



# DESSERTS & BOISSONS

## FROMAGES

<b>Fromage Blanc en Faisselle</b>	
<i>Nature</i>	4.50
<i>Crème double</i>	4.80
<i>Coulis de fruits rouges</i>	4.80
<b>Demi Saint-Marcellin Affiné</b>	5.00
<b>« Mère Richard »</b>	
<b>Assiette de Fromages</b>	12.00
Comté affiné, Saint Nectaire et Saint Marcellin de la Mère Richard	

## MADELEINES MAISON

### Assiette de Madeleines « Grand-Mère »

#### Garnitures :

*Chantilly /Chocolat/ Compote/*

#### Nos pâtes à tartiner Paul Bocuse:

*Caramel beurre salé / Praline Lyonnaise*

**2 choix de garnitures** 9.40

**3 choix de garnitures** 9.80

**Garniture supplémentaire** 1.00

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



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

## DESSERTS

<b>Pâtisserie du Jour</b>	8.50
<b>Baba au Rhum Tradition</b> Chantilly, rhum Havana	9.50
<b>Vacherin Minute aux Fruits Frais</b>	10.50
Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges	
<b>Salade de Fruits de Saison</b>	9.00
Fruits fraîchement taillés	
<b>Salade de Fruits « Cardinale »</b>	11.00
Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges	
<b>Meringues Glacées</b>	9.50
Glace vanille, chantilly, sauce chocolat	
<b>Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar</b>	9.50
<b>Palette de Sorbets</b> 5 parfums, petites madeleines	8.80
<b>Tarte Cœur Coulant Chocolat Noir « Valrhona »</b>	11.00
Crème anglaise, chantilly	
<b>Mont Blanc</b>	11.00
Meringues, chantilly, crème de marrons, sauce chocolat	

**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>	2.50
100% Arabica, assemblage de 3 arabicas fins : Brésil, Colombie, Ethiopie	
<b>Ristretto Café Paul Bocuse Sensation</b>	2.50
<b>Espresso Café Paul Bocuse Harmonie</b> Café décaféiné	2.50
<b>Espresso Macchiato</b>	3.00
<b>Cappuccino</b> Café long Paul Bocuse Sensation, mousse de lait	5.00
<b>Irish Coffee</b>	7.80

**THÉS ET INFUSIONS**

<b>Baies Gourmande</b> Thé vert aromatisé aux fruits rouges	3.00
<b>Thé Vert Menthe</b>	3.00
<b>Earl Grey</b>	3.00
<b>Ceylan</b>	3.00
<b>Camomille</b> Infusion	3.20
<b>Verveine</b> Infusion	3.20

**LES POUSSE CAFÉS & DIGESTIFS**

	2cl	4cl
<b>Eaux de Vie Blanches</b> Saint Florian	3.75	7.50
Framboise, Poire Williams, Mirabelle et Kirsch		
<b>Bailey's, Cognac Prestignac</b>	4.00	8.00
<b>Chartreuse Verte</b>	5.25	10.50
<b>Get 27, Get 31, Limoncello, Grand-Marnier</b>	3.75	7.50
<b>Manzana</b>	3.15	6.30
<b>Fine Calvados</b> Busnel V.S.O.P	3.15	6.30
<b>Marc extra grappé</b> V. Jacoulot	3.75	7.50
<b>Grande Absinthe « à la parisienne »</b>		10.50
Grande absinthe, eau à la fontaine et sucre		
<b>Fine Armagnac</b> Marquis de Montesquiou	7.50	15.00

**DIGESTIFS ET LIQUEURS BY JACOULOT (4cl)**

	4cl
<b>Marc de Bourgogne – L'Authentique - 7 Ans d'Age</b>	13.50
<b>Fine de Bourgogne – L'Authentique - 7 Ans d'Age</b>	13.50
<b>Liqueur de Poire</b>	9.50
<b>Liqueur de Citron</b>	9.50
<b>Liqueur de Menthe Poivrée</b>	9.50
<b>Liqueur de Marc de Bourgogne - Le Bouchon</b>	9.50

