

GLOBE_TROTTER

RESTAURANT

LES DESSERTS

Tarte au sucre du Globe	8
Coulis et ses petits fruits	
<i>Sugar Pie, Coulis and its Berries</i>	
Salade de fruits   	8
Sirop à la menthe	
<i>Fruit Salad, Mint Syrup</i>	
Crème brûlée du moment 	9
<i>Creme Brulee of the Moment</i>	
Crèmeux au chocolat   	10
Lait de coco	
<i>Chocolate Creamy, Coconut Milk</i>	
Mignon au fromage New York	10
<i>New York Cheese Cake</i>	
Assiette de fromages d'ici pour 2	22
<i>Local Cheese Plate For 2</i>	



LES DIGESTIFS

PORTO	
Offley Rei Tawny	6
Offley Baron de Forrester Tawny 10 Ans	11
Cabral Tawny 20 Ans	19
SCOTCH	
Chivas Regal Blended 12 ans	10
The Glenlivet Single Malt 12 ans	12
COGNAC	
Gautier V.S.	9
Hardy V.S.O.P.	13
Hennessy V.S.	14
Hardy X.O.	23
LIQUEURS	
Limoncello <i>Lore & Legends</i> (Québec)	6
Liqueur de café <i>Barista</i> (Québec)	7
Grand Marnier	8
Belle de Brillet	10



Sans gluten



Sans lactose



Végane

LES ESPRESSOS

Nos espressos alcoolisés (10Z) sont servis avec crème fouettée et guimauves flambées.

Espresso Amaretto	8
Espresso Bailey's	11
Espresso Sortilège Whisky ou Crème	11
Espresso Barista	11
Espresso Martini	11
Vodka, Liqueur de café, sirop simple, espresso	
Espresso Grand Marnier	12
Espresso Martini Chambord	12
Vodka, Chambord, sirop simple, espresso	



LES CAFÉS

Nos cafés alcoolisés (20Z) sont servis avec givrage de sucre et crème fouettée.

Café Façon Trotter	11
Bailey's, Crème de cacao	
Café « After Eight »	11
Crème de cacao, Crème de menthe	
Café Style Irlandais	12
Jameson, Amaretto	
Café Bailey's	12
Café Brésilien	13
Brandy, Grand Marnier, Liqueur de café	
Café Espagnol	13
Rhum, Liqueur d'agrumes, Liqueur de café	

