



PETIT LOUIS BISTRO

DESSERT

POT DE CRÈME AU CHOCOLAT NOIR Dark Chocolate Pot de Crème, Chantilly Cream, Sablé.....	9.00
Maydie, Château d'Aydie 2013 <i>lush, inky, intense, plum jam, black cherry, licorice, pepper (3 oz)</i>	13
CRÈME BRÛLÉE Vanilla Bean Crème Brûlée.....	9.00
Sauternes, Château Villefranche 2011 <i>rich, honey, apricot, saffron, mandarin orange, spice, vanilla (3 oz)</i>	20
GATEAU À L'ORANGE SANGUINE Blood Orange Cake, Candied Pistachio, Crème Anglaise, Pistachio Butter Cream.....	9.00
Clairette de Die, Carod "Tradition" NV <i>delicate sparkling white; lychee, honeysuckle, chamomile tea (6 oz)</i>	10
TARTE TATIN AUX POIRES Pear Tart Tatin, Lace Tuile, Pear Caramel, Cinnamon Ice Cream.....	9.00
Muscat de Beaumes-de-Venise, Domaine de Durban 2014 <i>ripe peach, golden raisin, floral, earl gray (3 oz)</i>	11
MOUSSE AU CHOCOLAT Chocolate Mousse, Espresso, Chantilly Cream.....	9.00
Banyuls, Domaine La Tour Vieille 'Reserva' NV <i>dried red cherries, raisins, cocoa, clove, walnut, fig (3 oz)</i>	15
MILLE-FEUILLE Butterscotch Mille-Feuille, Cassis Coulis, Candied Hazelnuts.....	9.00
Pineau des Charentes, Prunier NV <i>vanilla, graham cracker, caramel apple, nectarine, peach skin, cinnamon (3 oz)</i>	11
PROFITEROLES AU CARAMEL Salted Caramel Ice Cream, Warm Chocolate Sauce, Caramelized Nuts.....	9.00
Banyuls, Domaine La Tour Vieille 'Reserva' NV <i>dried red cherries, raisins, cocoa, clove, walnut, fig (3 oz)</i>	15
SORBETS ET GLACES Housemade Sorbets & Ice Creams.....	7.00
Clairette de Die, Carod "Tradition" NV <i>delicate sparkling white; lychee, honeysuckle, chamomile tea (6 oz)</i>	10

cordials

1.5oz

Drambuie.....	8.00
B&B.....	8.50
Grand-Marnier.....	9.00
ChartreuseJaune.....	12.00
Chartreuse Verte.....	12.00
Pernod Absinthe Supérieure.....	18.00
Chartreuse Verte V.E.P.....	25.00

eau-de-vie

1.5oz

Kirsch, F.E. Trimbach <i>cherry</i>	10.50
Framboise, F.E. Trimbach <i>raspberry</i>	10.50
Mirabelle, F.E. Trimbach <i>Mirabelle plum</i>	10.50
Poire William, G.E. Massenez <i>pear</i>	10.50

cognac, armagnac

1.5oz

Bas-Armagnac, Tariquet VS "Classique".....	10.00
Cognac, Remy-Martin VSOP.....	13.00
Cognac, Guillon-Painturaud VSOP.....	14.00
Cognac, Tesseron XO Lot 90.....	19.00
Bas-Armagnac, Darroze 12 Ans d'Age.....	21.00
Cognac, Gourry de Chadeville 8 Year Old St-Émilion.....	22.00
Cognac, Courvoisier XO.....	30.00
Cognac, Kelt XO.....	35.00
Cognac, Tesseron XO Lot 76.....	35.00

american whiskey

1.5oz

Bulleit <i>rye</i>	8.00
Knob Creek <i>bourbon</i>	10.00
Sagamore <i>rye</i>	10.00
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
William Larue Weller <i>bourbon</i>	22.00
George T. Stagg <i>bourbon</i>	27.00

scotch

1.5oz

Johnnie Walker Red.....	8.50
Chivas Regal 12.....	11.00
Johnnie Walker Black 12.....	11.50
Glenmorangie 10 <i>highland</i>	12.00
Ardbeg 10 <i>islay</i>	12.00
Glenlivet 12 <i>speyside</i>	13.00
Balvenie DoubleWood 12 <i>speyside</i>	14.00
Laphroaig 10 <i>islay</i>	15.00
Macallan 12 <i>speyside</i>	15.00
Dalwhinnie 15 <i>speyside</i>	16.00
Talisker 10 <i>skye</i>	16.00
Glenfiddich 15 <i>speyside</i>	18.00

sweet wines

3oz

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 Villefranche 2011.....	20.00
Vin Muté de Gascogne Rosé, Château Leberon NV.....	17.50
Ratafia de Champagne, René Geoffroy NV.....	19.00
Late-Harvest Tannat, Château d'Aydie "Maydie" 2013.....	13.00
Banyuls, Domaine La Tour Vieille "Reserva" NV.....	15.00

