

## Les Spécialités

**Fondant Tiède au Chocolat Valrhona • 8.50**

*(Warm Valrhona chocolate molten  
with rum-raisin ice cream)*

**Caramelita • 8.50**

*(Caramel mousse and roasted pineapple)*

**Parfait praliné, crème anglaise et sauce  
au chocolat • 8.50**

*(Praline Parfait with vanilla and chocolate sauce)*

**Clafoutis aux Poires,  
Glace à la Vanille Bourbon • 7.50**

*(Asian pears clafoutis and  
bourbon bean vanilla ice cream)*

**Vacherin à la Mandarine • 8.00**

*(Mandarin parfait and French meringue)*

## Les Classiques

**Crème Brûlée à la Vanille • 7.50**

*(Classic vanilla crème brûlée)*

**Mousse au Chocolat • 6.75**

*(Chocolate mousse)*

**Mousse au Chocolat Blanc et sa Gelée de  
Fruits Rouges • 8.50**

*(White chocolate mousse and red berry jelly)*

**Profiteroles • 6.50**

*(Vanilla ice cream in puff pastry  
and hot chocolate sauce)*

**Tarte Fine aux Pommes • 7.50**

*(Thin crust apple tart with caramel ice cream)*

**Crêpes Suzette • 8.50**

*(Orange crepes prepared and "flambé"  
with grand marnier table side)*

**Bananes Flambées • 7.50**

*(Caramelized bananas, "flambé" with rum table side)*

**Fruits Frais de Saison • 8.50**

*(Seasonal fresh fruit plate)*

**Sorbets et Crèmes Glacés Maison du Jour • 6.50**

*(Assorted homemade sorbet and ice cream)*

## Les Soufflés

**Soufflé au Grand Marnier • 9.50**

**Soufflé au Chocolat • 9.50**

*Please allow 20 minutes for the hot soufflés*