



## DESSERTS & BOISSONS

### FROMAGES

#### Fromage Blanc en Faisselle

Nature	4.50
Crème double	4.80
Coulis de fruits rouge	4.80
Compote & coulis de fruits rouges	5.50

#### Saint-Marcellin Affiné 4.50

« Mère Richard »

Un demi Saint-Marcellin

[www.brasseries-bocuse.com](http://www.brasseries-bocuse.com)

### GAUFRES MAISON

#### Gaufres Grand-Mère

Garnitures : Chantilly /Chocolat/ Compote/

Nos pâtes à tartiner Paul Bocuse:

Caramel beurre salé / Praline Lyonnaise

2 choix de garnitures 9.10

3 choix de garnitures 9.50

Garniture supplémentaire 1.00

#### Gaufres « Domino »,

Café Bocuse 7.80

Gaufres dégustation,  
accompagnées d'un café

Retrouvez nos pâtes à tartiner  
et autres gourmandises en  
boutique ou en ligne.



### DÉLICES & GOURMANDISES

**Baba au Rhum Tradition** Chantilly, rhum Havana 9.50

**Vacherin Minute aux Fruits Frais** 9.80

Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges

**Salade de Fruits de Saison** 8.50

Fruits fraîchement taillés

**Salade de Fruits « Cardinale »** 11.00

Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges

**Meringues Glacées Chantilly et Chocolat** 9.50

Meringues légères, glace vanille et sauce chocolat

**Crème Brûlée à la Vanille de Tahiti** 9.50

**Mont Blanc Chantilly** 9.50

Meringues légères, glace vanille, crème de marron, sauce chocolat

**Tarte Cœur Coulant Chocolat Noir « Valrhona »** 9.50

Glace vanille, crème anglaise

**Palette de Sorbets** 5 parfums, petites madeleines 8.80

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.*

*Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.  
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains desserts peuvent manquer momentanément à la carte.*



CAFÉ *Paul Bocuse* SENSATION CRÉÉ EN COLLABORATION  
AVEC UN MAÎTRE ARTISAN TORRÉFACTEUR FRANÇAIS

<b>Espresso Café Paul Bocuse Sensation</b>	2.50
100% Arabica, assemblage de 3 arabicas fins : Brésil, Colombie, Ethiopie	
<b>Ristretto Café Paul Bocuse Sensation</b>	2.50
<b>Espresso Café Paul Bocuse Harmonie</b> Café décaféiné	2.50
<b>Espresso Macchiato</b>	3.00
<b>Cappuccino</b> Café long Paul Bocuse Sensation, mousse de lait	5.00
<b>Irish Coffee</b>	7.80

**THÉS ET INFUSIONS**

<b>Sencha Calida</b> Thé vert aromatisé aux fruits rouges	3.00
<b>Thé Vert Menthe</b>	3.00
<b>Earl Grey</b>	3.00
<b>Ceylan</b>	3.00
<b>Verveine</b>	3.00
<b>Camomille</b> Infusion	3.00

<b>LES POUSSE CAFÉS &amp; DIGESTIFS</b>	<b>(2cl)</b>	<b>(4cl)</b>
<b>Marc Extra Egrappé</b> <i>V. Jacoulot</i>	3.15	6.30
<b>Calvados</b> <i>Daron (Fine)</i>	3.15	6.30
<b>Eaux de Vie Blanches</b> <i>Saint Florian</i> (Prune, Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch)	3.15	6.30
<b>Liqueurs</b> (Baileys, Chartreuse, Cointreau, Get 27, Get 31, Grand-Marnier, Manzana, Marie Brizard, Verveine)	3.15	6.30
<b>Armagnac de Montesquiou</b>	7.50	15.00
<b>Bas Armagnac</b> <i>VS –Château de Tariquet</i>	3.15	6.30
<b>Cognac</b> <i>VS Maison Gautier</i>	3.15	6.30
<b>Chartreuse Liqueur du Neuvième Centenaire</b>	6.20	12.40
<b>Chartreuse V.E.P</b>	7.50	15.00

<b>LES CHAMPAGNES</b>	<b>(12cl)</b>	<b>(75cl)</b>
<b>Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison</b>	11.50	74.00
<b>Alain Thiénot Brut Rosé</b>	12.90	84.00