



**PETIT LOUIS BISTRO**

**DESSERT**

<b>POT DE CRÈME AU CHOCOLAT NOIR</b> Dark Chocolate Pot de Crème, Chantilly Cream, Sablé.....	9.00
Maydie, Château d'Aydie 2012 <i>firm, supple red, inky, intense aromas of dried purple fruit (3 oz)</i> . . . . .	13
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Vanilla Bean Crème Brûlée.....	9.00
Sauternes, Château Doisy-Védrines 2002 <i>rich, honeyed apricot, saffron, candied orange peel, spice, vanilla (3 oz)</i> . . . . .	21
<b>GÂTEAU AU FRUIT DE LA PASSION</b> Lemon Joconde, Passion Fruit Glaze, Meringue, Coconut Sauce Anglaise.....	9.00
Muscat de Beaumes-de-Venise, Domaine de Durban 2014 <i>ripe peach, golden raisin, floral, earl gray (3 oz)</i> . . . . .	11
<b>TARTE AUX FRUITS ROUGES</b> Mixed Berry Tart, Candied Pistachios, Vanilla Ice Cream, Strawberry Sauce.....	9.00
Pacherenc-du-Vic-Bilh, Château d'Aydie 2013 <i>bright apricot, ripe white peach, hints of saffron (3 oz)</i> . . . . .	10
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> Chocolate Mousse, Espresso, Grand Marnier Sauce, Lace Tuile.....	9.00
Banyuls, Domaine La Tour-Vieille 'Reserva' NV <i>dried red cherries, raisins, cocoa, walnut, spice (3 oz)</i> . . . . .	15
<b>PARFAIT GLACÉ</b> Cherry Parfait, Chocolate Brown Butter Crumble, Strawberry Compote.....	9.00
Pacherenc-du-Vic-Bilh, Château d'Aydie 2013 <i>bright apricot, ripe white peach, hints of saffron (3 oz)</i> . . . . .	10
<b>PROFITEROLES AU CARAMEL</b> Salted Caramel Ice Cream, Warm Chocolate Sauce, Caramelized Nuts.....	9.00
Banyuls, Domaine La Tour-Vieille 'Reserva' NV <i>dried red cherries, raisins, cocoa, walnut, spice (3 oz)</i> . . . . .	15
<b>SORBETS ET GLACES</b> Housemade Sorbets & Ice Creams.....	7.00
Clairette de Die, Carod "Tradition" NV <i>delicate sparkling white; lychee, honeysuckle, chamomile tea (6 oz)</i> . . . . .	10

<b>cordials</b>	<b>1.5oz</b>
Drambuie.....	7.50
Grand-Marnier.....	8.00
B&B.....	8.00
ChartreuseJaune.....	11.00
Chartreuse Verte.....	11.00
Pernod Absinthe Supérieure.....	17.00
Chartreuse Verte V.E.P. ....	25.00

<b>eau-de-vie</b>	<b>1.5oz</b>
Kirsch, F.E. Trimbach <i>cherry</i> .....	8.00
Framboise, F.E. Trimbach <i>raspberry</i> .....	8.00
Mirabelle, F.E. Trimbach <i>Mirabelle plum</i> .....	8.00
Poire William, G.E. Massenez <i>pear</i> .....	10.50

<b>cognac, calvados, armagnac</b>	<b>1.5oz</b>
Calvados Pays d'Auge, Dupont "Fine Reserve".....	9.50
Bas-Armagnac, Tariquet VS "Classique".....	10.00
Cognac, Remy-Martin VSOP.....	13.00
Cognac, Tesseron XO Lot 90.....	19.00
Bas-Armagnac, Darroze 12 Ans d'Age.....	19.00
Cognac, Courvoisier XO.....	30.00
Cognac, Kelt XO.....	35.00
Cognac, Tesseron XO Lot 76.....	35.00

<b>american whiskey</b>	<b>1.5oz</b>
Bulleit <i>rye</i> .....	8.00
Bulleit <i>bourbon</i> .....	8.00
Knob Creek <i>bourbon</i> .....	10.00
Sagamore <i>rye</i> .....	10.00
Maker's Mark <i>bourbon</i> .....	11.00
Basil Hayden <i>bourbon</i> .....	14.00
Ri-I <i>rye</i> .....	15.00
Blanton's <i>bourbon</i> .....	16.00
Booker's <i>bourbon</i> .....	18.00
Rock Hill Farms Single Barrel <i>bourbon</i> .....	18.00
Thomas H. Handy Sazerac <i>rye</i> .....	35.00

<b>scotch</b>	<b>1.5oz</b>
Johnnie Walker Red.....	8.50
Chivas Regal 12.....	11.00
Johnnie Walker Black 12.....	11.50
Glenmorangie 10 <i>highland</i> .....	12.00
Talisker 10 <i>skye</i> .....	12.00
Ardbeg 10 <i>islay</i> .....	12.00
Glenlivet 12 <i>speyside</i> .....	13.00
Dalwhinnie 15 <i>speyside</i> .....	14.00
Balvenie DoubleWood 12 <i>speyside</i> .....	14.00
Laphroaig 10 <i>islay</i> .....	15.00
Macallan 12 <i>speyside</i> .....	15.00
Glenfiddich 15 <i>speyside</i> .....	18.00

<b>sweet wines</b>	<b>3oz</b>
Clairette de Die, Carod Tradition NV (6oz, sparkling).....	10.00
Pacherenc-du-Vic-Bilh, Château d'Aydie 2013.....	10.00
Muscat de Beaumes-de-Venise, Domaine de Durban 2014.....	11.00
Pineau des Charentes, Maison Prunier NV.....	11.00
Sauternes, Château Doisy-Védrines 2002.....	21.00
Late-Harvest Tannat, Château d'Aydie "Maydie" 2012.....	13.00
Banyuls, Domaine La Tour-Vieille "Reserva" NV.....	15.00

