



## DESSERTS & BOISSONS

### FROMAGES

#### Fromage Blanc en Faisselle BIO

« Le Gone »

Nature 4.50

Crème double 4.80

Coulis de fruits rouge 4.80

Compote 5.50

& coulis de fruits rouges

#### Saint-Marcellin Affiné

4.50

« Mère Richard »

Un demi Saint-Marcellin

#### Cerveille de Canut

4.80

Fromage blanc, échalote,  
fines herbes

### 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,  
accompagné d'un café

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



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

### DESSERTS

**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

**Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar**

9.50

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

9.50

Glace vanille, crème anglaise

*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>
<b>Verveine</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</b> <i>V. Jacquolot</i>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<b>Calvados</b> <i>Daron (Propriétaire)</i>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<b>Eaux de Vie Blanches</b> <i>Saint Florian</i>	<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</b> <i>Cerbois V.S.O.P</i>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<b>Grappa</b>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<b>Cognac</b> <i>Fine de Cognac Hennessy</i>	<b>3.65</b>	<b>7.30</b>
<b>Chartreuse Verte</b>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<b>Rhum Pacto Navio</b>	<b>5.10</b>	<b>10.20</b>

**LES CHAMPAGNES (75cl)**

<b>Alain Thiénot Brut</b> – <i>Cuvée Réserve Maison</i>	<b>74.00</b>
<b>La coupe</b> (12cl)	<b>11.50</b>
<b>Mumm Rosé</b>	<b>120.00</b>
<b>La coupe</b> (12cl)	<b>15.00</b>