

BOISSONS CHAUDES

(Hot Drinks)

Café

Café Espresso, Décafeiné, Noisette	4,50 €
Double Espresso, Café Crème, Chocolat, Cappuccino	5,50 €

Sélection de Thés Buddha-Bar

Thé Vert - Green Tea	6 €
Earl Grey	
4 Fruits Rouges - 4 Red Fruits	
Assam	
Darjelling Testa Valley	
Lapsang Souchong	
Rooibush Jardin Rouge	
Sencha Natural Leaf	

Infusions

Citronnelle - Citronella	6 €
Fleur d'Oranger - Orange Blossom	
Menthe Poivrée - Peppermint	
Tilleul - Lime Blossom	
Verveine Menthe - Verbena Mint	

DIGESTIFS

Verre 5 cl Bout. 70 cl

Rhum

Matusalem Gran Reserva 15 ans (Cuba)	16 €	200 €
El Dorado Demarara 15 ans (Guyane)	18 €	230 €
Zacapa 23 ans (Guatemala)	20 €	260 €
Diplomatico Vintage (Venezuela)	30 €	490 €
Clément 1976 (Martinique)	45 €	

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

Grappa Nonino, Poire Williams Morand, Framboise Sauvage Massenez Mirabelle	20 €
----------------------------------------------------------------------------------	------

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	16 €
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

DESSERTS

<i>Cheesecake aux Fruits Rouges</i> Cheesecake with Seasonal Red Fruit	12 €
<i>Crémeux Caramel Beurre Salé, Sorbet Chocolat</i> Salted Caramel Butter Creamy Cake, Chocolate Sorbet	12 €
<i>Allumettes Croustillantes au Chocolat & Sésame</i> Chocolate & Sesame Bars	10 €
<i>Aumonière de Poire en Déclinaison - New</i> Pear Beggar's Purse	10 €
<i>Fondant au Chocolat, Glace Vanille</i> Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream	11 €
<i>Oreogamie - New</i> Oreogamy	12 €
<i>Tartelette Praliné Mandarine - New</i> Praline and Tangerine Tartlet	11 €
<i>Assiette de Fruits Exotiques</i> Fresh Exotic Fruit Plate	20 €
<i>Assiette de Mochi Glacés</i> Iced Mochi Selection	18 €

GLACES & SORBETS

(Ice-Creams & Sorbets)

"Palette" de Glaces ou Sorbets 3 parfums :	15 €
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)

<i>Takara Plum Wine - Vin de Prune (12cl)</i>	12 €
<i>Takara Plum Wine - Vin de Prune (75cl)</i>	60 €
<i>Maury - Mas Amiel «Vintage» (8 cl)</i>	15 €
<i>Maury - Mas Amiel (75cl)</i>	70 €