

DOUCEURS

Pizza chocolat au lait, noisettes caramélisées <small>G, E, D, N</small>	24
<i>Milk chocolate pizza with caramelized hazelnuts</i>	
Tropézienne à la vanille <small>G, E, D</small>	15
(Pairing cocktail à la brioche £20)	
<i>Vanilla Tropézienne (Pairing cocktail and brioche)</i>	
Meringue croustillante au cédrat <small>E, D</small>	12
<i>Crispy lemon meringue, cedrat</i>	
Fondant soufflé au chocolat noir <small>G, E, D</small>	22
<i>Dark chocolate soufflé fondant...to share</i>	
Crêpes dentelles, crème légère à la fève Tonka <small>G, E, D, N</small>	14
<i>Lace pancakes, Tonka bean cream</i>	
Sgroppino au Champagne <small>E, D</small>	15
<i>Sgroppino with Champagne</i>	
Fruits frais de saison	12
<i>Fresh seasonal fruits</i>	
Glaces Maison (Petit LU, vanille, chocolat, café) <small>G, E, D, N</small>	11
<i>Homemade ice creams (Petit LU, vanilla, chocolate, coffees)</i>	
Sorbets maison (Litchi, citron, fraise, coco) <small>G</small>	11
<i>Homemade sorbets (Lychee, lemon, strawberry, coconut)</i>	

C - CELERY | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH
MO - MOLLUSCS | MU - MUSTARD | N - NUTS | P - PEANUTS | L - LUPIN
SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | SH - SHELLFISH | S - SULPHITES

VINS DE DESSERTS

Porto LBV, Ramos Pinto 15
Portugal '13

Tokaji Late Harvest Cuvée 18
Sauska, Hungary '05

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Espresso 4
Noisette - Espresso Macchiato 4
Café Allongé - Americano 4,5
Café Crème - Latte 5
Cappuccino 5
Double Espresso 4,5

THÉS

The Rare Tea Company 5
*Darjeeling, Earl Grey, English,
Green tea, Oolong, Chamomile,
Himalayan, White Peany*

COGNACS

Martell Cordon Bleu 36
Hennessy X.O 42
Remy Martin 1738 22

Hennessy Paradis 150
Remy Martin Louis XIII 300
Courvoisier L'Esprit 800

LIQUEURS

Branca Menta, Get 27, 14
Fernet Branca, Jaune

Frangelico, Amaretto, Ricard, 14
Bailey's, Chartreuse Verte