

LES DESSERTS

Crème brûlée	9.
Pain perdu et bananes foster avec la glace à la vanille <i>Banana Fosters French Toast with vanilla ice cream</i>	11.
Citron Soufflé <i>Lemon Souffle ~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 & crème 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 <i>Kahlua, Baileys, Grand Marnier</i>	9.
Grasshopper <i>Housemade vanilla ice cream, crème de menthe, crème de cacao</i>	13.
French Coffee <i>Coffee, Remy Martin VSOP Cognac & Whipped Cream</i>	9.

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.