

## Desserts

**Tarte aux Pommes Traditionnelle À la Mode** 11

**Gâteau au Fromage Pomme et Caramel** 12

**Crème Brulée Classique** 12

une crème onctueuse recouverte d'une croûte de sucre caramélisé

**Gâteau Ferrero Rocher** 12

le plaisir du chocolat

**Crème Glacée Artisanale** 9

**Sorbet Artisanal aux Fruits** 9

pour garnir votre repas d'une touche légère et rafraîchissante

**Chocolat Praliné Maison** 6 morceaux 14

**Fruits des Champs** 12

servis avec notre crème fouettée

**Gâteau Volcanique** 13

servi avec crème glacée à la vanille

## Desserts Signature Flambées

préparées à votre table

**Crêpes Suzette** pour deux 38

au Grand Marnier et Cognac

**Cerises Jubilé** pour deux 36

liqueur aux cerises - au Kirsch de Suisse -

## Plateau de Fromage

**Assortiment de Fromage Artisanal du Québec** 22

Chaque dessert est accompagné de deux fourchettes!

RIB<sup>N</sup>REEF<sup>®</sup>

## Vins de Desserts

**Château Du Haut Pick 2010, Sauternes** 14

**Château Septy 2007, Monbazillac** 14

**Cidre De Glace** 14

**Samos, Vin Doux** 12

**Sauternes 1996, choix du sommelier** 29

**Vin De Glace, 20 Bees** 17

## Porto

**Taylor Fladgate Tawny 20 ans** 20

**Taylor Fladgate Tawny 10 ans** 12

**Cabral Blanc** 9

## Eau-de-Vie

**Grappa Di Jacopoli, Bassano** 12

**Grappa Di Ornellaia, Riserva** 26

**Grappa La Bomba** 25

**Grappa La Bomba Oro** 27

**Grappa Sassicaia, Poli** 26

**Grappa Tignanello, Poli** 26

## Cafés Flambés

préparés à votre table

**Café Brésilien**, Grand Marnier / Cognac / crème fouettée 20

**Café Espagnol**, Tia Maria / Cognac / crème fouettée 20

**Café Irlandais**, Jameson whiskey / crème fouettée 20

**Café du Patron**, Tequila café / crème fouettée 20

RIB<sup>N</sup>REEF®