

Les douceurs

Chez louis

Moelleux au chocolat	12.00
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Sauerrahmglacé	
Tarte Tatin	11.00
mit Vanilleglacé	
Parfait au Grand Marnier	13.00
mit marinierten Orangenfilets	
Crème Brulée	9.50
Tartelette au citron	11.50
serviert mit Erdbeersorbet	
Blanc manger au thym	12.50
mit Himbeerspuma	
Gâteau du jour	7.50
Les glaces & sorbets	4.50
Vanille, Erdbeer, Mokka, Schokolade, Zitrone oder Sauerrahm	
Sélection de fromages affiné	16.00
Brie de Meaux, Munster AOP, Morbier-fermier, Chèvre Sainte Maure dazu Feigenbrot und Apfelmarmelade	
Café gourmand	9.50
Süßigkeit des Hauses mit einem Kaffee nach Wahl	

* Les digestifs *

Grappa	<i>2cl</i>
Paesanella Amaronone	7.00
Paesanella Brunello	8.00
Berta Elisi	12.50
Berta Nebbiolo Barolo "Tre Soli Tre"	16.50
Jacopo Poli "Luce della Vite"	17.00
"Sassicaia" da Vinacce	21.00
Brandy & cognacs	<i>2cl</i>
Carlos I	10.00
Gran Duque d'Alba	11.00
Hennessy Fine de Cognac	12.00
Courvoisier V.S.O.P	12.00
Delamain XO	17.00
Martell Cordon Bleu	21.00
Hennessy XO	22.00
Gebrannte	<i>2cl</i>
Williamine	9.00
Kirsch	9.00
Vielle Prune	9.00
Marc de Bourgogne	9.00
Calvados PÈre Magloire V.S.O.P.	9.00
Portos	<i>5cl</i>
Taylor´s White Port	10.00
Taylor´s 10 yrs Tawny Port	10.00
Porto Junior Niepoort	12.50
Presidential 30 yrs	20.00