

PRÉSENT



Tous nos desserts sont créés dans nos cuisines ou réalisés par des artisans-pâtisseries de la région. Nous utilisons des ingrédients authentiques de première qualité : beurre, chocolat, crème et produits du terroir.

C'est cet amour des bonnes choses et ce respect des traditions qui vous garantissent un moment de bonheur sucré dans chaque bouchée!



NOS DESSERTS

Tarte au sucre à la crème maison 5,75

Un vrai délice! Avec du lait condensé et une pâte sucrée au beurre

Crème brûlée à l'érable 6,95

Un incontournable au Québec.
Brûlée à la perfection.

Le truffé 6,95

Mousse au chocolat et son croustillant aux noisettes

L'Inspiration 6,95

Informez-vous auprès de votre serveur



CAFÉS ALCOOLISÉS

Brésilien 9,50

(Brandy, Tia Maria et Grand Marnier)

Irlandais 9,50

(Whisky et Irish Mist)

Spécial Pub 9,50

(Baileys et Frangelico)

Sortilège 10,50

DRINK



LES COCKTAILS

Bloody Ceasar	8,25
Cosmopolitain	9,50
Vodka, Cointreau, jus de canneberges	
Margarita	9,50
Tequila et jus de citron	
Les Sour	9,50
Amaretto, Abricot Brandy ou Whisky	
Planter's Punch	9,50
Sex on the Beach	9,50
Blue Lagoon du Pub	9,50



LES DIGESTIFS

Tia Maria	7,95
Stinger	7,95
Crème de menthe	7,95
Sambuca	7,95
Baileys	7,95
Schnapps aux pêches	7,95
Frangelico	7,95
Sortilège (Whisky à l'érable)	7,95
Crème de Sortilège	8,75
Grand Marnier	8,75



COGNACS & SCOTCHS

Cognac V.S.	7,50
Glenlivet 12 ans	9,25