



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

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 |
| 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 |
|---|-------------|--------------|
| 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, Marie Brizard | 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 |
| Cognac Baron Otard V.S.O.P | 4.90 | 9.60 |
| 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 | 69.00 |
| La demi-bouteille (37.5cl) | 35.60 |
| La coupe (12cl) | 10.70 |
| Alain Thiénot Brut Rosé | 76.50 |
| La coupe (12cl) | 11.70 |
| Mumm Brut – Cordon Rouge | 89.00 |
| Billecart Salmon Rosé | 140.00 |
| Ruinart "Blanc de Blancs" | 160.00 |