

Digestifs.....7,00 \$

Amaretto, Frangelico, Tia Maria, Sambuca,
crème de menthe, Baileys, Limoncello.

Spécialités Specialties

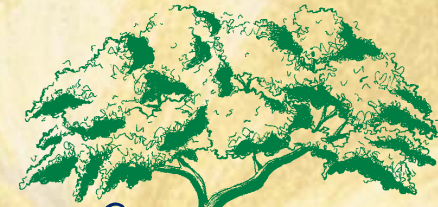
Grand Marnier	9,00 \$
Belle de Brillet	9,00 \$
Highland Park (single malt)	10,00 \$
Rémy Martin V.S.O.P	10,00 \$

Cafés alcoolisés Specialty coffees.....8,50 \$

Jardin Nelson
<i>Kahlua, Frangelico, crème à l'érable et triple-sec</i>
D'amour
<i>Amaretto, cognac</i>
Brésilien
<i>Cognac, Kahlua et triple-sec</i>
Espagnol
<i>Cognac, Kahlua</i>
Irlandais
<i>Jameson, Irish Mist</i>
Baileys

* Faites préparer votre café alcoolisé à base de café espresso
pour 1 \$ de plus!

* Have your specialty coffee made with espresso for \$ 1 more!



Jardin Nelson

2009

www.jardinnelson.com



Carte desserts Dessert menu



Crêpes desserts délectables Delectable dessert crêpes

Chocolat décadent <i>Death by chocolate</i>	6,95 \$
Pommes, sucre maison et sirop d'érable avec ou sans fromage cheddar <i>Sweet sugar and apple filling with maple syrup,</i> <i>with or without cheddar cheese</i>	6,95 \$
Glace à la vanille avec une touche de sauce au chocolat <i>Vanilla ice cream and a touch of chocolate sauce</i>	6,95 \$
Choc aux fraises <i>Sweet chocolate batter with fresh strawberries</i>	6,95 \$
Fruits de la saison, crème pâtissière et coulis de baies fraîches <i>Fresh seasonal fruits, custard and fresh berry sauce</i>	6,95 \$
Crêpe gâteau au fromage <i>Cheesecake crêpe</i>	6,95 \$

Supplément de sirop d'érable <i>Maple syrup - extra</i> -	0,75 \$
Supplément de crème chantilly <i>Chantilly cream - extra</i> -	1,50 \$
Supplément de glace à la vanille <i>Vanilla ice cream - extra</i> -	1,50 \$

Incontournables Essentials

Verrine du Chef <i>Une petite indulgence à vous sucrer le bec</i> <i>A small indulgence for your sweet tooth</i>	3,95 \$
Coupe de glace à la vanille <i>Vanilla ice cream cup</i>	4,95 \$
Sundae au chocolat et brownies <i>Chocolate sundae with brownies</i>	6,95 \$
Parfait au Limoncello <i>Limoncello parfait</i>	6,95 \$
Coupe de fruits frais parfumés de Pineau des Charentes <i>Fresh fruit cup with a hint of Pineau des Charentes</i>	6,95 \$
Coupe glacée au gingembre et thé vert <i>Ginger and green tea ice cream cup</i>	6,95 \$
Pouding chômeur maison et sa verrine de glace vanille et sirop d'érable pur <i>Homemade «Pouding chômeur» and its verrine of vanilla ice</i> <i>cream and pure maple syrup (a Quebec favourite)</i>	7,50 \$
Tarte fruits folie <i>«Fruit folly» pie</i>	8,95 \$
Gâteau mousse au chocolat noir <i>Dark chocolate mousse cake</i>	8,95 \$
Gâteau au fromage <i>Cheesecake</i>	8,95 \$

Assiette de fromages du Québec <i>Servie avec amandes, canneberges et abricots séchés.</i> <i>Assorted Quebec cheeses</i>	14,25 \$
<i>Served with almonds, dried cranberries and apricots.</i>	



Ce sont les cartes que nous acceptons.
These are the cards we accept.

Taxes et service en sus (achat minimum de 10 \$)
Taxes and service not included (minimum charge of \$10)