

## LES DESSERTS

Crème brûlée	9.
Pudding aux pommes caramélisées avec glace à l'armagnac <i>Caramelized apple bread pudding with Armagnac ice cream</i>	11.
Grand Marnier Soufflé <i>~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 pear slices &amp; toasted almonds</i>	9.
Bananas Foster <i>~ Prepared tableside ~</i>	12.
Crème potiron et caramel <i>Pumpkin crème caramel</i>	12.
Beignets <i>Beignets with 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	4.
Cappuccino	5.
Cafe Latte	5.
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 &amp; Whipped Cream</i>	9.

## **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.