



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 & coulis de fruits rouges</i> | 5.50 |
| Comté Fruité Affiné | 4.00 |
| Demi Saint-Marcellin Affiné | 5.00 |
| « Mère Richard » | |
| Assortiment de Fromages | 9.90 |
| <i>Comté Fruité affiné, demi Saint-Marcellin</i> | |

GAUFRES MAISON

Gaufres Grand-Mère

Les garnitures classiques :

Chantilly / Chocolat / Compote

Nos pâtes à tartiner Paul Bocuse :

Caramel beurre salé / Praline Lyonnaise

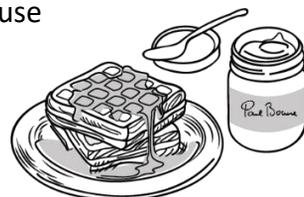
| | |
|---------------------------------|------|
| 2 choix de garnitures | 9.10 |
| 3 choix de garnitures | 9.50 |
| Garniture supplémentaire | 1.00 |

Gaufres « Domino »

7.80

Gaufres dégustation,
accompagnées d'un café Bocuse

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



www.maisons-bocuse.com

DESSERTS

| | |
|---|-------|
| Pâtisserie du Jour | 8.50 |
| Baba au Rhum Tradition Chantilly, rhum Havana | 9.50 |
| Vacherin Minute aux Fruits Frais | 10.50 |
| <i>Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges</i> | |
| Salade de Fruits de Saison Fruits fraîchement taillés | 9.00 |
| Salade de Fruits « Cardinale » | 11.00 |
| <i>Glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouges</i> | |
| Tarte Cœur Coulant Chocolat Noir « Valrhona » | 10.00 |
| <i>Crème anglaise, chantilly</i> | |
| Meringues Glacées | 9.50 |
| <i>Meringues légères, glace vanille et sauce chocolat, noix, pistaches, noisettes</i> | |
| Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar | 9.50 |
| Profiteroles, Chocolat Chaud | 11.00 |
| <i>Choux, glace vanille, chantilly</i> | |

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

THÉS ET INFUSIONS

| | |
|---|------|
| Baies Gourmandes Thé vert Sencha aromatisé aux fruits rouges | 3.00 |
| Thé Vert Sencha Nature ou Menthe Douce | 3.00 |
| Earl Grey | 3.00 |
| Ceylan | 3.00 |
| Camomille ou Verveine Infusions | 3.20 |

DIGESTIFS ET LIQUEURS BY JACOULOT (4cl)

| | |
|--|-------|
| 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 |
| Liqueur de Poire | 9.50 |
| Liqueur de Citron | 9.50 |
| Liqueur de Menthe Poivrée | 9.50 |
| Liqueur de Marc de Bourgogne - Le Bouchon | 9.50 |



POUSSE-CAFÉ & DIGESTIFS

| | (2cl) | (4cl) |
|--|-------|-------|
| Calvados, Armagnac Daron (Propriétaire) | 3.15 | 6.30 |
| Cognac Gautier VS | 3.65 | 7.30 |
| Eaux de Vie Blanches Saint Florian (Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch, Prune) | 3.75 | 7.50 |
| Baileys | 4.00 | 8.00 |
| Get 31 | 3.75 | 7.50 |
| Rhum Diplomatico | 5.50 | 11.00 |
| Rhum Don Papa | 5.50 | 11.00 |



CHARTREUSE

| | 2cl | 4cl |
|---|--------------|--------------|
| Le Génépi « Traditionnel » des Pères Chartreux | 5.00 | 10.00 |
| <i>Les montagnards des Alpes font la cueillette de quelques armoises aromatiques de haute altitude pour réaliser cette liqueur de Génépi. Résultat d'une patiente élaboration qui comporte plusieurs macérations suivies d'une distillation minutieuse.</i> | | |
| Chartreuse Liqueur Jaune / Verte | 6.00 | 12.00 |
| <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> | | |
| Chartreuse Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers | 8.00 | 16.00 |
| <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> | | |
| Chartreuse Liqueur d'Elixir 1605 | 8.00 | 16.00 |
| <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> | | |
| Chartreuse Liqueur du 9^{ème} Centenaire | 9.00 | 18.00 |
| <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> | | |
| Chartreuse V.E.P. Verte 2023 à 54% ou Jaune 2021 à 42% | 15.00 | 30.00 |
| <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.</i> | | |