

CARTE DES desserts

Gâteau fromage, carottes & caramel — 13.50

Cheesecake au gâteau aux carottes, base Graham, caramel onctueux. Un compromis parfait.

Tiramisu Limoncello ☺ — 10

Monté dans une verrine, crème de mascarpone légère et biscuit Savoiardi trempé dans un sirop citronné au limoncello de la Distillerie 3 Lacs, et une fine pincée de cardamome.

Shortcake aux fraises — 13.50

Un dessert tout en fraîcheur, composé de couches moelleuses de gâteau vanillé, de crème fouettée 35%, de fraises fraîches et d'un coulis de fraises maison. Léger, fruité, irrésistible.

Brownies KitKat — 12

Brownie maison à la tartinade de KitKat, servi avec notre crème molle. Un dessert riche et parfaitement équilibré.

Crème brûlée d'été ☺ — 10

Sous son sucre craquant, notre crème brûlée lisse et onctueuse aromatisée à la liqueur de fraise et liqueur de framboise de la Maison Sivo.

Tartelette chocolat, caramel & pacanes — 12.50

Tartelette au beurre garnie d'un caramel onctueux aux pacanes, surmontée d'une riche ganache au chocolat noir. Un moment de décadence.

CAFÉS ✦ SPÉCIAUX

L'Explorateur au Brésil — 14

Brandy d'Eaubonne VSOP, liqueur de café Barista et liqueur d'orange Distillerie 3 Lacs

Le Capitaine — 12

Liqueur de noisette Frangelico, liqueur à la crème Amarula et liqueur de café Kahlua

Irish — 14

Whisky irlandais Jameson, liqueur whisky et miel Irish Mist et liqueur à la crème irlandaise Baileys

L'Officier — 12

Liqueur de whisky à l'érable Sortilège et liqueur à la crème d'érable Coureur des Bois

La Belle-Soeur — 14

Liqueur à la vanille Galliano, liqueur agave et café Comont et liqueur de noisette Frangelico

Limoncello 3 Lacs — 6 Grand Marnier — 9

Saint-Crème — 6 Baileys — 6

Avril Amaretto — 7 Coureur des Bois — 6

Sambuca — 5 Amarula — 6

Frangelico — 6 Porto (1.5 oz) — 7

Barista — 6 Calvados (1.5 oz) — 12

Meaghers verte — 5

Meaghers blanche — 5

Isabelle (blanche) — 6

CRÈME DE
menthe

Digestifs

White Russian — 12

Vodka Bold, liqueur de café Barista et crème 35%

Le Kraken — 13

Whisky à l'érable La Baraque, liqueur de pomme Michel Jodoin, jus de pomme, jus de citron et blanc d'œuf ou émulsifiant végétalien

Mudslide — 16

Bold Vodka, liqueur de café Kahlua, liqueur au sucre à la crème Saint-Crème et crème 35%

Ruby Noir — 12

Crème de cassis Monna & Filles, liqueur amère Amernoir et Jim Beam Bourbon

Espresso Martini — 14

Pur Vodka, liqueur de café Barista, liqueur à la crème irlandaise Baileys et une dose de notre espresso

Espresso Italiano — 12

Limoncello Distillerie 3 Lacs, Cremaglace Vanille et une dose de notre espresso

Reese's Dream — 14

Cremaglace Chocolat, beurre d'arachide et une dose de notre espresso

NOTRE CAFÉ LE PORT D'ATTACHE

TORRÉFIÉ PAR
emma
À VALLEYFIELD

Espresso — 4.50 Cappuccino — 5.50

Espresso double — 6 Flat White — 5.50

Latte — 5.50 Café Emma — 4.50

Café glacé de la Marine (remplacer pour lait d'avoine +1\$) — 8.50

POUR 1 ONCE

CRÈMERIE

CRÈME GLACÉE MOLLE

VANILLE - MARBRÉE - CHOCOLAT *AVEC TREMPAGE

Bébé — 2.75 3.25 Moyenne — 5.25 7.25
Petite — 4.25 5.75 Grande — 7.50 9.00

HUNGRY BAY

VANILLE - MARBRÉE - CHOCOLAT

Biscoff	Bueno	Skor	
Camerises	Oreo	Nerds	Biscuits & Crème
Bleuets	Coffee Crisp	KitKat	Pâte à biscuit maison
Framboises	Reese's	M&M	Caramilk salé
Fraises	S'mores	Bananes	Piña Colada

Petit — 7.25

Moyen — 8.50

Grand — 9.75

COUPES GLACÉES

VANILLE - MARBRÉE - CHOCOLAT

Fruits	Caramel salé	Petit — 5.75
Caramel	Hot Fudge	Moyen — 6.75
		Grand — 8.50

CRÈME GLACÉE DURE

1 boule — 4.50
Demandez les saveurs du moment! 2 boules — 6.25

CRÈME GLACÉE DURE 🌱

1 boule — 6.75
Sans lactose et végane 2 boules — 8.00

SORBETS MAISON 🌱

Petit — 4.50
Demandez les saveurs du moment! Grand — 6.75

DESSERTS

glacés

Churros & crème — 10

Avec coulis au choix

Barre mars frite — 10

Avec coulis au choix

Affogato — 7.50

LAITS FOUETTÉS

VANILLE - MARBRÉE - CHOCOLAT

Vanille	Bananes	Amandine	
Chocolat	Thé Chaï	Fraises	
Café	Bleuets	Caramel	Framboises
Lavande	Camerises	Mojito	Caramel salé

Petit — 6.50

Moyen — 7.75

Grand — 9.00

LAITS FOUETTÉS

signature 10.50

Sucré-Salé

Choco-Oréo

S'mores

BARBOTINES

P — 3.50 M — 4.25 G — 5.00

FLOTTEURS

P — 7.50 M — 9.00 G — 10.00

VELOUTINES

P — 7.50 M — 9.00 G — 10.00

Cerise	Fraise		
Orange	Bonbons sûrs	Raisin	Framboise bleue
Lime	Limonade rose	Barbe à papa	Framboise rouge

MILKSHAKES ^{16^s}

alcoolisés

Barbe-Blanche

Cremaglace Vanille, liqueur à la vanille Galliano et sirop de vanille

Barbe-Brune

Rhum épicé au chocolat Morbleu Noir, Cremaglace Chocolat et coulis de chocolat

Barbe-Rousse

Vodka aux pêches Artist In Residence et coulis de pêches

Barbe-Rouge

Liqueur de framboise Maison Sivo, liqueur de fraise Maison Sivo, coulis de fraises et coulis de framboises

Barbe-Bleue

Vodka à l'érable Kamouraska, gin aux bleuets sauvages Artist In Residence et coulis de bleuets

Piña Colada

Rhum Épicé Distillerie des 3 Lacs, Cremaglace Vanille, rhum à la noix de coco Malibu et coulis piña-ananas

Café-Coffee

Liqueur de café Barista, liqueur au sucre à la crème Saint-Crème, coulis de chocolat et Coffee Crisp émietté

Bon Bueno

Liqueur de noisette Frangelico, Cremaglace Vanille, coulis de chocolat et Bueno émietté

Sucré-Salé

Liqueur de caramel Artist In Residence, sirop de caramel et pretzels émiettés

S'mores

Cremaglace Chocolat, biscuits Graham et guimauve grillée

After 8

Crème de menthe blanche Isabelle, Cremaglace Chocolat, menthe et hot fudge

Le Marin

Vodka à l'érable Kamouraska, liqueur à la crème d'érable Coureur des Bois et sirop d'érable