

TABLEAU

BAR • BISTRO

dessert

VANILLA CRÈME BRÛLÉE

pâte sablée

CHOCOLATE ESPRESSO MOUSSE

*chocolate meringue, espresso
chantilly, chocolate espresso bean*

MONT BLANC

*chocolate cake, chestnut cream,
vanilla ice cream*

CHEESECAKE

*grand marnier, pistachio,
candied orange peel*

~ 8

CHEESE PLATE

*a selection of 3 local and imported cheeses
~ 15*

COFFEE & TEA

espresso ~ 3.5

cappuccino ~ 4

latte ~ 4

coffee ~ 3

tea ~ 3.5

hot chocolate ~ 4

DESSERT WINE & PORT

Château Armajan

Sauternes ~ 14

Quinta do Crasto

LBV ~ 10

Sperling Late Harvest

Pinot Blanc Okanagan BC 12 ~ 14

M. Chapoutier

Banyuls ~ 12

Château Dereszla Aszú 5

Puttonyos Tokaji ~ 16

Taylor Fladgate

10yr Tawny Port ~ 12

TABLEAU

BAR • BISTRO

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Chartreuse ~ 9
Lillet ~ 6
Campari ~ 6
Aperol ~ 6
Punt E Mes ~ 6
Dolin Rouge ~ 7
Red Dubonnet ~ 6

Ricard Pastis ~ 6
Grand Marnier ~ 8
Fernet Branca ~ 10
Cynar ~ 7
Averna Amaro ~ 8
Amaro Montenegro ~ 9
Absinthe ~ 12

eau de vie

Eau de Vie de Mirabelle ~ 12
Blanche de Normandie ~ 11
Calvados Morin VSOP ~ 9
Liqueur au Cognac
& Amandes ~ 12
Okanagan Spirits
Poire Williams ~ 14
Pommeau de Normandie ~ 6

Hennessy VS ~ 8
Hennessy VSOP ~ 13
Hennessy XO ~ 44
Hennessy Paradis ~ 144
J.Drouhin Marc
De Bourgogne ~ 16
Grappa di Moscato
Maschio Beniamino ~ 9

WHISKEY

Jack Daniels Single Barrel ~ 9
Basil Hayden ~ 10
Buffalo Trace ~ 8
Jameson ~ 7
Makers Mark ~ 8
Rittenhouse Rye ~ 12
Woodford Reserve ~ 10
Eagle Rare 10yr ~ 11
Dark Horse ~ 8
Bulleit Frontier Rye ~ 8
Templeton Rye ~ 12

Aberlour A'Bunadh ~ 18
Ardbeg 10yr ~ 17
Laphroaig Quarter Cask ~ 14
Glenfarclas 17yr ~ 20
Glenfiddich 12yr ~ 10
Glenlivet 15yr French Oak ~ 14
Highland Park 18yr ~ 28
Glenmorangie 10yr ~ 13
Glenmorangie Nectar d'Or ~ 19
Macallan Amber ~ 18
Oban 14yr ~ 20