

DESSERTS & DIGESTIFS

FROMAGES

Fromage Blanc en Faisselle

Nature	4.50
Crème double	4.80
Coulis de fruits rouge	4.80
Compote	5.50
& coulis de fruits rouges	

Demi Saint-Marcellin	5.00
<i>Affiné « Mère Richard »</i>	

GAUFRES TRADITION

Gaufres Grand-Mère

Garnitures : Chantilly /Chocolat/ Compote

Nos pâtes à tartiner Paul Bocuse:

Caramel beurre salé / Pralines Lyonnaises

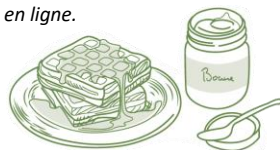
2 choix de garnitures	9.10
3 choix de garnitures	9.50
Garniture supplémentaire	1.00

Gaufres « Domino », Café Bocuse 7.80

Gaufres dégustation, accompagnées d'un café

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

maisons-bocuse.com



DÉLICES & GOURMANDISES

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	
Panna Cotta Pistache, Fruits Rouges	10.50
Fondant au Chocolat	11.00
Crème anglaise	
Tiramisu aux Fraises	11.00
Coupe de Fraises Cardinale	12.50
Glace vanille, coulis de fruits rouges, chantilly	
Salade de Fruits Frais de Saison	10.00



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

Espresso Café Paul Bocuse Sensation	2.60
100% Arabica, assemblage de 3 arabicas fins : Brésil, Colombie, Ethiopie	
Espresso Café Paul Bocuse Harmonie Café décaféiné	2.60
Espresso Macchiato	3.00
Cappuccino Café long Paul Bocuse Sensation, mousse de lait	5.00
Irish Coffee , Jameson, espresso, sucre de canne, crème d'Étrez	8.00
Thé Verts : Sencha Calida aromatisé aux fruits rouges ou Thé Vert Menthe	3.80
Thés Noirs : Earl Grey ou Ceylan	3.80
Infusions : Verveine ou Camomille	3.80

INFUSIONS DES PÈRES CHARTREUX

Angelus du Soir – Sommeil	3.80
Tilleul, Aubépine, Verveine, Lavande, Oranger doux, Camomille matricaire, Passiflore	
Réfectoire – Digestion	3.80
Verveine, Fenouil, Menthe poivrée, Camomille, Pomme sauvage, Marjolaine, Romarin	
Spaciellement – Respiration	3.80
Menthe poivrée, Marjolaine, Fenouil, Pin sylvestre, Pomme sauvage, Sauge, Thym	
Œuvres Communes – Réparatrice	3.80
Sureau, Cassis, Achillée millefeuille, Ronce, Frêne, Lavande, Souci	
Désert Cartusien – Purification	3.80
Grande bardane, Romarin, Pensée sauvage, Pissenlit, Laurier-sauce, Fumeterre, Origan	



LES POUSSE CAFÉS & DIGESTIFS

	2cl	4cl
Eaux de Vie Blanches <i>Saint Florian</i>	4.00	8.00
Prune, Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch		
Liqueurs	4.00	8.00
Baileys, Get 27, Get 31, Grand-Marnier		
Calvados <i>Daron (Fine)</i>	4.00	8.00
Armagnac <i>Duc de Camilhac</i>	4.00	8.00
Cognac <i>VS Maison Gautier</i>	4.00	8.00
Rhum <i>Diplomático (40°)</i>	6.00	12.00
Rhum <i>Don Papa (40°)</i>	6.00	12.00
Rhum <i>Zacapa Sistema Solera 23 ans (40°)</i>	8.00	16.00



LA SÉLECTION DES PÈRES CHARTREUX

	2cl	4cl
Génépi des Pères Chartreux	5.00	10.00
Liqueurs de Noix ou de Gentiane des Pères Chartreux	5.00	10.00
Chartreuse Jaune ou Verte <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>	6.00	12.00
Chartreuse Cuvée des M.O.F. Sommeliers <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>	8.00	16.00
Chartreuse Liqueur d'Elixir <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>	8.00	16.00
Chartreuse Liqueur du 9ème Centenaire <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>	9.00	18.00
Chartreuse V.E.P Jaune ou Verte <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. Une robe Vert Chartreuse, un nez puissant herbacé, poivré. Une bouche fraîche sur des notes mentholées, sève de pin et agrumes Des amers de thé en fin de bouche viennent prolonger la dégustation.</i>	15.00	30.00



LA SÉLECTION JACOULOT

	4cl
Liqueur de Menthe Poivrée ou de Verveine	9.50
Liqueur de Poire, de Citron ou d'Abricot	9.50
Liqueur de Marc de Bourgogne - Le Bouchon	9.50
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



Carte
DESSERTS
& DIGESTIFS