



## DESSERTS & BOISSONS

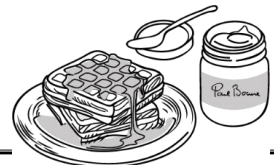
### FROMAGES

<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	
<b>Barattes de Chèvre Frais Fermier</b>	
« <b>Chevenet</b> »	4.80
Deux pièces de barattes	

### GAUFRES MAISON

<b>Gaufres Grand-Mère</b>	
<i>Garnitures : Chantilly /Chocolat/ Compote/</i>	
<i>Nos pâtes à tartiner Paul Bocuse:</i>	
<i>Caramel beurre salé / Praline Lyonnaise</i>	
<b>2 choix de garnitures</b>	9.10
<b>3 choix de garnitures</b>	9.50
<b>Garniture supplémentaire</b>	1.00
<b>Gaufres « Domino »,</b>	
<b>Café Bocuse</b>	7.80
Gaufres dégustation,	
accompagné d'un café	

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



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

### LES DÉLICES & GOURMANDISES

<b>Baba au Rhum Tradition</b> Chantilly, rhum Havana	9.50
<b>Vacherin Minute aux Fruits Frais</b>	9.80
Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges	
<b>Salade de Fruits de Saison</b>	8.50
Fruits fraîchement taillés	
<b>Salade de Fruits « Cardinale »</b>	11.00
Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges	
<b>Meringues Glacées Chantilly et Chocolat</b>	9.50
Meringues légères, glace vanille et sauce chocolat	
<b>Crème Brûlée à la Vanille de Tahiti</b>	9.50
<b>Tarte Cœur Coulant Chocolat Noir « Valrhona »</b>	9.50
Glace vanille, crème anglaise	
<b>Palette de Sorbets</b> 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>	<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>
Café Paul Bocuse Sensation surmonté d'une légère couche de mousse de lait	
<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>Camomille</b> Infusion	<b>3.20</b>

**LES POUSSE CAFÉS & DIGESTIFS**

	(2cl)	(4cl)
<b>Amaretto</b>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<b>Marc Extra Egrappé V. Jacoulot</b>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<b>Calvados Daron (Propriétaire)</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>Bas Armagnac Cerbois V.S.O.P</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 Verte</b>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>

**LES CHAMPAGNES (75cl)**

<b>Alain Thiénot Brut – Cuvée Réserve Maison</b>	<b>69.00</b>
<b>La demi-bouteille (37.5cl)</b>	<b>35.60</b>
<b>La coupe (12cl)</b>	<b>10.70</b>
<b>Alain Thiénot Brut Rosé</b>	<b>76.50</b>