

## LES DESSERTS

Crème brûlée	10.
Pouding au pain aux poires avec crème anglaise <i>Pear bread pudding with crème anglaise</i>	12.
Grand Marnier Soufflé <i>Souffle ~Please allow 25 minutes to prepare.~</i>	14.
Pyramide du chocolat <i>Chocolate pyramid with Grand Marnier macerated strawberries</i>	13.
Sorbet aux végétalien <i>~Vegan~ housemade sorbet</i>	9.
Bananas Foster <i>~ Prepared tableside ~</i>	14.
Beignets <i>Beignets with chocolate sauce</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 Dark Roast	
~ Decaf Dark Roast	
~ Jamaican Hazelnut	
~ Crème brûlée	

## **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 &amp; Whipped Cream</i>	9.

## **DESSERT WINES**

Badia a Coltibuono, Vin Santo 2011	14.
Chateau Hallet, Sauternes 2018	13.
Domaine Vial-Magnères, Banyuls NV	8.
Domaine de Barroubio, Muscat de St-Jean de Minervois 2017	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.
Kopke, 20 year Tawny	15.
Quinta Do Noval 'Black,' Ruby	8.
Graham's, Ruby, Late Bottled Vintage 2013	12.

## **MADEIRA & SHERRY**

Vinhos Barbeito 'Boston Bual,' Madeira NV	13.
Alvear 'Oloroso Asuncion,' Montilla-Moriles NV	12.
Lustau 'San Emilio,' Pedro Ximenez, Jerez NV	9.