



café dupont

les desserts /the desserts

9

crème brûlée à la vanille, palmiers

vanilla creme brulee, palmiers

mousse et gâteau au chocolat, pâtes de fruits mandarine-orange

chocolate mousse and chocolate cake
mandarine jelly

gâteau aux noix de l'engadine, parfait glacé aux marrons

engadine walnut cake, frozen chestnut parfait, figs and pistachio

millefeuille aux spéculoos et mousse de fromage de chèvre

layered speculoos biscuit with goat cheese mousse
pear jelly, dates, homemade caramel ice cream

beignets de pâte à choux au chocolat

chocolate filled pastry fritters
manjari chocolate ganache
roasted pineapple

soufflé glacé au grand marnier

grand marnier semifredo

l'assortiment de sorbets aux arômes du moment

daily selection of sorbets

l'assortiment de fromages artisanaux

selection of north american cheeses

fraîchement sorti du four/ freshly baked

9

assortiment de biscuits chauds avec du lait

warm cookies with milk

tarte du jour

tart of the day

macarons

homemade macarons





café dupont

Cordials

B&B	10
Grand Marnier	10
Sambuca	10
Drambuie	10
Tia Maria	10
Chambord	10
Cockburn Fine Ruby Port	10
Taylor Fladgate Port	11

Cognacs & Single Malts

Hennessy V.S.	12
Hennessy V.S.O.P.	15
Courvoisier V.S.	13
Remy Martin V.S.O.P	14
Remy Martin 17-38	16
Remy Martin XO	35
Martel XO	45
Macallan 12 yr	12
Macallan 17 yr	20
Macallan 18 yr	30
Macallan 25 yr	70
Oban 14 yr	14
Lagavulin 16 yr	18
Glenlivet 15 yr	18
Glenlivet 18 yr	21
Glenfiddich 15 yr	14
Glenfiddich 18 yr	23
Balvenie 17 yr	21
Balvenie 21 yr	24
Glenmorangie 18 yr	18

Sweet Additions

Kahlua	10
Frangelico	10
Baileys	10
Tia Maria	10
Amaretto di Saronno	10
Godiva White	10
Godiva Dark	10
Cointreau	10
add Coffee	3

Coffee

Coffe or decaf	3
Tea	3
Cappuccino	5
Café Latte	5
Espresso	4
Double Espresso	6

