

LES DESSERTS D'EUGENIE - 7,80€

*Desserts servis aux menus*

Salade de fruit frais de saison - *Fruit salad of season*

Fondant au chocolat, crème anglaise - *Chocolate's cake*

Baba\* au rhum comme "Grand-Mère"  
*Baba au rhum : Cake with rum and candied fruits*

Crème brûlée à la cassonade - *Cream burned*

Iles flottantes aux pralines, crème anglaise  
*Floating Island with red sugar, custard*

Pruneaux au vin rouge - *Prune in red wine*

Tarte aux pralines roses - *Almond pie with red sugar*

Spécialité Chabert

Génoise au rhum, appareil à crème brûlée, cassonade,  
Crème Anglaise caramélisée, oranges confites

*Home made cake*  
*sponge cake in the rum, cream burned, custard,*  
*brown sugar, candied orange*

LES DESSERTS GOURMANDS - 8,50€

*Supplément aux menus 2,00€*

GROSSE MERINGUE

Grosse meringue\*, sorbet fraise, coulis de fruits rouges, chantilly  
*Big meringue, strawberry sorbet, red fruit coulis, whipped cream*

LE DÉLICE SABLÉ

Emietté de sablé breton maison, Glace 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 €*

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

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)*

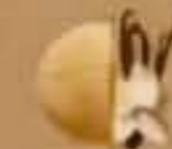
St Marcellin affiné de la Mère Richard - 7,00€ demi / Half - 4,50€

NOS GLACES ET SORBETS

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



PARFUMS GLACE / ICE FLAVORS



*Vanille Bourbon*



*Café noir pur arabica du Brésil*



*Chocolat noir de Belgique*



*Caramel au sel de Camargue*

PARFUMS SORBET / SORBET FLAVORS



*Poire du côteau du Lyonnais*



*Citron de Sicile*



*Fraise Senga Sengana*

COUPES GLACEES / CUP OF ICE CREAM - 8,50 €

LE POIRIER

Sorbet poire du côteau du Lyonnais, crème à l'alcool de poires  
*Pear sorbet from the Lyon hillside, pear liquor cream*

COLONEL

Sorbet citron de Sicile, Vodka  
*Lemon sorbet, vodka*

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Glace vanille Bourbon, glace chocolat de Belgique, coulis de chocolat, chantilly,  
*Vanilla ice cream, chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream*

CAFÉ LIÉGEOIS

Glace vanilla Bourbon, glace café pure arabica du Brésil, café, chantilly,  
*Vanilla ice cream, coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream*

DAME BLANCHE

Glace vanille Bourbon, sauce chocolat, brisure de meringue, chantilly  
*Vanilla ice cream, chocolate sauce, meringue, whipped cream*

Glaces et sorbets de fabrication artisanale  
*Artisanal ice creams and sorbets*

Sup  
Menu  
8,50€