

LES DESSERTS

Crème brulée	9.
Pouding au pain aux pommes avec glace au caramel <i>Apple bread pudding with carmel 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 pears & toasted almonds</i>	9.
Bananas Foster <i>~ Prepared tableside ~</i>	12.
Clafouti avec glace à la vanille <i>Cherry 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 <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

Chateau Bel Air, Sainte-Croix-Du-Mont 2014	12.
Chateau Bastor-Lamontagne, Sauternes 2011	13.
Domaine Vial-Magnères, Banyuls NV	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 2013	13.

PORTO

Barão de Vilar, 10 year Tawny	12.
Sandeman, 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.