



Cheeses

Curd Cheese BIO « Le Gone »

Nature 4.50

Double cream 4.80

Red berry coulis 4.80

Apple compote 5.50

& red berry coulis

Saint-Marcellin Affiné 5.00

« Mère Richard »

½ Saint-Marcellin

HOME MADE WAFFLES

Grandma's Waffles

Toppings : Whipped cream / Chocolate/

Compote / Paul Bocuse homemade spread :

Salted butter caramel/ Praline

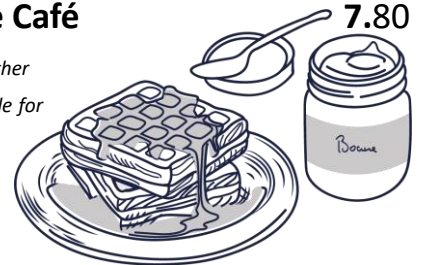
2 toppings 9.10

3 toppings 9.50

Additional garnish 1.00

« Domino » Waffles, with Paul Bocuse Café

*Our spread as well as many other
delicious products are available for
sale. Ask your waiter !*



Retrouver nos pâtes à tartiner

et autres gourmandises sur notre boutique en ligne : maisons-bocuse.com

DESSERTS

Traditional Rum Baba Whipped cream, Havana rum 9.50

Vacherin with Fresh fruits 11.00

Homemade Meringues, ice cream, whipped cream and red berry coulis

Fresh Seasonal Fruit Salad 9.00

« Cardinale » Fresh Fruit Salad 11.00

Vanilla ice cream, whipped cream and red berry coulis

Iced Meringues with Whipped Cream 9.50

Light meringues, vanilla ice cream and dark chocolate sauce

Crème Brûlée with Madagascar Vanilla 9.50

Chocolate Fondant 11.00

Custard cream

Mont Blanc 11.00

Whipped cream, meringues, chestnut cream, chocolate sauce, vanilla ice cream

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
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
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	8.00

THÉS ET INFUSIONS

Baies Gourmandes Thé vert aromatisé aux fruits rouges	3.80
Thé Vert Menthe »	3.80
Earl Grey	3.80
Ceylan	3.80
Camomille ou Verveine Infusion	3.80
Sélection d'Infusions des Pères Chartreux au dos	3.20



LES POUSSE CAFÉS ET DIGESTIFS

	2cl	4cl
Calvados Daron (Propriétaire)	3.75	8.00
Eaux de Vie Blanches Saint Florian (Prune, Poire Williams, Mirabelle, Framboise, Kirsch)	3.75	8.00
Liqueurs (Cointreau, Grand-Marnier)	3.75	7.50
Armagnac V.S.O.P « Jean Chabert » Aramit	6.00	12.00
Armagnac X.O « Jean Chabert » Aramitz (12 ans d'âge)	9.50	19.00
Baileys	4.00	8.00
Cognac V.S	4.00	8.00
Rhum Diplomatico Vénézuéla (40°)	5.50	12.00
Rhum Don Papa (40°)		12.00
Rhum Zacapa (40°)	10.00	20.00
Gin Plymouth	7.60	15.20

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
Liqueur d'Abricot	9.50





CHARTREUSE

<u>LIQUEUR</u>	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'Elixir 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>		
<u>INFUSIONS (Elixir Végétal +1€)</u>		
Angelus du Soir – Sommeil		3.20
<i>Tilleul, Aubépine, Verveine, Lavande, Oranger doux, Camomille matricaire, Passiflore</i>		
Réfectoire – Digestion		3.20
<i>Verveine, Fenouil, Menthe poivrée, Camomille Matricaire, Pomme sauvage, Marjolaine, Romarin</i>		
Spaciement – Respiration		3.20
<i>Menthe poivrée, Marjolaine, Fenouil, Pin sylvestre, Pomme sauvage, Sauge, Thym</i>		
Œuvres Communes – Réparatrice		3.20
<i>Sureau, Cassis, Achillée millefeuille, Ronce, Frêne, Lavande, Souci</i>		
Désert Cartusien – Purification		3.20
<i>Grande bardane, Romarin, Pensée sauvage, Pissenlit, Laurier-sauce, Eumeterre, Origan</i>		

Prix nets en euros, taxes et service compris.