



## DESSERTS & BOISSONS

### FROMAGES

<b>Fromage Blanc en Faisselle</b>	
<i>Nature</i>	4.50
<i>Crème double</i>	4.80
<i>Coulis de fruits rouge</i>	4.80
<i>Compote</i>	5.50
<i>&amp; coulis de fruits rouges</i>	

<b>Saint-Marcellin Affiné</b>	4.50
<b>« Mère Richard »</b>	
Un demi Saint-Marcellin	

www.brasseries-bocuse.com

### GAUFRES MAISON

#### Gaufres Grand-Mère

*Garnitures : Chantilly /Chocolat/ Compote/*

*Nos pâtes à tartiner Paul Bocuse:*

*Caramel beurre salé / Praline Lyonnaise*

<b>2 choix de garnitures</b>	<b>9.10</b>
<b>3 choix de garnitures</b>	<b>9.50</b>
<b>Garniture supplémentaire</b>	<b>1.00</b>

#### Gaufres « Domino »,

**Café Bocuse** **7.80**

Gaufres dégustation,  
accompagné d'un café

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



### DÉLICES & GOURMANDISES

<b>Baba au Rhum Tradition</b> Chantilly, rhum Havana	<b>9.50</b>
<b>Soufflé Glacé Coco</b>	<b>9.50</b>
<b>Vacherin Minute aux Fruits Frais</b>	<b>9.80</b>
Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges	
<b>Salade de Fruits de Saison</b>	<b>8.50</b>
Fruits fraîchement taillés, jus infusé à l'hibiscus	
<b>Fraises et Framboises « Cardinale »</b>	<b>11.00</b>
Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges	
<b>Coupe de Fraises et Framboises</b>	<b>9.50</b>
Servie nature, au sucre ou avec chantilly	
<b>Crème Brûlée à la Vanille de Tahiti</b>	<b>9.50</b>
<b>Tarte Cœur Coulant Chocolat Noir « Valrhona »</b>	<b>9.50</b>
Glace vanille, crème anglaise	
<b>Palette de Sorbets</b> 5 parfums, petites madeleines	<b>8.80</b>

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

**THÉS ET INFUSIONS**

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

<b>LES POUSSE CAFÉS &amp; DIGESTIFS</b>	<b>(2cl)</b>	<b>(4cl)</b>
<b>Marc Extra Egrappé V. Jacoulot</b>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<b>Calvados Daron (Fine)</b>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<b>Eaux de Vie Blanches Saint Florian</b>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
(Prune, Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch)		
<b>Liqueurs</b>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
(Baileys, Chartreuse, Cointreau, Get 27, Get 31, Grand-Marnier, Manzana, Marie Brizard, Verveine)		
<b>Armagnac de Montesquiou</b>	<b>7.50</b>	<b>15.00</b>
<b>Bas Armagnac VS –Château de Tariquet</b>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<b>Cognac VS Maison Gautier</b>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<b>Cognac Fine de Cognac Hennessy</b>	<b>3.65</b>	<b>7.30</b>
<b>Chartreuse Liqueur du Neuvième Centenaire</b>	<b>6.20</b>	<b>12.40</b>
<b>Chartreuse V.E.P</b>	<b>7.50</b>	<b>15.00</b>
<b>LES CHAMPAGNES</b>	<b>(12cl)</b>	<b>(75cl)</b>
<b>Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison</b>	<b>11.50</b>	<b>74.00</b>
<b>Alain Thiénot Brut Rosé</b>	<b>12.90</b>	<b>84.00</b>

*Prix nets en euros, taxes et service compris.*