



DESSERTS & BOISSONS

FROMAGES

Fromage Blanc en Faisselle

Nature	4.50
Crème double	4.80
Coulis de fruits rouge	4.80
Compote & coulis de fruits rouges	5.50

Abondance ou Tonnelet frais 5.50

Assiette de Fromages 14.50

Abondance fermier au lait cru,
Tomme suisse à l'ail des ours,
Tonneau sec charolais pur chèvre, Tonnelet
frais pur chèvre

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

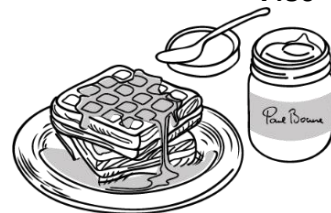
Gaufres « Domino »,

Café Bocuse

Gaufres dégustation,
accompagné d'un café

7.80

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



www.brasseries-bocuse.com

DÉLICES & GOURMANDISES

Tartes des Brasseries Bocuse: votre chef de rang vous indiquera la sélection du moment

Individuelle

7.10

6 personnes

28.00

Retrouvez nos tartes & autres gourmandises en boutique à emporter

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, jus infusé à l'hibiscus

Fraises et Framboises « Cardinale »

11.00

Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges

Coupe de Fraises et Framboises

9.50

Servie nature, au sucre ou avec chantilly

Crème Brûlée à la Vanille de Tahiti

9.50

Tarte Cœur Coulant Chocolat Noir « Valrhona »

9.50

Glace vanille, crème anglaise

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
Café Paul Bocuse Sensation surmonté d'une légère couche de mousse de lait	
Cappuccino Café long Paul Bocuse Sensation, mousse de lait	5.00

THÉS ET INFUSION

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

LES POUSSE CAFÉ & DIGESTIFS

	(2cl)	(4cl)
Marc Extra Egrappé V. Jacoulot	3.15	6.30
Calvados Daron (Propriétaire)	3.15	6.30
Eaux de Vie Blanches Saint Florian	3.15	6.30
(Prune, Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch)		
Liqueurs Grand-Marnier, Manzana, Marie Brizard, Verveine,	3.15	6.30
Baileys, Chartreuse, Cointreau, Get 27, Get 31		
Bas Armagnac Cerbois V.S.O.P	3.15	6.30
Cognac Fine de Cognac Hennessy	3.65	7.30

LES CHAMPAGNES (75cl)

Mumm Brut – Cordon Rouge	89.00
La coupe (12cl)	13.90
Alain Thiénot Brut Rosé	84.00
La coupe (12cl)	12.90