

LES DESSERTS D'EUGENIE 7,00 €
(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 7,90 €
(sup. aux menus 2,00 €)

- *La Pavlova :*
Grosse meringue, glace aux marrons, chantilly*
Big meringue, , chesnuts 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

LES FROMAGES / CHEESES

- Fromage blanc à la crème épaisse 4,50 €
White cheese with cream
- Fromage de chèvre fermier Michel Reynaud mariné à l'huile d'olive 5,50 €
Cheese in oil
- 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 8,00 €

(Supplément 2,50 € au menu)

LE POIRIER :

*Sorbet poire du coteau 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 LIEGEAIS

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

CAFE LIEGEAIS

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

NOS GLACES ET SORBETS

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

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 coteau du Lyonnais
Citron de Sicile
Fraise Senga Sengana
Fruits rouges*

Glaces et sorbets de fabrication artisanale

Prix nets