

LES DESSERTS

Crème brûlée	9.
Pot de crème au chocolat blanc avec écorces d'orange confites et biscuit madeline <i>White chocolate pot de crème with candied orange peel and madeline cookie</i>	11.
Grand Marnier Soufflé <i>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 <i>~Vegan~ sorbet with toasted almonds and apples</i>	9.
Bananas Foster <i>~ Prepared tableside ~</i>	12.
Tarte aux poires et crème glacée à la crème fraîche <i>Pear tart with crème fraîche ice cream</i>	12.
Beignets <i>French doughnuts with powdered sugar, Calvados caramel sauce</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.
Cafe Latte	4.
Presse Francaise	6.
~ Colombian	
~ Decaf Dark Roast	
~ Jamaican	
~ Creme Brulee	

COCKTAILS

Pousse Café 9.
Kahlua, Baileys, Grand Marnier

Grasshopper 13.
Housemade vanilla ice cream, crème de menthe, crème de cacao

French Coffee 9.
Coffee, Remy Martin VSOP Cognac & Whipped Cream

DESSERT WINES

Chateau Bel Air, Sainte-Croix-Du-Mont 2010 12.

Chateau Bastor-Lamontagne, Sauternes 2011 13.

Domaine La Tour Vieille, Banyuls 2015 8.

Domaine de Barroubio, Muscat de St-Jean de Minervois 2013 9.

Singla, Rivesaltes Ambré, Vin Doux Naturel 2005 12.

Royal Tokaji, 5 Puttonyos, Tokaji Aszu 2009 13.

PORTO

Ramos 'Lágrima,' White Port 11.

Calem, 10 year Tawny 12.

Kopke, 20 year Tawny 15.

Quinta Do Noval 'Black,' Ruby 8.

Graham's, Ruby, Late Bottled Vintage 2011 12.

MADEIRA & SHERRY

Vinhos Barbeito 'Boston Bual,' Madeira NV 13.

D'Oliveiras 'Sercial,' Madeira 1989 15.

Alvear 'Oloroso Asuncion,' Montilla-Moriles NV 12.

Lustau 'San Emilio,' Pedro Ximenez, Jerez NV 9.