

BOISSONS CHAUDES

(Hot Drinks)

Café

Café Espresso, Décafeiné, Noisette	3,50 €
Double Espresso, Café Crème, Chocolat, Cappuccino	4,50 €

Sélection de Thés Buddha-Bar

5 €

Thé Vert - Green Tea
Earl Grey
4 Fruits Rouges - 4 Red Fruits
Assam
Darjelling Testa Valley
Lapsang Souchong
Rooibush Jardin Rouge
Sencha Natural Leaf

Infusions

5 €

Citronnelle - Citronella
Fleur d'Oranger - Orange Blossom
Menthe Poivrée - Peppermint
Tilleul - Lime Blossom
Verveine Menthe - Verbena Mint

DIGESTIFS

Verre 5 cl Bout. 70 cl

Rhum

Dos Maderas PX 5+5 (Espagne)	18 €	230 €
El Dorado Demarara 15 ans (Guyane)	18 €	230 €
Zacapa 23 ans (Guatemala)	20 €	260 €
Diplomatico Vintage (Venezuela)	30 €	490 €
Clément 1976 (Martinique)	45 €	990 €

Armagnac

Bas Armagnac Domaine d'Ognoas 2002	20 €
Bas Armagnac Domaine d'Ognoas 1976	30 €

Cognac

Hennessy XO	35 €	590 €
Hennessy Paradis	80 €	1 400 €
Hennessy Paradis Imperial	180 €	2 500 €
Hennessy Richard	350 €	5 000 €
Martell Cordon Bleu	35 €	590 €
Rémy-Martin XO	30 €	490 €
Rémy-Martin Louis XIII	300 €	3 500 €

Calvados

Calvados Hors d'Age Venerable Groult	20 €
Calvados Réserve Ancestrale Groult	40 €

Eau de Vie

15 €

Grappa Nonino, Poire Williams Morand, Framboise Sauvage Massenez Mirabelle
--

Liqueurs

Cointreau, Marie Brizard, Kahlua, Amaretto, Bailey's, Sambuca, Grand Marnier, Manzana Verde, Fernet Branca, Jägermeister, Averna, Frangelico, Get 27 & 31, Patron XO Café, Malibu, Chambord, Chartreuse Verte, Montenegro, Mozart Chocolate Black	12 €
--	------

DESSERTS

<i>Cheesecake aux Fruits Rouges</i> Cheesecake with Seasonal Red Fruit	12 €
<i>Barre crème vanillée et cerises rôties - New</i> Vanilla Cream Bar and Roasted Cherries	12 €
<i>Allumettes Croustillantes au Chocolat & Sésame</i> Chocolate & Sesame Bars	10 €
<i>Vacherin Façon Samouraï - New</i> Samouraï Style Vacherin	12 €
<i>Fondant au Chocolat, Glace Vanille</i> Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream	11 €
<i>Oreogamie</i> Oreogamy	12 €
<i>Tarte aux Fraises et Meringue Croquante - New</i> Strawberry Tart and Crunchy Meringue	12 €
<i>Assiette de Fruits Exotiques</i> Fresh Exotic Fruit Plate	20 €
<i>Assiette de Fruits Rouges</i> Red Fruit Plate	25 €
<i>Assiette de Mochi Glacés</i> Iced Mochi Selection	18 €

GLACES & SORBETS

(Ice-Creams & Sorbets)

<i>"Palette" de Glaces ou Sorbets 3 parfums :</i>	10 €
<i>GLACES : Vanille, Caramel Beurre Salé, Café, Chocolat, Thé Vert Matcha, Lait de Coco, Gingembre</i>	
<i>SORBETS : Citron Vert, Mangue, Fraise, Ananas, Litchi, Pêche de Vigne</i>	
<i>"Palette" of Ice Cream or Sorbet 3 flavours:</i>	
<i>JCE CREAMS : Vanilla, Salted Butter Caramel, Coffee, Chocolate, Green Tea, Coconut Milk, Ginger</i>	
<i>SORBETS : Lime, Mango, Strawberry, Pineapple, Lychee, Peach</i>	

VINS DE DESSERT

(Dessert Wines)

<i>Takara Plum Wine - Vin de Prune (12cl)</i>	8 €
<i>Takara Plum Wine - Vin de Prune (75cl)</i>	40 €
<i>Maurv - Mas Amiel «Vintage» (8 cl)</i>	10 €
<i>Maurv - Mas Amiel (75cl)</i>	70 €