

LES DESSERTS

Crème brulée	9.
Pudding à la pêche et aux fleurs de sureau avec glace à la myrtille <i>Peach & elderflower bread pudding with blueberry ice cream</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 orange segments & toasted almonds</i>	9.
Bananas Foster <i>~ Prepared tableside ~</i>	12.
Clafouti aux bleuets avec glace à la vanille <i>Blueberry Clafouti with vanilla bean ice cream</i>	11.
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 Hazelnut	
~ 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.

Domaine de Rancy, Rivesaltes Ambré, Vin Doux Naturel 2001 12.

Royal Tokaji, 5 Puttonyos, Tokaji Aszu 2009 13.

PORTO

Calem, 10 year Tawny 12.

Kopke, 20 year Tawny 15.

Quinta Do Noval 'Black,' Ruby 8.

Graham's, Ruby, Late Bottled Vintage 2012 12.

MADEIRA & SHERRY

Vinhos Barbeito 'Boston Bual,' Madeira NV 13.

D'Oliveiras 'Verdelho,' Madeira 1994 15.

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

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