

---

# DESSERTS

---

## BAKLAVA MAISON / HOMEMADE BAKLAVA 8\$

Fameuse pâtisserie grecque faite avec des couches de pâte filo et bourrées du miel et d'amandes.  
*Famous Greek dessert made with layers of pastry phyllo and stuffed with honey and almonds.*

## CRÈME GLACÉE AU BAKLAVA / CHEF'S BAKLAVA ICE CREAM 6,50\$

Deux boules de crème glacée du Chef infusées avec notre délicieux baklava pour un plaisir décadent.  
*Two scoops of our Chef's ice cream, infused with our delicious baklava for a decadent treat.*

## GÂTEAU AU FROMAGE DU JOUR / CHEESECAKE OF THE DAY 9,50\$

Essayez nos cheesecakes ! Nous changeons toujours les saveurs! Demandez à votre serveur tous les détails.  
*Try our delicious cheesecakes! We are always changing flavours! Ask your server for all the details.*

## TARTE KEY LIME / KEY LIME PIE 9,50\$

Plusieurs couches de lime, de mousse au citron rafraichissante et de crème fouettée.  
*Refreshing layers of key lime filling, lemon mousse and delicious whipped cream.*

## MOUSSE AU CHOCOLAT / DARK CHOCOLATE MOUSSE 9\$

Une couche épaisse de mousse riche au chocolat et espresso sur un fond de fudge décadent.  
*Sinful rich dark chocolate and espresso mousse layered with a decadent fudge base.*

## GÂTEAU AUX CAROTTES YIA SOU / YIA SOU CARROT CAKE 9,50\$

Un mélange de fruits et de noix assortis, garni d'un glaçage au fromage à la crème et noisettes sucrées rôties.  
*A combination of assorted fruits and nuts, topped with cream cheese icing and roasted sugared hazelnuts.*

Ajoutez une boule de notre Crème Glacée au Baklava  
ou à la Vanille à n'importe quel dessert pour 3,50\$

Add a scoop of our Chef's Baklava Ice Cream or  
Vanilla Ice Cream to any dessert for 3,50\$



# CAFÉS ET PLUS

## COFFEES AND MORE

ALCOHOLIZED  
ALCOOLISÉES

**IRLANDAIS 9\$** Jameson Irish whiskey, Bailey's et café.

**CAFÉ B-52 10\$** Grand Marnier, Kahlúa, Bailey's et café.

**BRÉSILIEN 10\$** Grand Marnier, Metaxa brandy, Kahlúa et café.

**ESPAGNOL 9\$** Tia Maria, Havana Club Añejo 3 Años rum et café.

**CAFÉ YIA SOU 10\$** Metaxa brandy, Frangelico, White Godiva liqueur et café.

**FRAPPÉ BAILEYS 9\$** Frappé froid grec avec Bailey's.

**BLUEBERRY TEA 9\$** Grand Marnier, Amaretto et thé chaud aux bleuets.



COFFEES  
LES CAFÉS

Café Régulier / Regular Coffee **3.50\$**

Café Décafé / Decaf Coffee **3.50\$**

Café Grec / Greek Coffee **4\$**

Café Grec Double / Greek Double **6\$**

Frappé Grec Froid / Cold Greek Frappé **5.50\$**

Thé ou Tisane / Tea or Tisane **3.50\$**

Thé Grec Biologique / Organic Greek Tea **4.50\$**

Cappuccino (avec/with biscotti) **5.50\$**

Café au Lait (avec/with biscotti) **5.50\$**

Freddo Cappuccino **5.50\$**

Espresso ou/or Décafé Espresso **3.50\$**

Espresso Double **4.75\$**

Espresso Macchiato **4**

Espresso Double Macchiato **6\$**

DIGESTIFS &  
EAU-DE-VIE

Ouzo No.12 **2,5oz 8\$ 250ml 22\$**

Cambas Ouzo **2,5oz 8\$ 250ml 22\$**

Babatzim Ouzo **2,5oz 8\$ 250ml 22\$**

Plomari Ouzo **2,5oz 10\$ 250ml 30\$**

Tsilili "Grappa Grec" **2,5oz 10\$ 250ml 30\$**

Poli Bassano Grappa **2,5oz 12\$ 250ml 39\$**

Taylor Fladgate Late Vintage **2,5oz 8\$**

Taylor Fladgate 10 ans **2,5oz 12\$**

Pallini Limoncello **2,5oz 10\$**

Ramazzotti Sambuca **2,5oz 8\$**

Deus Muscat **Bouteille 750ml 42\$**

Deus Mavrodaphne **Bouteille 750ml 42\$**

