

LES DESSERTS D'EUGENIE - 7,80€

Desserts servis aux menus

Salade de Fruit Frais de Saison

Fruit salad of season

Mousse au Chocolat

Chocolate mousse



Baba* au Rhum comme "Grand-Mère"

Baba au rhum : Cake with rum and candied fruits

Crème Brûlée à la Cassonnade

Cream burned

Iles Fottantes aux Pralines, Crème Anglaise

Floating Island with red sugar, custard

Gâteau Lyonnais aux Pommes et Pralines

Apple cake with red sugar



Tarte aux Pralines Roses

Almond pie with red sugar

Le "Guignol" - Spécialité Chabert

Génoise au rhum, appareil à crème brûlée, cassonnade,
crème anglaise caramélisée, oranges confites

Homemade's cake with Rum and candied orange.

*Desserts artisanaux Pâtisserie Martin Vey à Collonges au Mont d'Or
Artisanal desserts Patisserie Martin Vey in Collonges au Mont d'Or

LES DESSERTS GOURMANDS - 8,50€

Supplément aux menus 2,00€



GROSSE MERINGUE

Grosse meringue*, crème glacée marron, crème de marron, chantilly
Big meringue, chestnut ice cream with sweet chestnut cream, whipped cream

LE DÉLICE SABLÉ

Emietté de sablé breton maison, crème glacée caramel au sel de Camargue,
caramel au beurre salé maison

*Crumble of Breton shortbread cookie, salt butter caramel ice cream,
house salted butter caramel*



CAFÉ GOURMAND - 10,00€

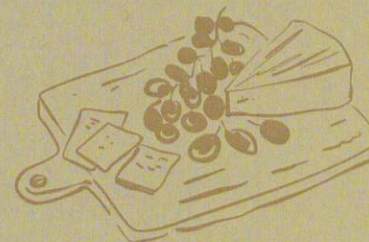
Supplément aux menus 4,20 €

LES FROMAGES / CHEESES

Fromage blanc à la crème épaisse - 4,90€
White cheese with cream

Cervelle de canut (spécialité lyonnaise)- 4,90€
White cheese with garlic and herbs (speciality of Lyon)

St Marcellin affiné de la Mère Richard - 7,00€ demi / Half- 4,50€



NOS CRÈMES GLACÉES ET SORBETS PLEIN FRUIT



1 Boule 3,00€ - 2 Boules 5,40€ - 3 Boules 8,00€

NOS CRÈMES GLACÉES *Ice cream flavors*



Vanille Bourbon de Madagascar
À l'extract de vanille Bourbon de Madagascar



Chocolat Noir
À base de chocolat Barry Callebaut



Caramel Fleur de Sel
À la fleur de sel de Camargue avec des morceaux de caramel



Café
Avec du café Arabica



Marron
Avec des morceaux de marron

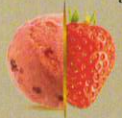


Menthe
Avec des éclats de chocolat noir

SORBETS PLEIN FRUIT *Pure fruit sorbet flavors*



Citron Jaune
Avec des morceaux de citron jaune de Sicile



Fraise
Avec des morceaux de fraise



Cassis
Avec des baies de cassis

COUPES GLACÉES - 8,50 €

Cup of ice cream

Supplément aux menus 2,50 €

LE VIGNERON

Sorbet plein fruit cassis, raisins secs marinée au marc de Bourgogne
Blackcurrant pure fruit sorbet, raisins marinated in marc de Bourgogne

COLONEL

Sorbet plein fruit citron de Sicile, vodka
Lemon pur fruit sorbet, vodka

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Crème glacée vanille bourbon, crème glacée chocolat de Belgique, coulis de chocolat, chantilly.
Vanilla ice cream, chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream

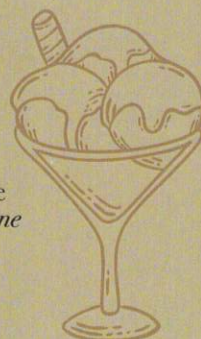
CAFÉ LIÉGEOIS

Crème glacée vanille bourbon, crème glacée café pur arabica du Brésil, café, chantilly.
Vanilla ice cream, coffee ice cream, coffee sauce, whippel cream

DAME BLANCHE

Crème glacée vanille bourbon, sauce chocolat, brisure de meringue, chantilly
Vanilla ice cream, chocolate sauce, meringue, whipped cream

Crèmes glacées et sorbets plein fruit de fabrication artisanale
Artisanal ice creams and pure fruit sorbets



CHABERT & Fils

Véritable
Bouchon Lyonnais



Carte des Desserts

