

LES DESSERTS DU BOUCHON LYONNAIS

Menu Lyonnais à 31.50 €

- Le Vigneron : sorbet cassis, Marc de Bourgogne
- Tarte au citron meringuée maison
- Les Pruneaux au Beaujolais
- Croustade aux pommes
- Le dessert du jour

Menu Terre et mer à 37.50 €

- La crème glacée vanille Bourbon de la Réunion
- La Coupe Mousquetaire (glace Pruneaux- Armagnac, pruneaux, Armagnac, chantilly)
- Le pain perdu d'antan et son caramel crémeux
- La crème brûlée à la cassonade
- Le moelleux au chocolat, crème anglaise

Supplément de 2 € pour tout dessert à la carte ne figurant pas dans le choix des desserts du menu choisi

Supplément de 3.00 € pour le café gourmand dans tous les menus

LES DESSERTS A LA CARTE

- | | |
|---|--------|
| - Pruneaux au Beaujolais | 6.00 € |
| - Fromage blanc (miel ou coulis de fruits rouges) | 6.00 € |
| - Crème brûlée à la cassonade | 7.00 € |
| - Tarte au citron meringuée | 7.00 € |
| - Coupe de sorbet (cassis, citron, poire) | 7.00 € |
| - Glace vanille Bourbon de la Réunion | 7.50 € |
| - Profiteroles au chocolat | 8.50 € |
| - Croustade aux pommes | 7.00 € |

LES COUPES GLACEES ET LES GLACES PATISSIERES : 8.50 €

- La Coupe Mousquetaire (glace Pruneaux-Armagnac, pruneaux, Armagnac, chantilly)
- Le Vigneron : Sorbet cassis, crème de cassis, Marc de Bourgogne
- Le Colonel : sorbet citron vert, vodka
- Le Café liégeois : glace café, café, chantilly
- Le Chocolat Liégeois : glace chocolat, chocolat chaud, chantilly

Café gourmand (4 accompagnements) 9.50 €

Irish Coffee 10.00 €