

## DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT - 6,95

CRÈME BRÛLÉE - 7,95

GÂTEAU AU FROMAGE - 7,95

BROWNIE DISARONNO - 8,95

## CAFÉS

CAFÉ / THÉ / THISANE - 2,50

ESPRESSO - 2,95

CAPPUCCINO - 3,95

CAFÉ LATTÉ TASSE - 3,95

CAFÉ LATTÉ BOL - 4,95

MOCHACCINO - 4,95

## DIGESTIFS

COGNAC V.S.O.P. RÉMI MARTIN - 11,95

SCOTCH GLENFIDDICH 12 ANS - 7,95

GRAND MARNIER - 7,95

BELLE DE BRILLET - 7,95

## PORTOS

CABRAL TAWNY 10 ANS - 7,95

CABRAL TAWNY 20 ANS - 11,95

## CAFÉS ALCOOLISÉS

CAFÉ LOGGIA - 7,95

ESPRESSO, BAILEYS ET TIA

BAILEY'S LATTÉ - 7,95

ESPRESSO COURT, BAILEYS ET LAIT MOUSSÉ.

CAFÉ IRLANDAIS - 7,95

WHISKEY IRLANDAIS

CAFÉ ESPAGNOL - 7,95

TIA MARIA ET BRANDY

CAFÉ BRÉSILIEN - 7,95

BRANDY, GRAND MARNIER, ET TIA MARIA

CAFÉ AMARULA - 7,95

CAFÉ BAILEYS - 7,95

## GRAPPA

IL MOSCATO DI NONINO - 12,95

DISTILLÉE AVEC LA MÉTHODE ARTISANALE, LA GRAPPA EST UNE EAU-DE-VIE DE RAISINS. SA PRÉPARATION CONSISTE À RECUPERER CE QUI RESTE DU PRESSURAGE DES RAISINS, C'EST-À-DIRE LES PEaux, LA RAFLE ET LES PEPINS, ET À LES DISTILLER SOUS L'ACTION DE LA CHALEUR. UNE FOIS LES LIQUIDES DE CES «DECHETS» ÉVAPORÉS, ILS SONT REFROIDIS AFIN QU'ILS SE CONDENSENT.

ON OBTIENT ALORS LA GRAPPA !