



# DESSERTS & BOISSONS

## FROMAGES

Fromage Blanc en Faisselle	
Nature	4.50
Crème Double	4.80
Coulis de Fruits Rouges	4.80
Compote & coulis de fruits rouges	5.50
Demi Saint-Marcellin	
Affiné « Mère Richard »	5.00
Cervelle de Canut	4.80
Fromage blanc, échalote, fines herbes	

## GAUFRES MAISON

### Gaufres Grand-Mère

#### Garniture:

Chantilly/ Chocolat/ Compote

#### Nos Pâtes à Tartiner Paul Bocuse:

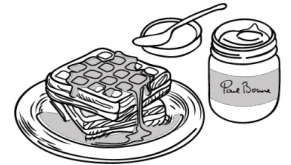
Caramel Beurre Salé/ Praline Lyonnaise

2 choix de garnitures	9.10
3 choix de garnitures	9.50
Garniture supplémentaire	1.00

Gaufres « Domino », Café Bocuse 7.80

Gaufres dégustation,  
accompagné d'un café

Retrouver nos pâtes à tartiner  
et autres gourmandises  
en boutique ou en ligne



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

## DESSERTS

Pâtisserie du Jour	8.50
Baba au Rhum Tradition Chantilly, rhum Havana	9.50
Mont Blanc	11.00
Meringues, chantilly, crème de marron, sauce chocolat	
Vacherin Minute aux Fruits Frais	10.50
Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges	
Salade de Fruits « Cardinale »	11.00
Glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouges	
Tarte Cœur Coulant Chocolat Noir « Valrhona »	10.00
Crème anglaise, chantilly	
Meringues Glacées	9.50
Glace vanille, chantilly, sauce chocolat	
Crêpes Suzette	14.00
Flambées au Grand-Marnier à votre table	

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 SENSATION CRÉÉ EN COLLABORATION AVEC UN  
MAÎTRE ARTISAN TORRÉFACTEUR FRANÇAIS**

*Paul Bocuse*

<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
Café Paul Bocuse Sensation surmonté d'une légère couche de mousse de lait	
<b>Cappuccino</b> Café long Paul Bocuse Sensation, mousse de lait	5.00
<b>Irish Coffee</b>	7.80

**THÉS ET INFUSIONS**

<b>Baies Gourmandes</b> Thé vert Sencha aromatisé aux fruits rouges	3.00
<b>Thé Vert Sencha</b> Nature ou Menthe Douce	3.00
<b>Earl Grey</b>	3.00
<b>Ceylan</b>	3.00
<b>Camomille ou Verveine</b> Infusions	3.20

**DIGESTIFS ET LIQUEURS JACOULOT (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



<b><u>POUSSE-CAFÉ &amp; DIGESTIFS</u></b>	(2cl)	(4cl)
<b>Calvados, Armagnac</b> Duc de Camilhac	3.15	6.30
<b>Cognac</b> Gautier VS	6.00	12.00
<b>Eaux de Vie Blanches</b> Saint Florian (Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch, Prune)	3.75	7.50
<b>Rhum Zacapa Sistema Solera 23 ans</b>	5.50	11.00
<b>Rhum Don Papa</b>		11.00