



## 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)

### 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, jus infusé à l'hibiscus	
<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>	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
Café Paul Bocuse Sensation surmonté d'une légère couche de mousse de lait	
<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>Camomille</b> Infusion	3.20

**LES POUSSE CAFÉS & DIGESTIFS**

	(2cl)	(4cl)
<b>Marc Extra Egrappé</b> <i>V. Jacoulot</i>	3.15	6.30
<b>Calvados</b> <i>Daron (Propriétaire)</i>	3.15	6.30
<b>Eaux de Vie Blanches</b> <i>Saint Florian</i>	3.15	6.30
(Prune, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch)		
<b>Liqueurs</b> (Baileys, Chartreuse, Cointreau, Get 27, Get 31)	3.15	6.30
Grand-Marnier, Manzana, Marie Brizard, Verveine)		
<b>Bas Armagnac</b> <i>Cerbois V.S.O.P</i>	3.15	6.30
<b>Cognac</b> <i>Fine de Cognac Hennessy</i>	3.65	7.30
<b>Rhum Diplomatico Vénézuéla</b> (40°)	5.10	10.20
<b>Gin Hendricks</b>	7.60	15.20
<b>Cognac Delmain</b>	9.25	18.50

**LES CHAMPAGNES (75cl)**

<b>Alain Thiénot Brut</b> – <i>Cuvée Réserve Maison</i>	74.00
<b>La coupe</b> (12cl)	11.50
<b>Alain Thiénot Brut Rosé</b>	84.00