



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
<i>Compote et coulis de fruits rouges</i>	5.50

Saint-Marcellin Affiné "Mère Richard" Un demi Saint-Marcellin	4.50
Barattes de Chèvre Frais Fermier « Chevenet » Deux pièces de barattes	4.80

DÉLICES & GOURMANDISES

Baba au Rhum Tradition Chantilly, rhum Havana	9.50
Vacherin Minute aux Fruits Frais	9.80
Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly et coulis de fruits rouges	
Gaufres Grand-Mère	
« Chantilly et Chocolat » ou « Chantilly et Compote »	9.10
« Chantilly, Chocolat et Compote »	9.50
Gaufres "Domino" accompagnées d'un café	7.80
Petites gaufres dégustation comme un café gourmand	
Coupe de Fraises Servie nature, au sucre ou avec chantilly	10.00
Coupe de Fraises et Framboises Servie nature, au sucre ou avec chantilly	10.50
Fraises et Framboises « Cardinale »	11.00
Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges	
Fondant au Chocolat Noir « Valrhona »	9.50
Crème anglaise (dessert chaud, 12 min de préparation)	
Palette de Sorbets à la Cuillère 5 parfums, petites madeleines	8.80
Meringues Glacées Chantilly et Chocolat	9.10
Meringues légères, glace vanille et sauce chocolat	
L'Opéra Biscuit Joconde, ganache au chocolat noir et crème café	11.20

*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
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

LES POUSSE CAFÉS & DIGESTIFS

	(2cl)	(4cl)
Marc Extra Egrappé <i>V. Jacoulot</i>	3.15	6.30
Calvados <i>Daron (Propriétaire)</i>	3.15	6.30
Eaux de Vie Blanches <i>Saint Florian</i>	3.15	6.30
(Prune, Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch)		
Liqueurs (Baileys, Chartreuse, Cointreau, Get 27, Get 31)	3.15	6.30
Grand-Marnier, Manzana, Marie Brizard, Verveine)		
Bas Armagnac <i>Cerbois V.S.O.P</i>	3.15	6.30
Cognac <i>Fine de Cognac Hennessy</i>	3.65	7.30
Rhum Diplomatico Vénézuéla (40°)	5.10	10.20
Gin Hendricks	7.60	15.20
Cognac Delmain	9.25	18.50
Rhum Zacappa	10.00	20.00

LES CHAMPAGNES (75cl)

Alain Thiénot Brut – <i>Cuvée Réserve Maison</i>	69.00
La coupe (12cl)	10.70
Alain Thiénot Brut Rosé	76.50