

{ B O U C H O N }

V I N S D O U X

Sauternes , La Fleur D'Or, 2016.	\$16
Sauternes , Château d'Yquem, 2018 1oz.	\$85
Banyuls , Les Paulilles Grand Cru, 2013	\$15
Jurançon , Clos Urolat,	\$15
Orange Muscat , Essensia,	\$15
Royal Tokaji , 5 Puttonyos, 2017	\$26
Ratafia , Vilmart & Cie, 2013	\$25
Sherry , Bodegas Gonzalez Byass, Oloroso	\$14
Absinthe Grande Absente,	\$26
Icewine , Inniskillin.	\$26

F L I G H T S

Kopke Flight Kopke 1967, Kopke 1985 , Quinta 2015	\$60
Madeira Flight Sercial, Verdelho, Bual, Malmsey.	\$32

B R A N D Y

Armagnac , Château Lacquy, Hors D'Age	\$25
Armagnac Nisme-Delclou, 1971	\$90
Calvados , Château du Breuil 20yr.	\$40
Calvados , Christian Drouin	\$18
Cognac , Hardy's Legend 1863	\$25
Cognac , Remy Martin, Tercet	\$55
Marc , Jacoulot, L'Authentique 7yr	\$30

{ B O U C H O N }

D E S S E R T S

\$14.25

Tarte au Citron

lemon sabayon & pine nut crust

Profiteroles

vanilla ice cream & chocolate sauce

Crème Brûlée

vanilla bean custard

Bouchons au Chocolat

chocolate Bouchon brownies du Jour

Crème Glacée ou Sorbet aux Fruits

ice cream / sorbet

\$8.00

F R O M A G E

Fromage du Jour
selection of cow, sheep or goat
artisanal cheeses.

Served with apricot
chutney, Marcona almonds,
& toasted ciabatta

3pc. (tasting portion) \$21.00

6pc. (tasting portion) \$39.00

“Un repas sans fromage
c’est comme une
journéesans sol