



DESSERTS & BOISSONS

FROMAGES

Fromage Blanc en Faisselle

<i>Nature</i>	4.50
<i>Crème double</i>	4.80
<i>Coulis de fruits rouge</i>	4.80

Saint-Marcellin Affiné	4.50
« Mère Richard »	
Un demi Saint-Marcellin	

MADELEINES MAISON

Assiette de Madeleines « Grand-Mère »
Garnitures : Chantilly /Chocolat/ Compote/
Nos pâtes à tartiner Paul Bocuse:
Caramel beurre salé / Praline Lyonnaise

2 choix de garnitures	9.40
3 choix de garnitures	9.80
Garniture supplémentaire	1.00

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



www.brasseries-bocuse.com

DÉLICES & GOURMANDISES

Baba au Rhum Tradition Chantilly, rhum Havana	9.50
Vacherin Minute aux Fruits Frais Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges	9.80
Salade de Fruits de Saison Fruits fraîchement taillés	8.50
Salade de Fruits « Cardinale » Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges	11.00
Meringues Glacées Chantilly et Chocolat Meringues légères, glace vanille et sauce chocolat	9.50
Crème Brûlée à la Vanille de Tahiti	9.50
Tarte Cœur Coulant Chocolat Noir « Valrhona » Glace vanille, crème anglaise	9.50
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**

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

THÉS ET INFUSIONS

Sencha Calida Thé vert aromatisé aux fruits rouges	3.00
Thé Vert Menthe	3.00
Earl Grey	3.00
Ceylan	3.00
Camomille Infusion	3.20
Verveine Infusion	3.20

LES POUSSE CAFÉS & DIGESTIFS

	2cl	4cl
Eaux de Vie Blanches Saint Florian	3.15	6.30
Framboise, Poire Williams, Prune, Mirabelle et Kirsch		
Verveine du Velay, Limoncello, Bailey's	3.15	6.30
Chartreuse Verte, Chartreuse Jaune, Get 27, Get 31	3.15	6.30
Grand-Marnier, Manzana	3.15	6.30
Fine Calvados Busnel V.S.O.P	3.15	6.30
Marc extra grappé V. Jacoulot	3.15	6.30
Fine de Cognac Hennessy	3.65	7.30
Grande Absinthe « à la parisienne »		10.50
Grande absinthe, eau à la fontaine et sucre		
Fine Armagnac Marquis de Montesquiou	7.50	15.00

LES CHAMPAGNES

	(75cl)
Alain Thiénot Brut – Cuvée Réserve Maison	74.00
La demi-bouteille (37.5cl)	37.00
La coupe (12cl)	11.50
Alain Thiénot Brut Rosé	84.00
La coupe (12cl)	12.90
Mumm Brut – Cordon Rouge	89.00
Billecart Salmon Rosé	140.00
Ruinart "Blanc de Blancs"	160.00