

(A) LA FIN !

To the end

Fromages affinés [DE] 14 €

au lait cru de vache, brebis, chèvre, chutney original, petite salade

Refine cheese

Raw cow milk, sheep, goat, original chutney, baby green

Café gourmand [ABED] 14 €

Sélection de gourmandises

Gourmand coffee

Selection of delicacies

Tarte au citron vert déstructurée [ABD] 12 €

Unstructured lime pie

Duo de fraises à l'huile d'olive vanillée [EBD] 13 €

coulis de fruits rouges, glace nougat, sucre au citron vert

Duo of strawberries with vanilla olive oil

red fruit coulis, nougat ice cream, lime sugar

Tarte tropézienne, la véritable ! [ABD] 12 €

coulis de fruits rouges

The true Saint-Tropez's pie

wred fruit coulis

Dôme chocolat & caramel beurre salé [ABDE] 12 €

crème aux amandes et zeste d'orange confite

Chocolate & salted butter caramel

almond cream and candied orange peel

La tentation gourmande RBH [ABDE]

Selon l'inspiration de notre chef pâtissier Jean-Philippe
une planche de desserts à partager

*According to the inspiration of our pastry chef Jean-Philippe,
a board of desserts to share*

Pour deux / for two 25 €
Pour quatre / for four 48 €

Pavlova aux fruits de saison & râpé de coco [BD] 12 €

coulis fruit de la passion

Seasonal fruits & coconut Pavlova

Passion fruit coulis

Café Racer [BDE] 12 €

Coupe de glace vanille, café, chocolat, Sauce chocolat amer,
zest d'orange confit, chantilly, poudre à canon aux grains de café

*Cup of vanilla, coffee, chocolate ice cream-bitter sweet chocolate sauce,
candied orange zest, whipped cream, coffee grain gunpowder*

Éphémère [BDE] 12 €

Coupe de sorbets : pêche de vigne, fraise Sengana, citron jaune de Sicile,
chantilly, fruit de saison, grenadine, amande

*Cup of peach, Sengana strawberry, yellow lemon of Sicily, whipped cream, seasonal fruit,
grenadine, almond*

Planche de fruits frais de saison coupés 24 €

Seasonal fresh cut fruit

BÂTONNETS GLACÉS ARTISANAUX

Artisan glossy sticks

Par Emkipop : 100 % naturels, élaborés exclusivement à partir d'ingrédients provenant de producteurs responsables de notre région.

- Toxicoco** 5 €
coco sous toutes ses formes (sans lactose)
Coconut in all its forms (lactose free)
- Détox** 5 €
citron, curcuma, gingembre
Lemon, turmeric, ginger
- Relaxante [DI]** 5 €
chocolat noir 70% Valrhona, fève Tonka, fleur de sel
Dark chocolate 70% Valrhona, Tonka feast, fleur de sel
- Fruité** 5 €
En fonction de la saison : fraise, framboise, kiwi
Depending on the season: strawberry, raspberry, kiwi
-

GLACES

Ice cream

Par notre Maître Artisan Glacier "Glaces des Alpes"

- Coupe de glace ou sorbet deux boules** *Two balls ice cream* 6 €
Coupe de glace ou sorbet trois boules *Three balls ice cream* 9 €

Glaces

Vanille bourbon, chocolat, café 100%, nougat Chabert Guillot, pistache, rhum Saint-James,
Ice cream

Bourbon vanilla, chocolate, 100% coffee, Chabert Guillot nougat, pistachio, Saint-James rum,

Sorbets

Pêche de vigne, fraise Sengana, citron jaune de Sicile

Sorbet

Vine peach, Sengana strawberry, yellow lemon of Sicily

CHAMPAGNE & VIN PÉTILLANT

À la coupe (12 cl)

Champagne Maison "RBH" 14 €
Barons de Rothschild brut 16 €
Barons de Rothschild brut rosé 20 €
Prosecco (vin pétillant italien) 8 €

Bouteille (75 cl)

Champagne Maison "RBH" - Brut 78 €
Besserat de Bellefon - Brut - Cuvée des Moines 94 €
Barons de Rothschild - Brut 110 €
Besserat de Bellefon - Blanc de blanc Grand Cru 140 €
Barons de Rothschild brut - Rosé 128 €
Ruinard blanc de blanc - Brut 250 €
Prosecco (vin pétillant italien) 39 €

Magnum (150 cl)

Ruinard blanc de blanc - Brut 498 €
-------------------------------	-------------

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso "Valtesse" - Décaféiné 2.50 €
Café noisette 3 €
Café double 5 €
Café lait, capuccino 3.50 €
Thé Earl Gray (Bio) - Thé English breakfast (Bio) 3.50 €
Thé vert (Bio) - Thé vert menthe (Bio) 3.50 €
Infusion verveine, camomille, tilleul 3.50 €
Lait chaud - Chocolat chaud 3.50 €
Irish Coffee 8.50 €

Les prix sont nets service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

FAITES DE CHAQUE JOURNÉE UN ÉVÉNEMENT...