



DESSERTS & BOISSONS

FROMAGES

Fromage Blanc en Faisselle	
<i>Nature</i>	4.50
<i>Crème double</i>	4.80
<i>Coulis de fruits rouges</i>	4.80
<i>Compote</i>	5.50
<i>& coulis de fruits rouges</i>	
Demi Saint-Marcellin Affiné	5.00
« Mère Richard »	

GAUFRES MAISON

Gaufres Grand-Mère	
Garnitures :	
<i>Chantilly /Chocolat/ Compote/</i>	
Nos pâtes à tartiner Paul Bocuse:	
<i>Caramel beurre salé / Praline Lyonnaise</i>	
2 choix de garnitures	9.10
3 choix de garnitures	9.50
Garniture supplémentaire	1.00
Gaufres « Domino »	7.80
Gaufres dégustation, accompagnées d'un café	

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



www.maisons-bocuse.com

DESSERTS

Pâtisserie du Jour	9.50
Baba au Rhum Tradition Chantilly, rhum Havana	9.50
Vacherin Minute aux Fruits Frais	10.50
Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges	
Salade de Fruits de Saison	9.00
Fruits fraîchement taillés	
Salade de Fruits « Cardinale »	11.00
Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges	
Meringues Glacées	9.50
Glace vanille, chantilly, sauce chocolat	
Coupe Mont Blanc	11.00
Glace vanille, crème de marron, éclat de meringue, chantilly, sauce chocolat	
Palette de Sorbets 5 parfums, petites madeleines, coulis de fruits rouges, chantilly	8.80
Tarte Cœur Coulant Chocolat Noir « Valrhona »	10.00
Crème anglaise, chantilly	

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	
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 , Jameson, espresso, sucre de canne, crème d'Étrez	9.00
Thé Verts : Sencha Calida aromatisé aux fruits rouges ou Thé Vert Menthe	3.00
Thés Noirs : Earl Grey ou Ceylan	3.00
Infusions : Verveine ou Camomille	3.00

LES POUSSE CAFÉS & DIGESTIFS

	(2cl)	(4cl)
Eaux de Vie Blanches <i>Saint Florian</i>	3.75	7.50
Prune, Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch		
Liqueurs	3.75	7.50
Baileys, Get 27, Get 31, Grand-Marnier, Marie Brizard, Verveine		
Calvados <i>Daron (Fine)</i>	3.75	7.50
Armagnac Duc de Camilhac		6.30
Cognac VS Maison Gautier		12.00
Aberlour 10 ans, Jack Daniel's, Glenfiddich 12 Ans, Jameson		9.00
Talisker, Chivas Regal 12 Ans		12.00
Lagavulin 16 Ans		19.00
Rhum Diplomático, DON PAPA		11.00
Rhum Zacapa Sistema Solera 23 ans	8.00	16.00

SELECTION BY JACOULOT

Liqueur de Menthe Poivrée		9.50
Liqueur de Poire ou de Citron		9.50
Liqueur de Marc de Bourgogne - Le Bouchon		9.50
Marc Extra Egrappé		7.50
Marc de Bourgogne – L'Authentique - 7 Ans d'Age		13.50
Fine de Bourgogne – L'Authentique - 7 Ans d'Age		13.50



SELECTION DES PERES CHARTREUX au Verso



La Sélection des Père Chartreux

	(2cl)	(4cl)
Génépi des Pères Chartreux	4.50	9.00
Liqueurs de Noix ou de Gentiane des Pères Chartreux	4.50	9.00
Chartreuse Jaune ou Verte <i>Entièrement élaborée jusque dans sa couleur à partir de 130 plantes, suivant le manuscrit reçu par les chartreux en 1605. Une patiente élaboration lui garantit une complexité aromatique hors du commun.</i>	5.25	10.50
Chartreuse Liqueur du 9ème Centenaire <i>Créée par les moines chartreux pour commémorer le 900^{ème} anniversaire de la fondation de l'Ordre en 1084 par Saint Bruno. Grande subtilité aromatique. Equilibre parfait entre la puissance végétale et la délicatesse florale.</i>	7.50	15.00
Chartreuse Cuvée des M.O.F. Sommeliers <i>Cette cuvée spéciale de Chartreuse Jaune a été créée par les Pères Chartreux en étroite collaboration avec les Meilleurs Ouvriers de France – Sommeliers. Un équilibre aromatique différent, mettant en avant la fraîcheur et la vivacité.</i>	7.50	15.00
Chartreuse Liqueur d' Elixir <i>Créée pour commémorer les 400 ans de la remise du manuscrit de l'Elixir de Longue Vie, par le Duc d'Estrées aux chartreux de Vouvert à Paris en 1605. Sélection de liqueurs rappelant la puissance aromatique de l'Elixir Végétal.</i>	7.50	15.00
Chartreuse V.E.P Verte <i>« Vieillesse Exceptionnellement Prolongé » Mise en vieillissement pendant de très nombreuses années dans des demi-muids de chêne. Elle est ainsi conservée jusqu'à ce que les Pères Chartreux estiment qu'elle a atteint sa pleine maturité. Une robe Vert Chartreuse, un nez puissant herbacé, poivré. Une bouche fraîche sur des notes mentholées, sève de pin et agrumes Des amers de thé en fin de bouche viennent prolonger la dégustation.</i>	12.50	25.00



CHARTREUSE