

LES DESSERTS D'EUGENIE 7,50 €

(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
- *Le Guignol*
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 8.20€

(sup. aux menus 2,00 €)

- *La Pavlova :*
Grosse meringue, glace aux marrons, chantilly*
Big meringue, , chestnuts ice cream, 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

CAFE GOURMAND 10,00 € (supplément de 4,20 € dans nos menus)

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

Prix nets

LES FROMAGES / CHEESES

- *Fromage blanc à la crème épaisse* 4,50 €
White cheese with cream
- *Cervelle de canut (spécialité lyonnaise)* 4,50 €
White cheese with garlic and herbs (speciality of Lyon)
- *St Marcellin affiné de la Mère Richard* 7,00 €
St Marcellin
- *½ St Marcellin de la Mère Richard* 4,50 €
½ St Marcellin

COUPES GLACEES / CUP OF ICE CREAM 8,20 €

(Supplément 2,50 € au menu)

LE POIRIER :

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

LE COLONEL :

Sorbet citron de Sicile, Vodka
Lemon sorbet, vodka

DAME BLANCHE :

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

CHOCOLAT LIEGEOIS

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

CAFE LIEGEOIS

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

NOS GLACES ET SORBETS

1 boule : 3,00 € / 2 boules : 5,40 € / 3 boules : 7,40 €

Parfums Glace / Ice Flavors

Café noir pur arabica du Brésil
Vanille Bourbon
Chocolat noir de Belgique
Caramel au sel de Camargue

Parfums Sorbet / Sorbet Flavors

Poire du côteau du Lyonnais
Citron de Sicile
Fraise Senga Sengana
Fruits rouges

Glaces et sorbets de fabrication artisanale

