



CHEESE

Curd Cheese

<i>Nature</i>	4.50
<i>Duble cream</i>	4.80
<i>Red berry coulis</i>	4.80
<i>Apple Compote</i>	5.50
<i>& Red berry coulis</i>	

Demi-Saint-Marcellin

Affiné «Mère Richard» 5.00

Cervelle de Canut

4.80
Curd cheese, shallot, herbs

WAFFLES

Grandma's Waffles

Toppings :

Whipped cream/ Chocolate/ Compote

Paul Bocuse homemade spread:

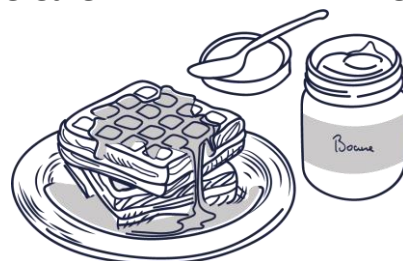
Salted butter caramel/ Praline

2 Toppings	9.10
3 Toppings	9.50
Additional garnish	1.00

« Domino » Waffles,

with Paul Bocuse Café

7.80



Find our spreads and other treats on our online store : maisons-bocuse.com

DESSERTS

Rum Baba

Whipped cream, Havana rum

9.50

Vacherin and Fresh Fruits

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

11.00

Chocolate Fondant

Custard sauce, whipped cream

11.00

Fresh Fruits Salad

9.50

« Cardinale » Fresh Fruit Salad

Vanilla ice cream, whipped cream and red berries coulis

11.00

Crêpes Suzette, Candied Orange Zest

Flamed at your table

14.00

Iced Meringues with Whipped Cream

Light meringues, vanilla ice cream, dark chocolate sauce

10.50

Crème Brûlée

9.50

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.

CAFE **Bocuse** HOME BRAND ELABORATED IN
COLLABORATION WITH A MASTER ARTISAN FRENCH ROASTER

Espresso Café Paul Bocuse Sensation	2.60
100% Arabica, blend of 3 fine arabicas : Brasil, Colombia, Ethiopia	
Ristretto Café Paul Bocuse Sensation	2.60
Espresso Café Paul Bocuse Harmonie Café décaféiné	2.60
Espresso Macchiato	3.00
Café Paul Bocuse Sensation with milk foam on top	
Cappuccino Café long Paul Bocuse Sensation, milk foam on top	5.00
Irish Coffee	8.00

THÉS ET INFUSIONS

Sencha Calida Green tea, with red berry flavor, or mint	3.80
Thé Vert Menthe	3.80
Earl Grey	3.80
Ceylan	3.80
Camomille Infusions	3.80

DIGESTIFS

	2cl	4cl
Amaretto	4.00	8.00
Marc Extra Egrappé <i>V. Jacoulot</i>	4.00	8.00
Calvados <i>Daron (Propriétaire)</i>	4.00	8.00
Eaux de Vie Blanches <i>Saint Florian</i>	4.00	8.00
(Plum, Pear Williams, Mirabelle, Kirsch)		
Liqueurs	4.00	8.00
(Baileys, Cointreau, Grand-Marnier)		
Bas Armagnac <i>Cerbois V.S.O.P</i>	4.00	8.00
Cognac <i>Fine de Cognac Hennessy</i>	4.00	8.00

DIGESTIFS ET LIQUEUR BY JACOULOT (4cl)

Marc de Bourgogne – L'Authentique 7 ans d'Âge	13.50
Fine de Bourgogne – L'Authentique 7ans d'Âge	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



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

The result of ancestral monastic expertise, this Génépi from the Carthusian Fathers combines the gathering of rare alpine plants with a secret process of maceration and distillation to create a powerful drink, subtly aromatic and deeply rooted in Alpine tradition.

Chartreuse Verte 6.00 12.00

Born from a manuscript received by the Carthusian monks in 1605, this liqueur of 130 plants is crafted through a succession of macerations, infusions, and careful aging, revealing a rare aromatic complexity.

Chartreuse Jaune 6.00 12.00

Born from a manuscript received by the Carthusian monks in 1605, this liqueur of 130 plants is crafted through a succession of macerations, infusions, and careful aging, revealing a rare aromatic complexity.

Chartreuse Liqueur du 9ème Centenaire 9.00 18.00

Created in 1984 to commemorate the 9th centenary of the founding of the Carthusian Order, this 47% cuvée combines the intensity of botanicals with the delicacy of flowers, achieving a subtle and refined aromatic balance.

INFUSIONS *Elixir Végétal +1€*

Angelus du Soir – Sommeil 3.20

Linden, Hawthorn, Lemon Verbena, Lavender, Sweet Orange, German Chamomile, Passion flower

Réfectoire – Digestion 3.20

Lemon Verbena, Fennel, Peppermint, German Chamomile, Wild Apple, Marjoram, Rosemary

Spaciement – Respiration 3.20

Peppermint, Marjoram, Fennel, Scots Pine, Wild Apple, Sage, Thyme

Œuvres Communes – Réparatrice 3.20

Elderflower, Blackcurrant, Yarrow, Bramble, Ash, Lavender, Marigold

Désert Cartusien – Purification 3.20

Greater Burdock, Rosemary, Wild Pansy, Dandelion, Bay Laurel, Fumitory, Oregano