

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 *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

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 13.00

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.

SÉLECTION DES PÈRES CHARTREUX

LIQUEURS

	2cl	4cl
Le Génépi « Traditionnel » des Pères Chartreux	5.00	10.00
<i>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.</i>		
Chartreuse Liqueur Jaune / Verte	6.00	12.00
<i>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.</i>		
Chartreuse Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers	8.00	16.00
<i>Cuvée d'assemblage née en 2008 combine plusieurs liqueurs de Chartreuse Jaune, travaillées avec les Meilleurs Ouvriers de France-Sommeliers, pour offrir une expression aromatique nouvelle, où fraîcheur et vivacité dominant.</i>		
Chartreuse Liqueur d'Elixir 1605	8.00	16.00
<i>Élaborée en 2005 pour commémorer la remise en 1605 du mystérieux manuscrit à Vauvert, cette liqueur d'assemblage des Chartreux restitue toute la puissance aromatique de l'Élixir Végétal, grâce à ses 130 plantes et son caractère fort et racé.</i>		
Chartreuse Liqueur du 9^{ème} Centenaire	9.00	18.00
<i>Créée en 1984 pour commémorer le IX^e centenaire de la fondation de l'Ordre des Chartreux, cette cuvée 47 % allie l'intensité des plantes à la finesse des fleurs, dans un équilibre aromatique subtil et raffiné.</i>		
Chartreuse V.E.P. Verte / Jaune	15.00	30.00
<i>« 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.</i>		
La Reine des Liqueurs Cuvée Limitée N°129/140 – 2026	20.00	40.00
<i>Créée en 1840, connaît un très grand succès sur toutes les grandes tables d'Europe, jusqu'en Russie. Liqueur d'assemblage, produite en quantité limitée. Les Chartreux ont apporté le plus grand soin à son élaboration, sélection de Chartreuse Jaune avec des notes aromatiques différentes.</i>		

INFUSIONS *Elixir Végétal +1€*

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

CAFÉ Paul Bocuse

Créé en collaboration avec un maître artisan torréfacteur français
Assemblage 100% arabica : Brésil, Colombie, Ethiopie

Espresso Café Paul Bocuse Sensation	2.60
100% Arabica, assemblage de 3 arabicas fins : Brésil, Colombie, Ethiopie	
Ristretto Café Paul Bocuse Sensation	2.60
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	8.00

THÉS ET INFUSIONS

Baies Gourmandes Thé vert aromatisé aux fruits rouges	3.80
Thé Vert Sencha Nature	3.80
Thé Vert Menthe Douce	3.80
Earl Grey	3.80
Ceylan	3.80
Camomille ou Verveine Infusions	3.80
Sélection d'Infusions des Pères Chartreux	3.80



DIGESTIFS ET LIQUEURS BY JACOULOT (4cl)

Liqueur Abricot	9.50
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	4.00	8.00
Cognac	4.00	8.00
Eaux de Vie Blanches Saint Florian	4.00	8.00
<i>Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch, Prune</i>		
Baileys	4.00	8.00
Get 31	4.00	8.00
Rhum Diplomatico	6.00	12.00
Don Papa	6.00	12.00

Prix nets en euros, taxes et service compris.