



## DESSERTS & BOISSONS

### FROMAGES

#### Fromage Blanc en Faisselle

Nature	4.50
Crème double	4.80
Coulis de fruits rouges	4.80

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

**Baratte de chèvre Frais Fermier « Chevenet »** Deux pièces de barattes 4.80

### LES DÉLICES & GOURMANDISES

**Baba au Rhum Tradition** 9.50

Chantilly et rhum Havana servi à part

**Vacherin Minute aux Fruits Frais** 9.80

Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly et coulis de fruits rouges

**Coupe de Fraises** 10.00

Servie nature, au sucre ou avec chantilly

**Coupe de Fraises et Framboises** 10.50

Servie nature, au sucre ou avec chantilly

**Fraises et Framboises « Cardinale »** 11.00

Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges

**Assiette de Madeleines « Grand-Mère »** 9.80

Chantilly, glace vanille et sauce chocolat servis à part

**Croustillant au Fruit De La Passion** 10.50

Tartare de fruits exotiques et sorbet ananas

**Meringues Glacées Chantilly et Chocolat** 9.10

Meringues légères, glace vanille et sauce chocolat

**Délice Café Bocuse** 11.20

Biscuit café, crème diplomate café, 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>
<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>

**LES POUSSE CAFÉS & DIGESTIFS**

	2cl	4cl
<b>Eaux de Vie Blanches</b> Saint Florian	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
Framboise, Poire Williams, Prune, Mirabelle et Kirsch		
<b>Verveine du Velay, Limoncello, Bailey's</b>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<b>Chartreuse Verte, Chartreuse Jaune, Get 27, Get 31</b>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<b>Grand-Marnier, Manzana, Marie Brizard</b>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<b>Fine Calvados</b> Busnel V.S.O.P	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<b>Marc extra grappé</b> V. Jacoulot	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<b>Fine de Cognac</b> Hennessy	<b>3.65</b>	<b>7.30</b>
<b>Cognac</b> Baron Otard V.S.O.P	<b>4.90</b>	<b>9.60</b>
<b>Grande Absinthe « à la parisienne »</b>		<b>10.50</b>
Grande absinthe, eau à la fontaine et sucre		
<b>Fine Armagnac</b> Marquis de Montesquiou	<b>7.50</b>	<b>15.00</b>

**LES CHAMPAGNES (75cl)**

<b>Alain Thiénot Brut</b> – Cuvée Réserve Maison	<b>69.00</b>
La demi-bouteille (37.5cl)	<b>35.60</b>
La coupe (12cl)	<b>10.70</b>
<b>Alain Thiénot Brut Rosé</b>	<b>76.50</b>
La coupe (12cl)	<b>11.70</b>
<b>Mumm Brut</b> – Cordon Rouge	<b>89.00</b>
<b>Billecart Salmon Rosé</b>	<b>140.00</b>
<b>Ruinart</b> "Blanc de Blancs"	<b>160.00</b>