**Carte des Desserts** 



FROMAGES			
Fromage Blanc en Faisselle			
Nature	<b>4.</b> 50		
Crème double	<b>4.</b> 80		
Coulis de fruits rouges	<b>4.</b> 80		
Compote	<b>5.</b> 50		
& coulis de fruits rouges			
Saint-Marcellin Affiné « Mère Richard »	<b>4.</b> 50		

Un demi Saint-Marcellin

GAUFRES MAISON		
Gaufres Grand-Mère		
Garnitures : Chantilly /Chocolat/ Compote/		
Nos pâtes à tartiner Paul Boo	cuse:	
Caramel beurre salé / Praline Lyonnaise		
2 choix de garnitures	<b>9.</b> 10	
3 choix de garnitures	<b>9.</b> 50	
Garniture supplémentaire	1.00	
Gaufres « Domino »	<b>7.</b> 80	
Gaufres dégustation,	7.00	
accompagné d'un café		
accompagne a un care	MA	
Retrouvez nos pâtes à tartiner	Paul Boune	
et autres gourmandises en boutique ou en ligne.		

www.brasseries-bocuse.com

DÉLICES & GOURMANDISES		
Baba au Rhum Tradition Chantilly, rhum Havana	<b>9.</b> 50	
Vacherin Minute aux Fruits Frais Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges	<b>10.</b> 00	
Salade de Fruits de Saison Fruits fraichement taillés	<b>9.</b> 00	
Salade de Fruits « Cardinale » Glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouges	<b>11.</b> 00	
Meringues Glacées Chantilly et Chocolat Meringues légères, glace vanille, sauce chocolat	<b>9.</b> 50	
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	<b>9.</b> 50	
Tarte Cœur Coulant Chocolat Noir « Valrhona » Glace vanille, crème anglaise	<b>10.</b> 00	
Palette de Sorbets 5 parfums, petites madeleines	<b>8.</b> 80	

## CAFÉ Paul Boune SENSATION CRÉÉ EN COLLABORATION

AVEC UN MAITRE ARTISAN TORREFACTEUR FRANÇAIS	6
Espresso Café Paul Bocuse Sensation	<b>2.</b> 50
100% Arabica, assemblage de 3 arabicas fins : Brésil, Colombie, Ethiopie	
Ristretto Café Paul Bocuse Sensation	<b>2.</b> 50
Espresso Café Paul Bocuse Harmonie Café décaféiné	<b>2.</b> 50
Espresso Macchiato	<b>3.</b> 00
Café Paul Bocuse Sensation surmonté d'une légère couche de mousse de lait	
Cappuccino Café long Paul Bocuse Sensation, mousse de lait	<b>5.</b> 00
Irish Coffee	<b>7.</b> 80

THÉS ET INFUSIONS	
Baies Gourmandes Thé vert aromatisé aux fruits rouges	<b>3.</b> 00
Thé Vert Menthe	3.00
Earl Grey	3.00
Ceylan	3.00
Camomille ou Verveine Infusion	<b>3.</b> 20

DIGESTIFS ET LIQUEURS BY JAC	COULOT (4cl)	
Marc de Bourgogne – L'Authentique - 7 Ans d'Age		<b>13</b> .50
Fine de Bourgogne – L'Authentique - 7 Ans d'Age		<b>13</b> .50
Liqueur de Poire	567	<b>9</b> .50
Liqueur de Citron	Sendie None inter	<b>9</b> .50
Liqueur de Menthe Poivrée	JACOULOT BOURGOGNE - FRANCE	<b>9</b> .50
Liqueur de Marc de Bourgogne - Le Bouchon		<b>9</b> .50
LES POUSSE CAFÉS & DIGESTIFS	(2cl)	(4cl)
Calvadas Danie (Danie) (Later)	2.75	7.50

LES POUSSE CAFÉS & DIGESTIFS	(2cl)	(4cl)
Calvados Daron (Propriétaire)	<b>3.</b> 75	<b>7.</b> 50
Eaux de Vie Blanches Saint Florian	<b>3.</b> 75	<b>7.</b> 50
(Prune, Poire Williams, Mirabelle, Framboise, Kirsch)		
Liqueurs (Cointreau, Grand-Marnier)	<b>3.</b> 75	<b>7.</b> 50
Bas Armagnac V.S	<b>3.</b> 75	<b>7.</b> 50
Baileys	4.00	8.00
Cognac V.S	4.00	8.00
Chartreuse Verte,	<b>5</b> .75	<b>11</b> .50
Rhum Diplomatico Vénézuela (40°)	<b>5.</b> 50	<b>11.</b> 00
Rhum Don Papa (40°)		<b>12.</b> 00
Rhum Zacapa (40°)	<b>10.</b> 00	<b>20.</b> 00
Gin Plymouth	<b>7.</b> 60	<b>15.</b> 20