

# 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

### Comté Fruité Affiné 4.00

### Demi Saint-Marcellin Affiné 5.00 « Mère Richard »

### Assortiment de Fromages 9.90 Comté Fruité affiné, demi Saint-Marcellin

## GAUFRES TRADITION

### 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**

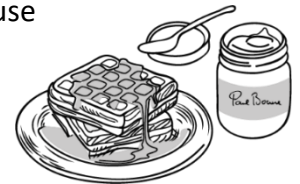
**3 choix de garnitures 9.50**

**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](http://www.maisons-bocuse.com)

## DESSERTS

**Baba au Rhum Tradition 9.50**

Chantilly, rhum Havana

**Vacherin Minute aux Fruits Frais 11.00**

Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges

**Coupe de Fraises 11.00**

Nature, sucre ou chantilly

**Fondant au Chocolat 11.00**

Crème anglaise

**Salade de Fruits Frais de Saison 9.50**

**Panna Cotta Pistache-Fruits Rouges 9.50**

**Coupe de Fraises Cardinale 12.50**

Glace vanille, coulis de fruits rouges, chantilly

**Macaron Framboise 12.00**

Crème Mascarpone vanillée, fruits frais, coulis de fruits rouges

**Profiteroles 11.00**

Glace vanille, 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.*

**CAFÉ *Paul Bocuse* SENSATION CRÉÉ EN COLLABORATION  
AVEC UN MAÎTRE ARTISAN TORRÉFACTEUR FRANÇAIS**

<b>Espresso Café Paul Bocuse Sensation</b>	<b>2.60</b>
100% Arabica, assemblage de 3 arabicas fins : Brésil, Colombie, Ethiopie	
<b>Ristretto Café Paul Bocuse Sensation</b>	<b>2.60</b>
<b>Espresso Café Paul Bocuse Harmonie</b> Café décaféiné	<b>2.60</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3.00</b>
<b>Cappuccino</b> Café long Paul Bocuse Sensation, mousse de lait	<b>5.00</b>
<b>Irish Coffee</b>	<b>8.00</b>

**THÉS & INFUSIONS**

<b>Baies Gourmande</b> Thé vert aromatisé aux fruits rouges	<b>3.80</b>
<b>Thé Vert Menthe</b>	<b>3.80</b>
<b>Earl Grey</b>	<b>3.80</b>
<b>Ceylan</b>	<b>3.80</b>
<b>Camomille</b> Infusion	<b>3.80</b>
<b>Verveine</b> Infusion	<b>3.80</b>

**LES POUSSE CAFÉS & DIGESTIFS**

	2cl	4cl
<b>Eaux de Vie Blanches</b> Saint Florian	<b>4.00</b>	<b>8.00</b>
Framboise, Poire Williams, Mirabelle et Kirsch		
<b>Bailey's</b>	<b>4.00</b>	<b>8.00</b>
<b>Get 27, Get 31, Limoncello, Grand-Marnier</b>	<b>4.00</b>	<b>8.00</b>
<b>Calvados</b> La Hetraie	<b>4.00</b>	<b>8.00</b>
<b>Marc Extra Grappé</b> V. Jacoulot	<b>3.75</b>	<b>7.50</b>
<b>Cognac VS</b> Prestignac	<b>4.00</b>	<b>8.00</b>
<b>Cognac VS</b> Gautier		
<b>Armagnac</b> Duc de Camilhac	<b>4.00</b>	<b>8.00</b>

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

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



# LA SÉLECTION DES PÈRES CHARTREUX



## LIQUEURS

2cl

4cl

### **Le Génépi « Traditionnel » des Pères Chartreux**

**5.00**

**10.00**

*Fruit d'un savoir-faire monastique ancestral, ce Génépi des Pères Chartreux combine la cueillette de plantes alpines rares à un procédé secret de macération et de distillation pour offrir une boisson puissante, subtilement aromatique et parfaitement enracinée dans la tradition alpine*

### **Chartreuse Liqueur Jaune / Verte**

**6.00**

**12.00**

*Fruit d'un manuscrit reçu par les Chartreux en 1605, cette liqueur de 130 plantes est préparée via une succession de macérations, d'infusions et d'un vieillissement attentif, révélant une complexité aromatique rare.*

### **Chartreuse V.E.P. Verte**

**15.00**

**30.00**

*« Vieillissement Exceptionnellement Prolongé » Vieillit pendant de nombreuses années en foudres de chêne, lui permettant de développer des arômes d'une grande complexité et d'une longue persistance*

## INFUSIONS (Elixir Végétal +1€)

**3.80**

### **Angelus du Soir - Sommeil**

*Tilleul, Aubépine, Verveine, Lavande, Oranger doux, Camomille matricaire, Passiflore*

### **Réfectoire - Digestion**

*Verveine, Fenouil, Menthe poivrée, Camomille Matricaire, Pomme sauvage, Marjolaine, Romarin*

### **Spaciement - Respiration**

*Menthe poivrée, Marjolaine, Fenouil, Pin sylvestre, Pomme sauvage, Sauge, Thym*

### **Œuvres Communes - Réparatrice**

*Sureau, Cassis, Achillée millefeuille, Ronce, Frêne, Lavande, Souci*

### **Désert Cartusien - Purification**

*Grande bardane, Romarin, Pensée sauvage, Pissenlit, Laurier-sauce, Fumeterre, Origan*