

CHEZ HUGO

DESSERT

CHEESECAKE BASQUE | 10

Rich caramelized cheesecake, strawberry compote

ECLAIR AU CHOCOLAT | 10

Pâte à choux pastry, chocolate mousse, cinnamon, chipotle

TARTE AUX FRAISES | 12

Roasted strawberry, buckwheat sucrée,
black pepper & almond granola, strawberry ice cream

GÂTEAU AUX CRÊPES | 9

Passion fruit & caramel crepe cake, basil sorbet



DESSERT POURS

HM Borges MALMSEY MADEIRA 10yr | 12

Chapoutier GRENACHE 2015 | 12

Château Laribotte SAUTERNES 2015 | 14/67 (375mL)

Trimbach GEWURZTRAMINER Vendanges Tardives | 90 (375mL)

CEREMONY COFFEE

“THESIS”

French Press | 5/8

“MASS APPEAL”

Blend Espresso | 4

Americano | 4

Café au Lait | 5

Cappuccino | 5

RISHI TEA | 4

ENGLISH BREAKFAST

Black tea

JADE CLOUD

Spring harvested pure green tea

CHAMOMILE MEDLEY

Blossoms with sweet citrus notes

TANGERINE GINGER

Ginger & succulent citrus

CHEZ HUGO

APÉRITIFS & DIGESTIFS

ABSINTHE

LA CLANDESTINE Blanche | 17
GRANDE ABSENTE Verte | 15

AMÈRES

BYRRH Grand Quinquina 7
BONAL Gentiane-quina 7
L.N. MATTEI Cap Corse Blanc Quinquina 7
SALERS Apertif Labounoux Gentiane 8
HENRI-VALLET Fernet Vallet ~ 70pr

ARMAGNAC

MAISON GÉLAS Bas-Armagnac Selection 3yr | 13
MAISON GÉLAS Bas-Armagnac 1984 | 35

APPLE BRANDY

DARON Calvados Fine | 13
REPUBLIC RESTORATIVES “Chapman’s” | 16
MORIN Calvados XO 20yr | 22

COGNAC

GILLES BRISSON VSOP Grande Champagne 1er Cru | 12
PIERRE FERRAND 1840 Grande Champagne 1er Cru | 12
GILLES BRISSON Napoleon Grande Champagne 1er Cru | 17
KELT VSOP Grande Champagne 1er Cru | 19
PIERRE FERRAND Reserve Double Cask 25yr | 22
GILLES BRISSON XO Grande Champagne 1er Cru | 23

LIQUEUR

GILLES BRISSON Pineau des Charentes Cognac Vins | 8
GRAND MARNIER Orange & Cognac Liqueur | 11
CHARTREUSE Green/Yellow Liqueur Fabriquée | 13

SHERRY

MAS PEYRE Rancio Seco “Le Demon de Midi” | 6
ARNAUD DE VILLENEUVE Tresmontaine Tabacal | 9