

## 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

El Dorado Demarara 15 ans (Guyane)	18 €	230 €
Matusalem Gran Reserva 15 ans (Cuba)	16 €	200 €
Clément 1976 (Martinique)	45 €	
Havana Club 7 ans (Cuba)	16 €	200 €
Zacapa 23 ans (Guatemala)	20 €	260 €

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

### 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, G&A 27 & 31, Patron XO Café, Malibu, Chambord, Chartreuse Verte, Montenegro, Mozart Chocolate Black	12 €	
--	------	--

## DESSERTS

Cheesecake aux Fruits Rouges Cheesecake with Seasonal Red Fruit	12 €
Crèmeux Caramel Beurre Salé, Sorbet Chocolat - <i>New</i> Salted Caramel Butter Creamy Cake, Chocolate Sorbet	12 €
Allumettes Croustillantes au Chocolat & Sésame Chocolate & Sesame Bars	10 €
Duo d'Éclairs Praliné et Yuzu - <i>New</i> Éclair Pastry Duo: Praline and Yuzu	11 €
Millefeuille aux Fraises - <i>New</i> Strawberry Millefeuille	13 €
Fondant au Chocolat, Glace Vanille Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream	11 €
Gaufre en Domino Fruité - <i>New</i> Fruity Waffle Domino	12 €
Coupe Litchi - Fraise - <i>New</i> Lychee Strawberry Sweetness	12 €
Assiette de Fruits Exotiques Fresh Exotic Fruit Plate	20 €
Assiette de Mochi Glacés Iced Mochi Selection	18 €
Assiette de Fruits Rouges - <i>New</i> Red Fruit Plate	25 €

## GLACES & SORBETS

(Ice-Creams & Sorbets)

"Palette" de Glaces ou Sorbets 3 parfums : 10 €

GLACES : Vanille, Caramel Beurre Salé, Café,  
Chocolat, Thé Vert Matcha, Lait de Coco, Gingembre

SORBETS : Citron Vert, Mangue, Fraise, Ananas,  
Litchi, Pêche de Vigne

"Palette" of Ice Cream or Sorbet 3 flavours:

JCE CREAMS : Vanilla, Salted Butter Caramel,  
Coffee, Chocolate, Green Tea, Coconut Milk, Ginger

SORBETS : Lime, Mango, Strawberry  
Pineapple, Lychee, Peach

## VINS DE DESSERT

(Dessert Wines)

Takara Plum Wine - Vin de Prune (12cl)	8 €
Takara Plum Wine - Vin de Prune (75cl)	40 €
Tokaji Aszu 3 Puttonyos - Ch. de Sarospatak - Hongrie 2005 (10 cl)	12 €
Tokaji Aszu 3 Puttonyos - Ch. de Sarospatak - Hongrie 2005 (50 cl)	58 €
Mauvy - Mas Amiel «Vintage» (8 cl)	12 €
Mauvy - Mas Amiel (75cl)	70 €