

# TABLEAU

BAR · BISTRO

## DESSERT

<b>PROFITÉROLES</b>	15
Vanilla ice cream, dark chocolate sauce	
<b>CRÈME BRULÉE</b>	14
Vanilla bean custard	
<b>VACHERIN GLACÉ</b>	15
Raspberry sorbet, crispy meringue	
<b>DARK CHOCOLATE PAVÉ</b>	15
Candied almonds, salted caramel sauce, mascarpone ice cream	

## COFFEE & TEA

Espresso	4
Americano	5
Cappuccino	5
Latte	5.5
Coffee	4
Tea	4.5

## DESSERT WINES

*2oz*

<b>CHÂTEAU PETIT VÉDRINES 2017</b>	14
Sauternes FR	
<b>CHÂTEAU HAUT-MOULEYRE 2015</b>	11
Cadillac FR	
<b>CHEZ JAU 'VIN DOUX NATUREL' 2009</b>	12
AOP Rivesaltes Ambré FR	
<b>M. CHAPOUTIER 2021</b>	9
Banyuls FR	
<b>CHÂTEAU DE MONTIFAUD</b>	9
Pineau des Charentes 'Vieux' FR	
<b>CHÂTEAU DE MONTIFAUD</b>	9
Pineau des Charentes 'Rouge' FR	