

DESSERTS

CANNOLI ASSORTIS

Trio de mini cannoli 9

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Cœur coulant au caramel et framboise, crème anglaise à la vanille 14

TIRAMISU AU LIMONCELLO

À partager 14

TARTELETTE AUX FRUITS

Selon la saison 14

CHURROS

Sauce chocolat et sauce caramel 14

Cocktails Digestifs

BLACK MANHATTAN

Rye whiskey Lot 40, Averna, bitters cacao 19

DARK & SOUR

Rhum Chic Choc Black, Amaro Lore & Legends, sirop d'orgeat, blanc d'œuf 20

DOWN THE HILL

Cognac Rémy Martin VSOP, Amaro Nonino, porto, absinthe 22

Digestifs

LUXARDO LIMONCELLO 12

CABRAL TAWNY 10 ANS 12

BAILEYS L'ORIGINALE 13

AMARETTO 13

SORTILÈGE WHISKY À L'ÉRABLE 14

COUREUR DES BOIS WHISKY 14

POLI BASSANO DEL GRAPPA 19

GRAND MARNIER 17

BELLE DE BRILLET 18

CHARTREUSE VERTE 19

CHARTREUSE JAUNE 20

CIDRE DE GLACE « NEIGE » 15

DESSERTS

ASSORTED CANNOLI

Trio of mini cannoli 9

CHOCOLATE MOLTEN CAKE

Caramel and raspberry lava center, vanilla crème anglaise 14

LIMONCELLO TIRAMISU

Perfect to share 14

FRUIT TARTLET

Seasonal selection 14

CHURROS

Chocolate and caramel sauce 14

After-dinner Cocktails

BLACK MANHATTAN

Lot 40 rye whiskey, Averna, cocoa bitters 19

DARK & SOUR

Chic Choc Black rum, Amaro Lore & Legends, orgeat syrup, egg white 20

DOWN THE HILL

Rémy Martin VSOP cognac, Amaro Nonino, port, absinthe 22

Digestifs

LUXARDO LIMONCELLO 12

CABRAL TAWNY 10 YEARS 12

BAILEYS ORIGINAL 13

AMARETTO 13

SORTILÈGE MAPLE WHISKY 14

COUREUR DES BOIS WHISKY 14

POLI BASSANO DEL GRAPPA 19

GRAND MARNIER 17

BELLE DE BRILLET 18

GREEN CHARTREUSE 19

YELLOW CHARTREUSE 20

ICE CIDER « NEIGE » 15