GLOBE_TROTTER

RESTAURANT

LES DESSERTS

Salade de fruits & sirop de menthe 9
Fruit salad & mint syrup

Tarte au sucre du Globe 9
Coulis et petits fruits
Globe's sugar pie, coulis and berries

Crème brûlée du moment 12
Crème brûlée of the moment

Crémeux au chocolat & lait de coco 12
Chocolate creamy & coconut milk

Mignon au fromage *New York* 12
New York style cheese cake

Mi-cuit au chocolat 14
Chocolate lava cake

Gâteau au chocolat sans gluten 14
Gluten-free chocolate cake

Sans gluten Sans lactose Végane

LES DIGESTIFS

PORTO

Grahams LBV 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
Glenfiddich Solera Single Malt 15 ans 18

COGNAC

Gautier V.S. 9
Hennessy V.S. 14
Hardy X.O. 23

LIQUEURS

Limoncello *Lore & Legends* (Québec) 6
Liqueur de café Barista (Québec) 7
Grand Marnier 8
Belle de Brillet 10

LES CAFÉS SPÉCIALISÉS

Espresso court/allongé	3.95
Americano	4.25
Vanille française	4.50
Espresso double	4.75
Cappuccino	4.75
Café Latte	5.25
Mocaccino	5.50

LES CAFÉS ALCOOLISÉS

Nos cafés alcoolisés (2^{oz}) sont servis avec givrage de sucre et crème fouettée. Disponibles avec ou sans caféine.

Café Façon Trotter 11
Bailey's, Crème de cacao

Café «After Eight» 11
Crème de cacao, Crème de menthe verte & blanche

Café Style Irlandais 12
Jameson, Amaretto

Café Bailey's 12

Café Brésilien 13
Brandy, Grand Marnier, Liqueur de café

Café Espagnol 13
Rhum brun, Liqueur d'agrumes, Liqueur de café

LES AFFOGATOS

Classique 8
Crème glacée à la vanille, espresso chaud

Corretto 15
Alcool au choix (1^{oz}), crème glacée à la vanille, espresso chaud

WE PROUDLY SERVE • FIERS DE VOUS SERVIR • TM/MC