





DESSERTS

CAFÉ GOURMAND (avec thé ou tisane + 1.-)	14.-
CRÈME BRULÉE + TONKA 	12.-
ILE FLOTTANTE + FRUITS ROUGES + BASILIC 	10.-
CAKE + COCO	11.-
Cake froid au lait et noix de coco	
CHOCO + DENTELLES	12.-
Crème au chocolat de Madagascar et crêpes dentelles*	
DESSERT DU MOMENT <i>Voir ardoise</i>	8.-

SORBETS ARROSÉS

CITRON + LIMONCELLO 	12.-
Sorbet* citron arrosé au Limoncello (4cl)	
CITRON VERT + CACHAÇA 	15.-
Sorbet* au citron vert arrosé à la Cachaça Leblon (4cl)	
ORANGE SANGUINE + APEROL 	12.-
Sorbet* à l'orange sanguine arrosé à l'Aperol (4cl)	

DIGESTIFS TRADITIONNELS 4cl

LIMONCELLO / AMARETTO	7.-
MOITIÉ-MOITIÉ <i>Distillerie Morand</i>	11.-
EAUX-DE-VIE <i>Distillerie de Saconnex-d'Arve, Genève</i>	10.-
Coing / Poire / Pomme / Kirsch	
COGNAC «HENNESSY»	12.-
Fine de Cognac (40%)	
LAPHROAIG	13.-
Islay Single malt Scotch Whisky aged 10 years (40%)	
JW BLACK LABEL	12.-
Blended Scotch Whisky aged 12 years (40%)	
CHIVAS REGAL	12.-
Blended Scotch Whisky aged 12 years (40%)	

DÉGUSTATION DE CACHAÇAS

PLATEAU 1 (3x2cl)	18.-
Leblon / Salinas tradicional / Magnifica Extra	
PLATEAU 2 (3x2cl)	18.-
About Silver / Germana Umburana / Capucana	
PLATEAU 3 (3x2cl)	18.-
Magnifica tradicional / About Gold / Boazinha	

CACHAÇAS ARTISANALES 2cl/4cl

MAGNIFICA TRADICIONAL	5.-/9.-
Distillée trois fois et vieillie en fût de Ipé. Ronde, fruitée et végétale. <i>Rio de Janeiro, Brésil (40%)</i>	
ABOUT BRAZIL SILVER	5.-/9.-
Distillé de manière traditionnelle en alambic de cuivre. Goût rond et notes douces. <i>Bahia, Brésil (40%)</i>	
ABOUT BRAZIL GOLD	6.-/11.-
Vieillie en fût de <i>Umburana</i> . Notes vanillées et sucrées. <i>Minas Gerais, Brésil (40%)</i>	
LEBLON	6.-/11.-
Vieillie en fût de chêne français ayant contenu du Cognac XO. Chaleureuse et douce avec une fraîcheur florale et délicate. <i>Minas Gerais, Brésil (40%)</i>	
GERMANA PREMIUM UMBURANA	6.-/11.-
Vieillie en fût de <i>Umburana</i> . Aromatique, végétale et épicée. <i>Minas Gerais, Brésil (43%)</i>	
MAGNIFICA EXTRA PREMIUM	7.-/13.-
Double maturation. Vieillie en fût de <i>Ipé</i> et Chêne. Élégante, complexe, boisée et florale. <i>Rio de Janeiro, Brésil (43%)</i>	
SALINAS TRADICIONAL	8.-/15.-
Vieillie en fût de «balsam de Tolu». Légèrement corsé et aux arômes de bois. <i>Minas Gerais, Brésil (42%)</i>	
CAPUCANA	8.-/15.-
Vieillie en fût de Chêne. Complexe, épicée, fruitée, fumée et végétale. <i>São Paulo, Brésil (42%)</i>	
BOAZINHA	9.-/17.-
Vieillie en fût de «balsam de Tolu». Saveur douce et arôme végétale intense. <i>Minas Gerais, Brésil (42%)</i>	



 VÉGÉTARIEN  SANS GLUTEN

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label *Fait Maison*.

Tous les prix sont compris avec la TVA à 7,7%.