

TABLEAU

BAR • BISTRO

DESSERT

BUTTERSCOTCH POT DE CRÈME 10

Tonka bean caramel, maldon salt

PROFITEROLES 12

Brown butter ice cream, pecans,
Bourbon maple syrup

DARK CHOCOLATE TARTE 12

Coffee hazelnut crumb,
Irish cream Chantilly

BANANA SPLIT 12

Vanilla Ice cream, preserved cherries,
orange Chantilly, walnuts

DAILY SORBET SELECTION 9

COFFEE & TEA

Espresso 3.5

Cappuccino 4.5

Latte 4.5

Coffee 3.5

Tea 4

DESSERT WINE & PORT

CHÂTEAU D'ARMAJAN DES 14

ORMES 2 oz

Sauternes FR

COULEURS D'AQUITAINE 9

'ÉPOQUE' 3 oz

Sémillion FR 16

CHÂTEAU DE MONTIFAUD 3 oz 13

Pineau des Charentes 'Vieux' FR

CHÂTEAU DE MONTIFAUD 3 oz 13

Pineau des Charentes 'Rouge' FR

CHRISTIAN DROUIN 2 oz 12

Pommeau de Normandie FR

MAISON M. CHAPOUTIER 2 oz 12

Banyuls FR

TAYLOR FLADGATE 2 oz 12

10yr Tawny Port PO

TAYLOR FLADGATE 2 oz 18

20yr Tawny Port PO

TABLEAU

BAR • BISTRO

EAU DE VIE

Eau de Vie de Mirabelle	12	Calvados Morin VSOP	6	Hennessy XO	44
Blanche de Normandie	11	Boulard Calvados Pays d'Auge 'Grand Solage'	12	Hennessy Paradis	144
Grappa di Moscato Maschio Beniamino	9	Christian Drouin 'Calvados de Pays d'Auge XO'	12	Martel 'Blue Swift'	16
Vincent Jacoulot 'Fine de Bourgogne' 20yr	11			Armagnac Fontan VSOP	13
Marquis de Villard VSOP	6	Hennessy VS	10	Armagnac Delclou VSOP	14
		Hennessy VSOP	13	Armagnac Delclou 1975	29
				Armagnac Trépout 1935	177

WHISKY

Prospector Canadian Whisky.....	9
Jack Daniels Single Barre.....	9
Basil Hayden.....	10
Buffalo Trace.....	8
Makers Mark.....	8
Rittenhouse Rye.....	12
Woodford Reserve.....	10
Woodford Reserve 'Double Oaked'.....	11
Eagle Rare 10yr.....	11
Armorik 10 yr.....	18
Bastille 1789.....	9
Michel Couvreur 'Overaged'.....	22
Aberlour A'Bunadh.....	18
Aberlour 12 yr Double Cask.....	13
Ardbeg 10yr.....	17
Laphroaig Quarter Cask.....	14
Glenfarclas 12yr.....	16
Glenfarclas 17yr.....	20
Glenlivet 15yr French Oak.....	14
Highland Park 18yr.....	28
Glenmorangie 10yr.....	13
Glenmorangie Nectar d'Or.....	19
Macallan 12yr.....	20