

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</i>	5.50
<i>& coulis de fruits rouges</i>	

Demi-Saint-Marcellin

Affiné « Mère Richard »	5.50
--------------------------------	------

GAUFRES TRADITION

Gaufres Grand-Mère

Garnitures :

Chantilly/ Chocolat/ Compote

Nos Pâtes à Tartiner Paul Bocuse :

Caramel Beurre Salé/ Praline Lyonnaise

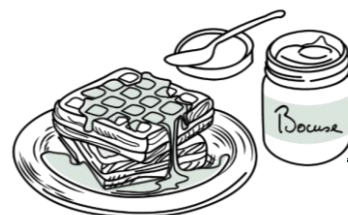
2 choix de garnitures	9.10
3 choix de garnitures	9.50
Garniture supplémentaire	1.00

Gaufres « Domino », 7.80

Gaufres dégustation,

Accompagné d'un café **Bocuse**

*Retrouvez nos pâtes à tartiner
et autres gourmandises en
boutique ou en ligne :
maisons-bocuse.com*



DESSERTS

Baba au Rhum Tradition

Chantilly, rhum Havana

10.00

Profiteroles

Glace vanille, sauce chocolat

10.00

Vacherin Minute aux Fruits Frais

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

11.50

Coupe de Fraises

Nature, sucre ou chantilly

11.00

Fondant au Chocolat

Crème anglaise

11.00

Salade de Fruits Frais de Saison

10.00

Panna Cotta Pistache, Fruits Rouges

10.00

Coupe de Fraises Cardinale

Glace vanille, coulis de fruits rouges, chantilly

12.50

Macaron aux Framboises

Crème vanillée, fruits frais, coulis de fruits rouges

12.00

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

Espresso Café Paul Bocuse Sensation	2.80
100% Arabica, assemblage de 3 arabicas fins : Brésil, Colombie, Ethiopie	
Ristretto Café Paul Bocuse Sensation	2.80
Espresso Café Paul Bocuse Harmonie Café décaféiné	2.80
Espresso Macchiato	3.20
Café Paul Bocuse Sensation surmonté d'une légère couche de mousse de lait	
Cappuccino Café long Paul Bocuse Sensation, mousse de lait	5.20
Irish Coffee	8.00

THÉS ET INFUSIONS

Baies Gourmandes Thé vert aromatisé aux fruits rouges	3.90
Thé Vert Menthe	3.90
Earl Grey	3.90
Ceylan	3.90
Camomille Infusion	3.90
Sélection d'infusions des Pères Chartreux au dos 	3.90

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	9.80
Liqueur de Citron	9.80
Liqueur de Menthe Poivrée	9.80
Liqueur de Marc de Bourgogne - Le Bouchon	9.80



LES POUSSE CAFÉS ET DIGESTIFS

	2cl	4cl
Calvados Daron (Propriétaire)	4.10	8.20
Eaux de Vie Blanches Saint Florian	4.10	8.20
(Prune, Poire Williams, Mirabelle, Framboise, Kirsch)		
Liqueurs (Cointreau, Grand-Marnier)	4.10	8.20
Bas Armagnac V.S	4.10	8.20
Baileys	4.10	8.20
Cognac V.S	4.10	8.20
Chartreuse	6.00	12.00
Rhum Diplomatico Vénézuéla (40°)	6.00	12.00
Rhum Don Papa (40°)		12.00
Rhum Zacapa (40°)	10.00	20.00
Gin Plymouth	7.60	15.20

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.



CHARTREUSE

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 Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers

8.00

16.00

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 dominent.

Chartreuse Liqueur d'Elixir 1605

8.00

16.00

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.

Chartreuse Liqueur du 9^{ème} Centenaire

9.00

18.00

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.

Chartreuse V.E.P. Verte / Jaune

15.00

30.00

« Vieillesse Exceptionnellement Prolongée »

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€)

3.90

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