

NOS DESSERTS

Miel 16\$

181 Rue Richelieu

Crèmeux Miel et Citron, Biscuit au Pollen, Caramiel Citron, Sorbet au Thym Citron

Avec verre d'hydromel +10\$

Chocolat 17\$

Tuile Choco, Ganache Chocolat Noir et Piment Gorria, Meringue, Cacao, Glace Chocolat, Sauce Choco-Piment, Biscuit sans Farine

L'Aurore Boréale 16\$

Clermont

Tuile Sarrasin et Lactaire Odeur d'Érable, Espuma Mélilot, Compotée de Bleuets, Gâteau Éponge à la Chlorophylle, Sorbet au Cèdre

Pommes 15\$

Isle-aux-Coudres

Rouleau de Pommes Façon Tatin, Glace à la Pomme d'Amour, Crème Fraîche, Pommes au Cidre, Crumble de Spéculoos, Caramel Salé au Sel St-Laurent

La Douceur du Moment 15\$

Plus d'informations auprès de nos Chefs de Rang

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.
Service et taxes en sus.



#RestaurantLeSaintLaurent



OUR DESSERTS

Honey 16\$

181 Rue Richelieu

Honey and Lemon Taffy, Pollen Cake, Lemon Honey-Caramel, Lemon and Thyme Sorbet

Served with a glass of Hydromel +10\$

Chocolate 17\$

Chocolate Crisp, Gorria Pepper and Dark Chocolate Ganache, Meringue, Cocoa, Chocolate Ice Cream, Choco-Pepper Sauce, Flourless Cake

Aurora Borealis 16\$

Clermont

Maple Milk Cap Mushroom and Buckwheat Crisp, Sweet Clover Espuma, Blueberry Compote, Chlorophyll Sponge Cake, Cedar Sorbet

Apples 15\$

Isle-aux-Coudres

Tart Tatin Style Apple Roll, Cadied Apple Ice Cream, Cream, Apples in Apple Cider, Speculoos Crumble, Salted Caramel with St.Lawrence Salt

Sweetness of the Moment 15\$

Ask your server for details

If you are subject to food allergies or dietary restrictions, please advise us.
Taxes and service not included.



#RestaurantLeSaintLaurent



OUR COFFEES

Café Brésilien

Café Espagnol

Café Irlandais 16

Café Baileys

Café Richelieu

OUR DIGESTIVES

Baileys

Grand Marnier 11

Limoncello

Cognac Hennessy VS

Cidre de glace 13

Belle de Brillet

If you are subject to food allergies or dietary restrictions, please advise us.
Taxes and service not included.

#RestaurantLeSaintLaurent



NOS, CAFÉS

Café Brésilien

Café Espagnol

Café Irlandais 16

Café Baileys

Café Richelieu

NOS DIGESTIFS

Baileys

Grand Marnier 11

Limoncello

Cognac Hennessy VS

Cidre de glace 13

Belle de Brillet

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.
Service et taxes en sus.

#RestaurantLeSaintLaurent



ACCORD METS ET VINS

FOOD AND WINE PAIRING

JOUR DE LA TERRE, EARTH DAY

Vin Blanc, White Wine

ITALY Abruzzes, *Trebbiano d'Abruzzo DOC*

Cantina Tollo, Biologico 2020

5 Oz

Vin Rouge, Red Wine

ESPAGNE, Ribera Del Duero

Eremus, Paramo Arroyo, Roble, Biologico 2019

5 Oz

Vin Gris, Blush Wine

CANADA, Québec

L'Orpailleur Gris 2019

3 Oz

39\$

Service et taxes en sus.

Taxes and service not included.

ACCORD METS ET VINS

FOOD AND WINE PAIRING

JOUR DE LA TERRE, EARTH DAY

Vin Blanc, White Wine

ITALY Abruzzes, *Trebbiano d'Abruzzo DOC*

Cantina Tollo, Biologico 2020

5 Oz

Vin Rouge, Red Wine

ESPAGNE, Ribera Del Duero

Eremus, Paramo Arroyo, Roble, Biologico 2019

5 Oz

Vin Gris, Blush Wine

CANADA, Québec

L'Orpailleur Gris 2019

3 Oz

39\$

Service et taxes en sus.

Taxes and service not included.