

# DOUCEURS

- Pizzetta au chocolat Jivara, noisettes du Piémont** 26  
**caramélisées** G, E, D, N, SE, SO, S  
*Jivara chocolate pizzetta, topped with caramelised Piedmont hazelnuts*
- Tropézienne à la vanille de Madagascar** 15  
**(Accord cocktail à la brioche + £20)** G, E, D  
*Delicately light brioche cake filled with Madagascar vanilla cream  
(Pair with Brioche infused cocktail +£20)*
- Crêpes dentelles, crème légère à la pistache de Sicile** G, E, D, N, SE, SO, S 14  
*Crêpes dentelles with a delicate Sicilian pistachio cream*
- Macaron au poivre de Timut, fruits de saison** 15  
**au basilic citron** E, D, N, S  
*Sichuan pepper macaron with lemon basil seasonal fruits*
- Profiteroles, chocolat Grand Cru, glace à la fève Tonka** G, E, D, N, S 20  
*Profiteroles with Grand Cru chocolate & Tonka bean ice-cream*
- Flan pâtissier aux pommes confites** G, E, D, N, S 14  
*French custard tart with apple confit*
- Glaces Maison (caramel, vanille, chocolat, café)** G, E, D (N, SO) 11  
*Homemade ices creams (caramel, vanilla, chocolate, coffee)*
- Sorbets Maison (litchi, citron, fraise)** G, E, D, S 11  
*Homemade sorbets (lychee, lemon, strawberry)*

## VINS DE DESSERTS

<b>Porto LBV, Ramos Pinto</b>	15	<b>Tokaji Late Harvest Cuvée</b>	30
<i>Portugal '13</i>		<i>Oremus, Hungary '19</i>	

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉS

<b>Espresso</b>	4
<b>Noisette</b> - Espresso Macchiato	4
<b>Café Allongé</b> - Americano	4,5
<b>Café Crème</b> - Latte	5
<b>Cappuccino</b>	5
<b>Double Espresso</b>	4,5

### THÉS

<b>The Rare Tea Company</b>	5
<i>Darjeeling, Earl Grey, English, Green tea, Oolong, Chamomile, Himalayan, White Peany</i>	

## COGNACS

<b>Martell Cordon Bleu</b>	36	<b>Hennessy Paradis</b>	150
<b>Hennessy X.O</b>	42	<b>Remy Martin Louis XIII</b>	300
<b>Remy Martin 1738</b>	22	<b>Courvoisier L'Esprit</b>	900

## LIQUEURS 5 cl

<b>Branca Menta, Get 27, Fernet Branca, Jaune</b>	14	<b>Frangelico, Amaretto, Ricard, Bailey's, Chartreuse Verte</b>	14
---	----	---	----