

Le Rouge Vin

DOUCEURS ET FROMAGES

Desserts & cheeses

Trilogie de fromages fins
A selection of three cheeses

Une personne / *One pers.*
Deux personnes / *Two pers.*

PORTO BLANC

Porto Ramos Pinto Lagrima

PORTO ROUGE

Porto Barros

Porto Ramos Pinto LBV 1997

Porto Warre's Sir Williams Tawny 10 ans

Porto Buller Victoria Tawny

Porto Offley, Baron de Forrester, Tawny 20 ans

Porto à l'érable, Éraportéross (produit Québécois)

Crème brûlée à la saveur du marché / « Crème brûlée » of the Day

Mi cuit au chocolat et Grand Marnier (prévoir 15 minutes)

Chocolat cake with Grand Marnier (takes 15 minutes)

Tarte au sucre et pommes caramélisées

Apple and sugar cream pie

Gâteau décadent chocolat caramel

Chocolate caramel cake

Tarte aux pacanes

Pecans Pie

Gâteau noce à l'Italienne, amandes et Amaretto

Almonds and Amaretto cake

Gâteau rustique aux framboises

Raspberry cake

Gâteau au fromage style New York

Cheese cake New York's style

Taxes et services en sus

Restaurant Le Rouge Vin 975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3

Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941 Site Web : www.lerougevin.com

Taxes et services en sus

Restaurant Le Rouge Vin 975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3

Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941 Site Web : www.lerougevin.com