

LES DESSERTS

Crème brûlée	9.
Pudin de pain à la pêche et aux épinards à la glace à la vanille <i>Peach & Elderflower Bread Pudding with vanilla ice cream</i>	10.
Lemon Souffle <i>Please allow 25 minutes to prepare.</i>	12.
Pyramide du chocolat <i>Chocolate pyramid with Grand Marnier macerated strawberries</i>	11.
Sorbet aux végétalien avec pêche <i>~Vegan~ sorbet with vanilla almonds and peaches</i>	9.
Cherries Jubilee <i>~ Prepared tableside ~</i>	12.
Clafouti aux myrtilles avec crème fraîche et crème de citron confit <i>Blueberry clafouti with crème fraîche ice cream and candied lemon zest</i>	10.
Beignets <i>French doughnuts with powdered sugar, strawberry coulis & creme anglaise</i>	9.
Fromage	4.each

BOISSONS

Café	3.
Thé <i>Gunpowder Green, Earl Grey, English Breakfast, Decaf Earl Grey, Peppermint, Lemon-Ginger</i>	4.
Espresso	3.
Cappuccino	4.
Chocolat Chaud	4.
Cafe Latte	4.
Presse Francaise	6.
~ Colombian	
~ Decaf Dark Roast	
~ Jamaican	
~ Creme Brulee	

COCKTAILS

- Pousse Café 9.
Kahlua, Baileys, Grand Marnier
- Chocolate Raspberry Martini 11.
Stoli Vanilla, Godiva Dark Chocolate, Chambord
- French Coffee 9.
Coffee, Remy Martin VSOP Cognac & Whipped Cream

DESSERT WINES

- Sainte-Croix-Du-Mont, Chateau Bel Air, 2010 12.
- Sauternes, Chateau Roumieu, 2012 13.
- Banyuls, Domaine La Tour Vieille, 2013 8.
- Muscat de St. Jean de Minervois, Domaine de Barroubio, 2013 9.
- Rivesaltes Ambre, Domaine de Rancy, 1998 12.
- Tokaji Aszu, Royal Tokaji Company, 5 Puttonyos, 2008 13.

PORTO

- 10 Year Tawny, Calem 12.
- 20 Year Tawny, Kopke 15.
- Ruby, Quinta do Noval 8.
- Late Bottled Vintage, Graham's, 2008 12.

MADEIRA & SHERRY

- Bual Madeira, Vinhos Barbeito, NV 13.
- D'Oliveira, Malvasia Malmesey Madeira, 1990 15.
- Oloroso, Montilla Moriles, Alvear 12.
- Pedro Ximenez Sherry, Lustau 9.