

Dessert Wine

SAUTERNES La Fleur d'Or Bordeaux, France 2014 (375ml)	\$15/69
SAUTERNES Château D'Yquem Bordeaux, France 2005 (375ml)	\$399
VIDAL ICE WINE Inniskillin 'Niagra Estate' Niagra Peninsula, Canada 2016 (375ml)	\$19/110
TAWNY PORT Fonseca, 10 Year N.V. Douro Valley, Portugal (750ml)	\$12/83
TAWNY PORT Fonseca, 20 Year N.V. Douro Valley, Portugal (750ml)	\$17/99

Les Digestifs

Chartreuse – Jaune	17
Chartreuse – Vert	17
Chartreuse – Vert VEP	23
Chartreuse – Jaune VEP	23
Cynar	11
Fernet Branca	12.5
Punt E Mes	10
Ramazotti	10.5

Cognac

Camus Borderies XO	31
Camus Elegance VSOP	17
Delamain 'Pale & Dry'	20
Guillion–Painturaud, Hors d'Age	58
Courvoisier VSOP	13.5
Hennessy 'Paradis'	250
Hennessy VSOP	18
Hine 'Antique' XO	29
Maison Paul Beau, Hors d'Age	22
Maison Surrenne 'Lot David Picoron' 1975	66
Pierre Ferrand Reserve	21
Rémy Martin 'Excellence' XO	48

Armagnac

Larressingle VSOP	17
Busnel VSOP	13
Christian Drouin XO	20
Dupont Hors D'Age	21
Noble Dame	12

Calvados

Blume Marillen (Apricot)	12.5
Domaine de la Folie Marc de Bourgogne	22
Massenez Kirsch (Cherry)	13.5
Massenez Mirabelle (Yellow Plum)	13.5
Trimbach Poire William (Pear)	17

Eau de Vie & Marc

Desserts

VANILLA BEAN CRÈME BRÛLÉE warm madeleine \$10	BABA AU RHUM classic rum soaked cake vanilla cream \$10
PROFITEROLES praline, vanilla ice cream bittersweet chocolate \$11	MILK CHOCOLATE POT DE CRÈME crème chantilly \$11
CRÊPE SUZETTE orange grand marnier syrup, cardamom ice cream \$12	BANANA SPLIT chocolate, strawberry, vanilla ice cream, crème chantilly \$12
STRAWBERRY PARFAIT fresh strawberries, vanilla custard, pound cake, almond streusel \$11	ARTISANAL ICE CREAM OR SORBET \$9

Coffee & Tea

COFFEE \$4.5	ESPRESSO \$4.5	CAFÉ LATTE \$5.5
CAFÉ GIBRALTAR \$5.5	MOCHA HAZELNUT \$6	CAFÉ VIETNAMESE \$6
DÉLICE AU CHOCOLAT \$5.5	CAFÉ AU LAIT \$5.5	SELECTION OF HOT TEAS 5
	CAPPUCCINO \$5.5	

Le Zoo Cheeses

A SELECTION OF REGIONAL FRENCH CHEESES

Select (3) \$18 (5) \$28 or (7) \$39