

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

PROFITEROLES
praline, vanilla ice cream
bittersweet chocolate
\$11

CITRON GIVRE
whole frozen lemon, sorbet
\$10

STRAWBERRY PARFAIT
fresh strawberries, vanilla custard,
pound cake, almond streusel
\$11

BABA AU RHUM
classic rum soaked cake
vanilla cream
\$10

**MILK CHOCOLATE
POT DE CRÈME**
crème chantilly
\$11

BANANA SPLIT
chocolate, strawberry, vanilla
ice cream, crème chantilly
\$12

**ARTISANAL ICE CREAM
OR SORBET**
\$9

Coffee & Tea

COFFEE
\$4.5

**CAFÉ
GIBRALTAR**
\$5.5

**DÉLICE AU
CHOCOLAT**
\$5.5

ESPRESSO
\$4.5

MOCHA HAZELNUT
\$6

CAFÉ AU LAIT
\$5.5

CAPPUCCINO
\$5.5

CAFÉ LATTE
\$5.5

**CAFÉ
VIETNAMESE**
\$6

**SELECTION OF
HOT TEAS**
5

Le Zoo Cheeses

A SELECTION OF REGIONAL FRENCH CHEESES

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