

LES FROMAGES

CHEESES

Assortiment de fromages régionaux	7,50 €
<i>Assortment of regional cheeses</i>	
Cervelle de Canut (fromage blanc, échalotes et fines herbes)	5,90 €
<i>Fresh farm cheese seasoned with cream, chives, shallots, olive oil</i>	
Saint Marcellin affiné de Renée Richard, petite salade	7,50 €
<i>Saint Marcellin cheese from the region, small salad</i>	
Fromage blanc en faisselle à la crème	5,90 €
<i>Fresh farm cheese with cream</i>	

CAFES, INFUSIONS

COFFEES, TEAS

Café, décaféiné	2,30 €
Café double, décaféiné double	4,10 €
Thé noir : ☛ Ceylan O.P. (<i>aromatique et onctueux</i>)	2,90 €
☛ Earl Grey (<i>Thé de Chine à la bergamote</i>)	
Thé vert Sencha (<i>travaillé à la mode japonaise</i>)	2,90 €
Infusions ☛ Verveine, tilleul, camomille, menthe poivrée	2,90 €
☛ Rooibos* aux épices (<i>écorces d'orange, gingembre, cannelle, amande</i>)	
*Le Rooibos est un arbuste de la famille des genêts. Il pousse exclusivement en Afrique du Sud.	
Irish coffee	8,90 €

DIGESTIFS, EAUX DE VIE (4 CL)

DIGESTIVES, SPIRITS

Bas Armagnac - <i>Domaine Boingnières</i>	2001	9,20 €
Marc de Bourgogne - <i>Simon Bise</i>	1985	8,90 €
Cognac Fine de Cognac - <i>Hennessy</i>		7,90 €
Calvados du Pays d'Auge - <i>Roger Groult</i>	8 ans d'âge	7,90 €
Chartreuse verte, Chartreuse jaune		7,90 €
Rhum Captain Morgan ambré, Rhum Havana Club blanc		7,50 €
Cointreau, Grand Marnier, Marie Brizard, Get 27		7,50 €
Limoncello, Manzana		7,50 €
Eau de vie :		
Poire William, Mirabelle, Framboise		7,90 €

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »
Prix nets. TVA 10 % ou 20 % pour les boissons alcoolisées incluses

LES DESSERTS DE LA TRADITION

TRADITIONAL BISTROT DESSERTS

Profiteroles maison au chocolat chaud	8,50 €
<i>Pastry dough with vanilla ice cream and hot chocolate</i>	
Crème brûlée à la vanille	7,90 €
<i>Caramelized cream in vanilla</i>	
Crumble d'automne et glace nougat	7,90 €
<i>Fall fruits crumble, nougat ice cream</i>	
Gnafron au rhum (génoise, fruits confits et chantilly)	7,90 €
<i>Rum soaked biscuit, dried fruit and chantilly</i>	
Poire pochée au beaujolais et épices	7,90 €
<i>Pear poached in beaujolais wine and spices</i>	
Tarte aux noix et glace au yaourt	7,90 €
<i>Walnut tart, yogurt ice cream</i>	
Tarte aux pralines de Saint-Genix	7,90 €
<i>Praline tart from Saint-Genix</i>	
Dessert du moment à l'ardoise	7,00 €
<i>Dessert of the day</i>	
Coupe vigneronne, crème de cassis et marc de Bourgogne	7,90 €
<i>Winegrower cup : sorbet and cream of black currant and marc de Bourgogne</i>	
Coupe Colonel : sorbet citron et Vodka	9,00 €
<i>Colonel cup: lemon sorbet and Vodka</i>	
Café gourmet	9,00 €
(Gnafron, chou chantilly, financier, mendiants)	
<i>Coffee « Gourmet »</i>	
<i>(gnafron, dough pastry and chantilly, almond cake, beggar chocolate)</i>	
Panaché de glaces et sorbets du moment	7,40 €
Vanille, café, chocolat, pistache	
Citron, cassis, fraise, abricot, fruits de la passion, mûre, framboise	
Sorbets and ice creams of the moment	
Vanilla, coffee, chocolate, pistachio	
Lemon, blackcurrant, strawberry, apricot, passion fruit, blackberry, raspberry	

Certains desserts sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement
car nous sommes tributaires des moyens de transport et des intempéries