



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, blackberry, plum, black cherry, licorice, pepper (3 oz)</i>	13
CRÈME BRÛLÉE Vanilla Bean Crème Brûlée.....	9.00
Sauternes, Château Doisy-Védrières 2003 <i>dried apricot, honey, orange marmelade, saffron, caramelized apple, clove (3oz)</i>	21
GÂTEAU AUX MYRTILLES Blueberry Upside-Down Cake, Chantilly Cream, Lemon Curd.....	9.00
Muscat de Beaumes-de-Venise, Domaine de Durban 2015 <i>peach, golden raisin, orange blossom, earl grey (3oz)</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 (3oz)</i>	15
FRUIT de SAISON Seasonal Fruit, Chantilly Cream.....	9.00
Pacherenc-du-Vic-Bilh, Château d'Aydie 2016 <i>mango, cinnamon, nectarine, candied lemon peel (3 oz)</i>	10
PROFITEROLES à la PRALINE Hazelnut 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 (3oz)</i>	15
SORBETS et GLACES Housemade Sorbets & Ice Creams.....	7.00
Clairette de Die, Carod "Tradition" NV <i>sparkling white; lychee, peach, honeysuckle, chamomile tea (6oz)</i>	10

liqueur

1.5oz

Drambuie.....	8.00
B&B.....	8.50
Grand Marnier.....	9.00
Chartreuse Jaune	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, calvados, armagnac

1.5oz

Calvados Pays d'Auge, Daron "Fine".....	10.50
Cognac, Remy-Martin VSOP.....	13.00
Bas-Armagnac, Domaine d'Esperance 5 ans.....	13.50
Cognac, Guillon-Painturaud VSOP.....	14.00
Cognac, Hennessy "Privilege" VSOP.....	17.00
Calvados Pays d'Auge, Daron XO.....	18.00
Cognac, Tesseron XO Lot 90.....	19.00
Bas-Armagnac, Darroze 12 Ans d'Age.....	21.00
Cognac, Gourry de Chadeville 8Year 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

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
Old Forester 1920 <i>bourbon</i>	15.00
Ri-1 <i>rye</i>	15.00
Blanton's <i>bourbon</i>	16.00
Booker's <i>bourbon</i>	18.00

scotch

1.5oz

Dewar's White Label.....	8.00
Johnnie Walker Red.....	8.50
Chivas Regal 12.....	11.00
Johnnie Walker Black 12.....	11.50
Glenmorangie 10 <i>highland</i>	12.00
Arbeg 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

rhum agricole

1.5oz

Rhum JM V.S.O.P. <i>martinique</i>	12.00
Rhum Clement 10Year Grande Reserve <i>martinique</i>	17.00

sweet wine

3oz

Clairette de Die, Carod Tradition NV (6oz, sparkling).....	10.00
Pacherenc-du-Vic-Bilh, Château d'Aydie 2016.....	10.00
Muscat de Beaumes-de-Venise, Domaine de Durban 2015.....	11.00
Pineau des Charentes, Maison Prunier NV.....	11.00
Sauternes, Château Doisy-Védrières 2003.....	21.00
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

