

# DOUCEURS

- B** **Pizzetta au chocolat Jivara, noisettes du Piémont** 26  
**caramélisées** G, D, N, SE, E, SO, S, P  
*Jivara chocolate pizzetta, topped with caramelised Piedmont hazelnuts*  
*World Champion Pizza Dessert in 2019 by Manon Santini*
- B** **Tropézienne à la vanille de Madagascar** 14  
**(Accord cocktail à la brioche + £20)** G, E, D  
*Delicately light brioche cake filled with Madagascar vanilla cream*  
*(Pair with Brioche infused cocktail +£20)*
- B** **Crêpes dentelles, crème légère au rhum ambré,** 12  
**Dulce de leche** E, N, D, G, S, SO  
*Lace crepes, light cream with amber rum, Dulce de leche*
- Tablette dorée au chocolat au lait, ganache au Rooibos** G, SO, N, D 20  
*Golden milk chocolate bar, Rooibos tea ganache*
- Meringue croustillante à la noix de coco, coulis mangue-passion,** 14  
**fleurs de kiwi** G, E, D, S  
*Crunchy coconut meringue, mango-passion coulis, kiwi flowers*
- Fraises de plein champ, ganache chocolat blanc, praliné cajou** G, E, N, D 18  
*Field strawberries, white chocolate ganache, cashew praline*
- Glaces Maison : Caramel, Vanille, Chocolat, Café** G, D, E, N (N, SO, S) 11  
*Homemade ice creams : Caramel, Vanilla, Chocolate, Coffee*
- Sorbets Maison : Litchi, Citron, Fraise** G, E, D, N, S 11  
*Homemade sorbets : Lychee, Lemon, Strawberry*



" If you didn't post it, it didn't happen."  
@Bagatellelondon

**B** Worldwide Signature Dishes

*Corporate Pastry Chef : Manon Santini*

*Executive Chef : Giuseppe Strippoli*

N - NUTS | G - GLUTEN | D - DAIRY | SE - SESAME  
P - PEANUTS | S - SULPHITES | SO - SOYA BEANS | E - EGGS

## VINS DE DESSERTS

<b>Porto LBV, Ramos Pinto</b> S	15	<b>Tokaji Late Harvest Cuvée</b> S	45
<i>Portugal '13</i>		<i>Oremus, Hungary '19</i>	

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉS

<b>Espresso</b>	4
<b>Noisette</b> D - Espresso Macchiato	4
<b>Café Allongé</b> - Americano	4,5
<b>Café Crème</b> D - Latte	5
<b>Cappuccino</b> D	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>Hennessy XO</b>	54	<b>Hennessy Paradis</b>	200
<b>Remy Martin XO</b>	50	<b>Remy Martin Louis XIII</b>	550
<b>Remy Martin 1738</b>	22	<b>Courvoisier L'Esprit</b>	900

## LIQUEURS 5 cl

<b>Branca Menta</b> S, Get 27, Sand Coffee, Fernet Branca S	14	<b>Frangelico, Amaretto, Ricard, Chartreuse Verte, Baileys</b> D	14
--	----	--	----