



DESSERTS & BOISSONS

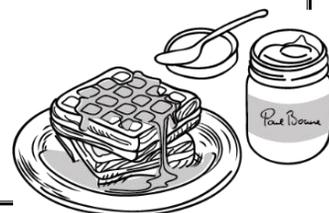
FROMAGES

Fromage Blanc en Faisselle BIO	
« Le Gone »	
<i>Nature</i>	4.50
<i>Crème double</i>	4.80
<i>Coulis de fruits rouge</i>	4.80
<i>Compote & coulis de fruits rouges</i>	5.50
Comté Fruité Affiné	4.00
Demi Saint-Marcellin Affiné	4.50
« Mère Richard »	
Assortiment de Fromages	9.90
Comté Fruité affiné, Demi Saint-Marcellin	

GAUFRES MAISON

Gaufres Grand-Mère	
<i>Garnitures :</i>	
<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 »,	
Café Bocuse	7.80
Gaufres dégustation, accompagné d'un café	

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



www.maisons-bocuse.com

DÉLICES & GOURMANDISES

Baba au Rhum Tradition	Chantilly, rhum Havana	9.50
Baba Gourmand	Chantilly, fruits frais, rhum Havana	13.50
Vacherin Minute aux Fruits Frais	Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges	10.00
Salade de Fruits de Saison	Fruits fraîchement taillés	9.00
Salade de Fruits « Cardinale »	Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges	11.00
Meringues Glacées Chantilly et Chocolat	Meringues légères, glace vanille et sauce chocolat, amandes effilées	9.50
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar		9.50
Tarte Cœur Coulant Chocolat Noir « Valrhona »	Glace vanille, crème anglaise	10.00
Coupe Mont-Blanc	Glace vanille, crème de marron, meringue, chantilly, chocolat	9.90

*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 Menthe	3.00
Earl Grey	3.00
Ceylan	3.00
Verveine ou Camomille Infusion	3.20

DIGESTIFS ET LIQUEURS BY JACOULOT (4cl)

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



LES POUSSE CAFÉS & DIGESTIFS

	(2cl)	(4cl)
Marc Extra Egrappé V. Jacquolot	3.75	7.50
Calvados Daron (Propriétaire)	3.15	6.30
Eaux de Vie Blanches Saint Florian (Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch)	3.75	7.50
Baileys	4.00	8.00
Get 27, Get 31	3.75	7.50
Rhum Don Papa	5.50	11.00



CHARTREUSE

	2cl	4cl
Chartreuse Liqueur Jaune ou verte	6.00	12.00

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.

Chartreuse Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers	8.00	16.00
---	------	-------

Cette cuvée spéciale de Chartreuse Jaune a été créée par les Pères Chartreux
En étroite collaboration avec les Meilleurs Ouvriers de France-Sommeliers.
Une équilibre aromatique différents, mettant en avant la fraîcheur et la vivacité.

Chartreuse Liqueur d'Elixir	8.00	16.00
------------------------------------	------	-------

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 liqueur rappelant la puissance aromatique de l'Elixir Végétale.

Chartreuse Liqueur du 9^{ème} Centenaire	9.00	18.00
---	------	-------

Créée par les Moines chartreux pour commémorer les 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

Chartreuse V.E.P Verte 2023 à 54%	15.00	30.00
--	-------	-------

« Vieillessement 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 père Chartreux estiment
qu'elle a atteint sa pleine maturité.