



Caffè e dolci





Tarte au sucre

Mug cake chocolat

Gâteau et morceaux de chocolat cuits en tasse, servis chauds. 5,50 \$

Chocolate cake baked in a mug with chocolate chips. Served warm.

Profiterole

Chou farci de crème glacée vanille et nappé d'une sauce de votre choix : Diletto*, velouté au chocolat ou fruits des champs. 6 \$

Puff pastry filled with ice cream, topped with a choice of Diletto* sauce, velvety chocolate sauce or field berry sauce.

Sorbet aux fruits de la passion, 🌱

accompagné d'un biscotti. 4,80 \$

Passion fruit sorbet served with a biscotti.

🌱 (Sans biscotti / Without biscotti)

Tarte au sucre

rehaussée d'un filet de sauce Diletto*. 6 \$

Sugar pie topped with Diletto* sauce.

Salade de fruits 4,50 \$

Fruit salad.

Crème glacée à la vanille, 🌱

accompagnée d'un biscotti. 3,50 \$

Vanilla ice cream served with a biscotti.

🌱 (Sans biscotti / Without biscotti)

Dolci 🌱

Demandez à votre serveur(se) les saveurs du moment. 3 \$

Ask your server for the variety of flavours.

+ 1 \$ pour emporter / Take-out + \$1

🌱 (Toutes les saveurs à l'exception d'érable et croquant d'avoine. / All flavours except for maple topped with oat crumble.)

 Sans gluten /
Gluten free



Salade de fruits

« Le Dolci, c'est le dessert idéal pour les petites faims. Moins grasse et moins sucrée, cette douceur a tout pour vous plaire. »

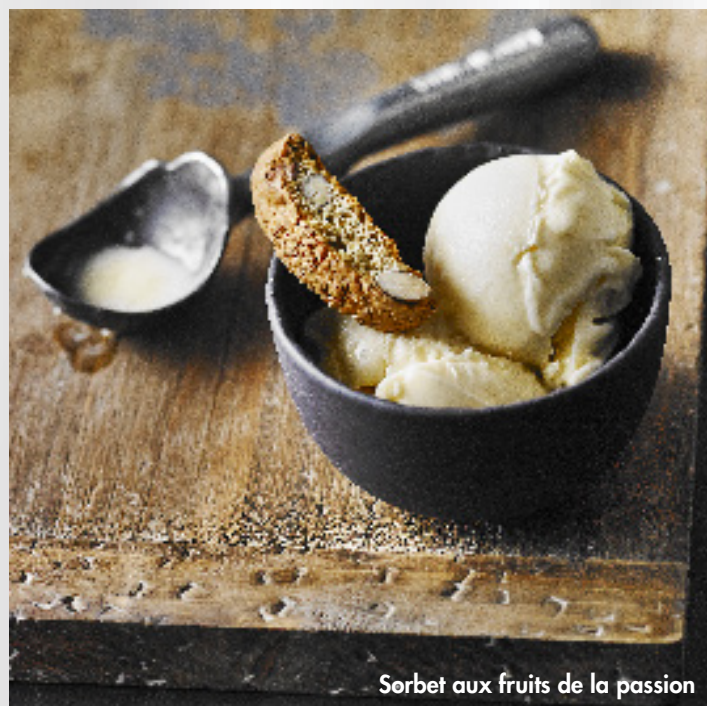
Geneviève Nadeau, nutritionniste-conseil Pacini

Profiterole





Mug cake chocolat
(une tasse)



Sorbet aux fruits de la passion



Dolci

Panna cotta 🌿

Onctueuse crème infusée à la vanille, nappée de sauce aux fruits des champs. 6,50 \$

Smooth, vanilla-infused cream topped with field berry sauce.

Sorbetto framboises et chocolat

****Sans produits laitiers, sans œufs, sans noix, sans arachides****



Verrine congelée entrelacée d'une ganache de chocolat et de sorbet aux framboises. 6,80 \$

****No dairy products, eggs, nuts or peanuts****

Frozen raspberry sorbet with chocolate ganache.

Tiramisu

Biscuit doigt de dame imbibé de café sur un nuage de mascarpone, saupoudré de cacao. 7,50 \$

Lady finger soaked in espresso on a cloud of mascarpone mousse and dusted with cocoa.

Gâteau au fromage

Gâteau au fromage sur fond de biscuit au beurre sucré à l'érable, accompagné de sauce aux fruits des champs et brisures de biscuits Amaretti. 8 \$

Cheesecake on a sweet maple butter cookie base with field berry sauce and Amaretti cookie chips.

Gâteau au chocolat

Étagé de plaisirs chocolatés sur base de brownie aux brisures de chocolat, entrelacé de mousse, génoises et ganache au chocolat. Idéal à partager ! 8,50 \$

Layers of chocolate joy on a brownie base with chocolate chips, interlaced with chocolate mousse, sponge cake and ganache. Perfect for sharing!

Encore un peu !

Votre choix de sauce Diletto* ou velouté au chocolat ou sauce aux fruits des champs. 1,80 \$

Your choice of Diletto* sauce or velvety chocolate sauce or field berry sauce.

* Diletto : sauce au sucre à la crème. / Creamy sugar sauce.

Sans gluten / Gluten free



Sauce Diletto

« Aucun aliment n'est interdit, pas même le chocolat ! Ce qui importe, c'est de manger à votre faim. »

Geneviève Nadeau, nutritionniste-conseil Pacini



Tiramisu

6 portions

5 œufs (température ambiante)
1/3 t. sucre blanc granulé
1 t. café fort ou espresso
1 pot (475 g) mascarpone
1/4 t. Amaretto
environ 22 doigts de dame
2 c. à s. cacao

1. Séparer les jaunes d'œuf des blancs.

2. Dans un grand bol, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit pâle et épais (env. 4-5 min.).

3. Ajouter le mascarpone à ce mélange et battre pour rendre homogène.

4. Dans un bol moyen, battre les blancs d'œufs en pics mous. Incorporer au mélange de mascarpone.

5. Mélanger le café et l'Amaretto. Tremper rapidement un biscuit et déposer dans le fond d'un plat de service.

6. Déposer la moitié du mélange de mascarpone sur les biscuits. Déposer un autre étage de biscuits et y déposer le reste de mascarpone sur le dessus afin d'obtenir 2 étages.

7. Réfrigérer jusqu'au lendemain.

8. Au moment de servir, tamiser le cacao sur le dessus du tiramisu et servir.





Panna cotta



Gâteau au chocolat



Gâteau au fromage



Tiramisu

Caffè

Tous nos cafés sont disponibles en version décaféinée.
All our coffees are available in decaffeinated versions.

Caffè latte (tasse) 3,50 \$

Caffè latte (bol) 4,40 \$

*Espresso adouci de lait chaud, garni de lait moussé.
Espresso lightened with hot milk and topped with a dollop of milk froth.*

Cappuccino 3,50 \$

Espresso agrémenté de lait chaud, garni de lait moussé et saupoudré de cacao.

Espresso enhanced with hot milk, topped with milk froth and sprinkled with cocoa.

Espresso macchiato

Espresso garni de lait moussé. 2,80 \$

Espresso topped with milk froth.



Thé et tisane



Caffè latte (bol)

« Vous sentez avoir trop mangé ? Buvez votre dessert ! Nos cafés rehaussés d'une note sucrée sauront terminer votre repas en beauté. »
Geneviève Nadeau nutritionniste-conseil Pacini

Espresso

Au choix de l'amateur : court, régulier ou allongé. 2,60 \$

Prepared to the coffee-lover's taste: short, regular or allongé.

Espresso double 3,40 \$

Café régulier 2,60 \$

Thé ou tisane

Choix de thés à l'endos du menu. 3 \$

See the variety of flavours at the back of the menu.

Lait (petit) 1,90 \$ (grand) 2,70 \$

Caffè alcolico

Caffè italien

Brandy, Amaretto, café, crème fouettée. 6,60 \$
Brandy, Amaretto, coffee, whipped cream.

Caffè Sortilège

Brandy, Sortilège crème d'érable, café, crème fouettée. 6,60 \$

Brandy, coffee, Sortilège maple cream and whipped cream.

Caffè espagnol

Brandy, Tia Maria, café, crème fouettée. 6,60 \$
Brandy, Tia Maria, coffee, whipped cream.

Caffè brésilien

Brandy, Tia Maria, Grand Marnier, café, crème fouettée. 6,60 \$
Brandy, Tia Maria, Grand Marnier, coffee, whipped cream.

Digestifs

Amaretto, Sortilège 5,80 \$

Porto 6,50 \$

Cognac, Grand Marnier 7,50 \$

Grappa 7,50 \$



Caffè italien

Nos thés et tisanes



THÉ VERT TROPICAL

THÉ VERT / GREEN TEA
(Peu de caféine / Light caffeine)
3 min.

Feuilles de thé vert et
doux fruits tropicaux,
harmonieusement agencés.
*Smooth green tea leaves
harmoniously blend with
sweet tropical fruits.*



DOUCE ORANGE

THÉ NOIR / BLACK TEA
(Caféine / Caffeine)
4 min.

Un mélange foncé de thé noir,
avec des notes d'orange, de
vanille et de fleurs de jasmin.
*A dark brew teeming with
notes of orange, vanilla and
jasmine blossoms.*



HOJICHA BIOLOGIQUE

THÉ VERT / GREEN TEA
(Peu de caféine / Light caffeine)
3 min.

Des feuilles de thé vert japonais,
lentement cuites à la poêle. Un
gout riche aux notes de noisette.
*Pan-fired and slow-roasted
Japanese green tea leaves
yield a rich, nutty brew.*

CAMOMILLE AGRUMES

TISANE / HERBAL INFUSION
(Sans caféine / Caffeine free)
5 min.

Apaisante fleur de camomille
égyptienne et subtiles
tranches d'agrumes.
*Soothing Egyptian chamomile
flowers with subtle slices
of citrus fruit.*

EARL GREY BIOLOGIQUE

THÉ NOIR / BLACK TEA
(Caféine / Caffeine) 4 min.

Pointes dorées de thé noir et
zeste d'huile de bergamote de
première pression.
*Gold tips of rich black tea
leaves blended with a twist of
deep, first-press bergamot oil.*

MÉLANGE DE MENTHE BIOLOGIQUE

TISANE / HERBAL INFUSION
(Sans caféine / Caffeine free)
5 min.

Un mélange des meilleures
feuilles de thé à la menthe des
montagnes luxuriantes du Maroc.
*The finest mint leaves from the
lush Middle Atlas mountain
range in Morocco.*



Nos produits peuvent avoir été en contact avec des produits allergènes à l'exception des produits Aliments Ange-Gardien pour les 4 allergènes mentionnés.
Our products may have come in contact with allergenic products with the exception of Ange-Gardien's products, which do not contain any of the 4 allergens mentioned.

**Ange-Gardien préparent leurs produits dans une installation dédiée sans : arachides, noix, produits laitiers, œufs, sésame, poisson, crustacés, mollusques, moutarde. Pacini met également tout en œuvre afin de réduire au maximum les risques de contamination croisée. Cependant, malgré toutes ces précautions, le risque zéro n'existe pas.

Nous ne pouvons être tenus responsables de tout incident lié à la consommation d'un de ces produits (voir pacini.ca pour plus de renseignements).

** Ange-Gardien prepare their products in a dedicated facility that is free of : peanuts, tree nuts, dairy, eggs, sesame seeds, fish, crustaceans, shellfish, mustard. Pacini will do its very best to reduce the risks of cross contamination as much as possible. Despite all precautions, however, that risk, although minimal, might exist.

We cannot be held responsible for any incidents related to the consumption of one of these products. (see pacini.ca for more information).

Les taxes sont en sus. Présentations suggérées. Les prix sont sujets à changement. / Taxes are not included. Suggested servings. Prices are subject to changes.



L'amour de la table et des gens autour
Love the food, love the people