

ÉTÉ 2016

THE CHOCOLATE

cchocolat.ca



CHOCTAILS

10\$

En 1624, le professeur autrichien Johan Franciscus Rauch voulu interdire le chocolat, accusé d'enflammer les passions, et recommanda aux religieux et aux personnes bien-pensantes de ne pas consommer cette boisson savoureuse.

Chez C'Chocolat, nous pensons le contraire! Afin de raviver vos passions, nous vous présentons ci-dessous notre sélection de délicieuses boissons alcoolisées et chocolatées!

CHOCTAILS

10\$

White Russian

Mélange de chocolat au lait, Baileys, vodka, Kahlua. (Froid)

Black Russian

Mélange de chocolat amer 70%, Baileys, vodka, Kahlua.
(Froid)

Rasbaileys

Mélange de chocolat amer 70%, Baileys, Chambord, framboises.
(Froid)

C'After Eight

Mélange de chocolat mi amer 52%, crème à la menthe, rhum.
(Froid)

C'Caramel

Mélange de chocolat mi amer 52%, Baileys, Bourbon, caramel.
(Chaud ou froid)

C'Royal

Mélange de chocolat amer 70%, Baileys, Grand Marnier, garni de
zestes d'orange. (Chaud ou froid)

C'Bounty

Mélange de chocolat au lait, Malibu et noix de coco, garni de
crème fouettée. (Chaud)

C'Aztec

Mélange de chocolat amer 70%, Baileys à la vanille. Sailor Jerry et
poudre de chili, garni de guimauves. (Chaud)

LES CHOCOLATS CHAUDS

Les Mayas et les Aztèques mélangeaient des poivrons rouges avec de l'eau chaude et de la poudre de cacao pour faire de l'eau amère, qu'ils appelaient Xoxoatl (Sho-cot al). Quelques linguistes suggèrent que de là viendrait l'origine de notre met favori: le chocolat!

Voici notre sélection de chocolats chauds maison préparés avec votre choix de:

Chocolat amer 70%, mi-amer 52% ou chocolat au lait

LES CHOCOLATS CHAUDS

C'Classique 6.50\$

Riche et crémeux, le C'Classique est la preuve qu'on ne change pas une recette gagnante. Notre recette traditionnelle est mariée avec votre choix de chocolat.

C'Fleur de Sel 8\$

Votre choix de chocolat accompagné de caramel salé.

C'ChocoChai 8\$

Votre choix de chocolat chaud aromatisé aux épices Chai.

C'ChocOreo 8.50\$

Chocolat chaud garni de crème fouettée et de brisures d'Oreos.

C'Nuts 8.50\$

Chocolat chaud, servi avec une bonne dose de guimauves et une garniture d'amandes tranchées.

C'Nutella 8\$

Votre choix de chocolat, rehaussé par le goût de Nutella.

C'Mocha 8\$

Pour les fous de café, voici le mélange parfait: une dose d'espresso et votre choix de chocolat.

Seringue de Chocolat 3\$

Extras

Shooter au Chocolat	4\$
1 Boule de Gelato	4\$
Crème Fouettée	2\$
Caramel	1.50\$
Guimauves	1.50\$

LAITS FRAPPÉS

Faites-vous plaisir avec un de nos laits frappés.



LAITS FRAPPÉS

Frappé Banane et Nutella

8.50\$

Bananes, Nutella, gelato au chocolat et lait. Crémeux et délicieux.

Baies au Chocolat Blanc

8.50\$

La fraîcheur des framboises et la douceur du chocolat blanc frappées dans du lait et du gelato à la vanille.

Tarte aux Pommes

8.50\$

Caramel fleur de sel, gelato à la vanille, lait, noix de pécan et pommes.

POT MASON

(Laits Frappés)

Tanné de ton quotidien d'adulte surchargé? Envie de paradis tropical? Nos milkhakes savoureux et nos smoothies frais sont parfaits pour une pause sucrée toute en nostalgie et sont tous surmontés d'une délicieuse surprise.



POT MASON (Laits Frappés) 13.50\$

Ajoute un shot pour 3\$ seulement! Voir nos suggestions d'accompagnement.

Matcha Matcha Man

Gelato à la vanille infusé au thé vert japonais Matcha, adouci avec une touche de chocolat blanc et garni de crème fouettée, barres de Kit Kat vert et macaron fait maison.

Alcool recommandé: Ajoute un shot de Frangelico pour une saveur noisette!

Moulin Rouge

Gâteau red velvet déconstruit. Une histoire d'amour digne de Satine et Christian, mélange de gâteau red velvet, framboises et fromage à la crème, couronné de crème fouettée et de mini cupcake red velvet. Attention aux jaloux!

Alcool recommandé: Sois coquin, ajoute un shot de Vodka à la vanille!

Ticket d'Or

Attention, explosion de friandises! (et non, on cache aucun Oompa Loompa à l'arrière du resto). Plein de gelato au chocolat avec morceaux de M&M et bonbons Jub Jub, et toute une boutique de friandises comme garniture!

Alcool recommandé: Goldschläger pour une note pétillante, ou crème glacée à la vodka pour une surdose sucrée!

Nutella Banana Split

Ce shake est bananas (B-A-N-A-N-A-S)! Répète ça à voix basse en attendant ce délice au gelato gianduitto, bananes et nutella. Quand tu verras le mini banana split avec sa cerise dessus, alors là explose en chanson!

Alcool recommandé: La liqueur de banane, bien sûr!

POT MASON

(Les Smoothies)

Tanné de ton quotidien d'adulte surchargé? Envie de paradis tropical? Nos milkhakes savoureux et nos smoothies frais sont parfaits pour une pause sucrée toute en nostalgie et sont tous surmontés d'une délicieuse surprise.



POT MASON (Les Smoothies) 12.50\$

Ajoute un shot pour 3\$ seulement! Voir nos suggestions d'accompagnement.

Cayo Coco

Embarquement immédiat sous les tropiques avec ce régal qui porte le nom du petit paradis qui nous a inspiré l'aventure C'Chocolat! Avec des couches bleues et blanches telles l'océan, du jus d'ananas, gelato au coco et garniture tropicale.

Alcool recommandé: rhum ou malibu pour rester dans l'ambiance tropicale.

Razzmatazz

Ça sonne fun et ça goûte bon l'été en plus! Couches de sorbet à la mangue, sorbet aux framboises et limonade, garnies de mangue fraîche et coulis aux framboises.

Alcool recommandé: parfait avec du tequila!

Mohito aux Mûres

Du sérieux en bas, du fun en haut! Mohito givré à la limonade, sorbet au lime et menthe fraîche, recouvert de mohito aux mûres pour une saveur doucement acidulée. Couronné d'une boule de sorbet et d'un arrangement de fruits.

Alcool recommandé: on ne plaisante pas avec un classique! Du rhum, c'est vraiment tout ce qu'il te faut.

Limonade à la Fraise

Couches de sorbet au citron, sorbet à la fraise et limonade, garni d'une boule de sorbet au citron, bonbons acidulés et fraises.

Alcool recommandé: vodka et fraises vont très bien ensemble!



BOISSONS CHAUDES

Thé 3\$

Earl Grey / Citron et gingembre / Thé vert à la menthe / Tisane au chocolat / Thé vert / Orange pekoe / Camomille.

Thé Bio 3.50\$

Déesse de fer / Thé noir de keemun / Perles de dragon au jasmin / Thé noir à la lavande / Ginseng oolong.

Café Filtre 2.50\$

Américano 2.75\$

Espresso Simple 2.75\$ Double 3.25\$

Affogato (Espresso avec gelato) 4.50\$

Macchiato Simple 3.25\$ Double 3.75\$

Cappuccino 4.25\$

Latté (Froid ou chaud) 4.75\$

Chocolat Glacé 6\$

Shooters au Chocolat 4\$

Lait 2.75\$

Jus 3.50\$

Boisson Gazeuse 3\$

Bouteille d'Eau 2.50\$

Perrier 3.50\$

Boissons Alcoolisées

Heineken 7\$

Reickard's Red 7\$

Molson – Coors Light 6\$

Vin 7\$

Whisky (Black Label) 9\$

Mojito 9\$

Sangria 8\$

NOS CRÊPES SALÉES

"Neuf personnes sur dix aiment le chocolat; la dixième ment"

John G Tullius

*Voici une sélection séduisante pour tous les menteurs de votre groupe... Choix de crêpe régulière ou crêpe au sarrasin. **Toutes nos crêpes salées sont servies avec une salade verte.***

NOS CRÊPES SALÉES

Toutes nos crêpes salées sont servies avec une salade verte.

L'Originale 12\$

Crêpe au jambon et fromage suisse avec un œuf miroir et une sauce béchamel.

L'Atlantique 16\$

Une combinaison délicieuse de saumon fumé, fromage à la crème, câpres et oignons rouges.

L'Italienne 14\$

Le goût frais des tranches de tomate, bocconcini, roquette, parmesan et pesto de basilic vous transportera sur les rives de la Méditerranée.

C'Shish Taouk 15\$


Notre hommage à un classique, ce plat comprend de tendres tranches de poulet recouvertes de notre sauce à l'ail, ainsi que des tomates fraîches.

C'Shawarma 15\$

Notre hummus artisanal et une délicieuse sauce Tahini accompagnent tomates fraîches, oignons rouges et notre Shawarma au bœuf.

À la Dinde Fumée 14\$

Dinde fumée garnie de notre sauce tomate maison, olives Kalamata, artichauts tendres et fromage Havarti.



SANDWICHS GRILLÉS

*Essayez un de nos
délicieux sandwichs grillés.*

SANDWICHS GRILLÉS

Ajouter une petite salad verte 3\$

Gaufre C'BLT 9.75\$

Un remix de votre sandwich préféré: bacon croustillant, tomates en tranches, laitue fraîche, et notre sauce au guacamole maison, le tout servi entre deux gaufres fraîchement grillées.

C'Melt 9.75\$

Crêpe style panini garnie de thon blanc, fromage suisse, oignons, olives noires, ciboulette et notre sauce aioli citronnée, épicée et parfumée à l'estragon.

Da Club 9.75\$

C'est sûr, tu te sentiras en mode VIP! Tranches de dinde finement coupées, bacon, tomates, laitue et, bien sûr, notre sauce vinaigrette maison, le tout servi dans un sandwich de gaufres grillées.

C'Arabian Noon 9.75\$

Crêpe style panini garnie de poulet Sish Taouk, tomates, laitue, sauce à l'ail et cornichons.

C'Habibi 9.75\$

Crêpe style panini garnie de bœuf Shawarma, tomates, hummus, onions, sauce Tahini et cornichons.

C'Chef 10.50\$

Bœuf effiloché, onions caramélisés, mozzarella, tomates et moutarde de dijon, servis entre deux gaufres.

C'Tex Mex 8.50\$

Crêpe de sarrasin, purée haricots rouges, maïs, poivrons marinés au vinaigre, onions, olives noires, tomates, fromage cheddar, le tout servi avec crème sure au citron vert.



NOS CRÊPES SUCRÉES

À C'ChoColat, on aime vous ravir. On vous présente nos crêpes sucrées: toujours légères et savoureuses, elles sont parfaites pour sucrer votre bec.

NOS CRÊPES SUCRÉES

C'ChoColat 11\$

Fraises et bananes, votre choix de chocolat ou Nutella pour tous ceux et celles qui aiment le chocolat autant que nous.

Ode au Caramel 13.50\$

Bananes caramélisées recouvertes de caramel à la fleur de sel, noix de pécan et chocolat noir.

Baluchon Surprise 14\$

Un mélange magique fait de brownies, gelato à la vanille, noix de Grenoble, fraises et notre trio de chocolat.

Blanche Neige 13\$

Chocolat blanc comme la neige, baies rouges comme ses lèvres et noix de Macadamia. Aussi parfaite que les contes de notre enfance.

Tarte au Sucre 12\$

Crêpe fraîche garnie de tartinade à l'érable, bleuets, gelato à la vanille et notre crumble maison.

Mochaholique 13\$

Crêpe garnie de chocolat noir et surmontée de gelato au café et de gruë de cacao.

Extras

1 Boule de Gelato	4\$
Fraises	2.75\$
Crème Fouettée	2\$
Chocolat	3\$
Banane	2\$
Caramel	1.50\$
Guimauves	1.50\$
Brownies	3\$



LES GAUFRES

Il y a deux sortes de gaufres belges. La plus connue en Amérique du Nord est la gaufre de Bruxelles, qui a fait son début dans le monde vers 1964 à New York. Beaucoup d'Américains ne pouvant trouver Bruxelles sur une carte, on a appelé cette gaufre "la gaufre belge". Quand à nous, nous préférons l'autre version de la gaufre Belge; la plus riche et la plus épaisse. Pour votre plaisir gustatif, nous vous offrons la gaufre de Liège.

LES GAUFRES

Classique 10\$

Gaufre de Liège et amandes en dés. Votre choix de chocolat fondu et crème fouettée

Explosion de Goût Fruité 13\$

Gaufre croustillante garnie de fraises fraîches, bananes, pommes, baies, crème fouettée, perles de chocolat croquant et votre choix de chocolat.

Gaufre Gâteau au Fromage 13.50\$

Une gaufre de Liège servie avec une mousse au fromage, fraises, framboises, notre délicieux chocolat blanc et un rafraîchissant sorbet aux fraises avec garniture croustillante.

Rêve de Noisette 13\$

Crème légère au Nutella, chocolat au lait fondu, noisettes et gelato à la vanille. Simple et délicieux.

Les Rocheuses 13.50\$

Gaufre de Liège garnie de morceaux de brownie, guimauves, bananes, acajous, caramel fleur de sel fondu et chocolat noir.

iWaffle 12.50\$

Le goût réconfortant de notre gaufre maison, pomme à la cannelle, gelato à la vanille et chocolat au lait fondu.

Les Plaisirs Simples 7.50\$

Choix de crêpe ou gaufre de Liège avec un des choix suivants: sucre, sirop d'érable, caramel fleur de sel, Nutella, chocolat.



GELATO ARTISANAL

2 boules 8.50\$

Notre gelato est un produit artisanal purement authentique, préparé à l'ancienne avec des ingrédients de la plus haute qualité, afin de vous offrir une gamme de saveurs intenses, fraîches et naturelles. Demandez à votre serveur pour connaître le choix des saveurs disponibles.

GELATO ARTISANAL

2 boules 8.50\$

Pistache

Noisette

Chocolat

Gianduiotto

Café

Vanille

Achta



LES SORBETS (SORBETTO)

2 boules 8.50\$

Le goût de l'été toute l'année! Nos sorbets sont pleins de fruits frais et sont préparés sans matière grasse et sans produits laitiers.

Demandez à votre serveur pour connaître le choix des saveurs disponibles.

LES SORBETS (SORBETTO)

2 boules 8.50\$

Fraise

Citron

Mangue

Framboise



LES PIZZAS SUCRÉES

Les italiens sont passés maîtres dans l'art du chocolat, depuis les années 1720. Alors quoi de mieux que de marier le chocolat à leur plus fameuse invention culinaire: la pizza! Un vrai délice à partager.

LES PIZZAS SUCRÉES 10''

Pizza C'ChoColat

Demi 14\$

Entière 21\$

Base de Nutella sur notre pâte à pizza croustillante garnie de fraises fraîches, et d'amandes tranchées. Servie avec votre choix de gelato.

Aux Guimauves Rôties et Chocolat

Demi 14\$

Entière 21\$

Pâte à pizza croustillante nappée de chocolat noir fondu. Le tout couvert de guimauves rôties et accompagné de fraises et de bananes.

Au Chocolat et Beurre d'Arachides

Demi 14\$

Entière 21\$

Beurre d'arachide chaud avec chocolat noir fondu, cacahuètes tranchées, fraises et bananes fraîches en accompagnement.



FONDUE

Fondues individuelles ou à partager

Aux Fruits

Ind 14\$

Pour deux 21\$

Un assortiment de fruits saisonniers et votre choix de chocolat.

Fondu C'ChoColat

Ind 14\$

Pour deux 21\$

Une gaufre de Liège, des fraises, des morceaux de brownie, votre choix de gelato et amandes tranchées.

La Confiserie

Ind 14\$

Pour deux 21\$

Voyagez en enfance avec cette série de desserts mémorables! Friandises Rice Krispies, Oreos, Bretzels, Perles de chocolat, bananes caramélisées, guimauves et fraises servies avec votre choix de chocolat. Accompagnés d'une grille personnelle pour jouer et partager.

Extras

1 Boule de Gelato	4\$
Fraises	2.75\$
Crème Fouettée	2\$
Chocolat	4\$
Banane	2\$
Caramel	1.50\$
Guimauves	1.50\$
Brownies	3\$
Gaufre	3.50\$



NOS DESSERTS MAISON

C'Wow 16\$

Sous un dôme de chocolat amer à 70%, vous trouverez des morceaux de notre délicieuse gaufre de Liège, du brownie, une boule de gelato, des baies variées et des noix de pécan. Notre sauce au caramel chaud fera fondre le dôme, ainsi que votre cœur!

Soufflé au Chocolat 11\$

Un voyage magique au pays des saveurs avec notre soufflé au chocolat moelleux, intense et conçu à la perfection. Servi avec votre choix de gelato et de chocolat. Notez qu'il nous faut environ 10 minutes pour vous servir le paradis sur terre.

Tiramisu 8.50\$

Biscuits cuillères légèrement imbibés de café au brandy, une couche de crème au mascarpone et une garniture de poudre de cacao.

Crumble au fromage et chocolat blanc 8.50\$

Mousse au fromage et chocolat blanc, couronnée par l'arôme des baies fraîches et notre crumble maison.

S'mores 9\$

Biscuits Graham servis avec une trempette de chocolat et guimauves fondues qui vous fera plaisir.

S'mores au Beurre d'Arachide 10\$

Ajoutez du beurre d'arachide à notre trempette S'mores pour la rendre encore meilleure que l'originale.



ROULEAUX SUSHI DESSERT

Inspirés par la beauté et la simplicité des rouleaux de sushi, ces rouleaux aux crêpes sucrées réjouiront vos yeux et raviront vos papilles. Chaque pièce est une bouchée de saveur unique.

Crêpe Sushi aux Fraises 14\$

Des fraises fraîches, granula et notre gelato au chocolat servi avec votre choix de fondue au chocolat blanc, au lait ou amer.

Crêpe Sushi au Nutella 14\$

La saveur traditionnelle du Nutella et des bananes.

Accompagnez-les avec votre choix de fondue au chocolat amer, blanc ou chocolat au lait.



C'Chocolat

C'Chocolat



cchocolat.ca

