

## (A) LA FIN !

To the end

**Assiette de fromages [DE]** ..... 14 €

Sélection au lait de vache, brebis et chèvre,  
chutney de saison et sucrine

*Cheese plate : cow, sheep and goat's milk, seasonal chutney and baby leaves*

**Café gourmand RBH [ABED]** ..... 14 €

Sélection de gourmandises du jour

*Sélection of gourmandises, choice of coffee*

**Kathatani [AD]** ..... 12 €

Soupe de fruits frais à la citronnelle et au lait de coco  
et sa boule de sorbet lychee

*chilled lemongrass and coconut milk infusion with fresh cut fruit, served with lychee sorbet*

**Finger aux éclats de fleur de sel de Camargue [ABED]** ..... 13 €

Mousse fruit de la passion, biscuit dacquoise,  
noisette et chocolat mi-amer

*Passion fruit mousse with hazelnut, bitter sweet dark chocolate and Camargue sea salt flakes*

**Kube chocolat noir [ABED]** ..... 12 €

gelée fraise de pays et coulis à la fleur d'hibiscus

*chocolate and seasonal strawberry jelly cube with hibiscus flower coulis*

**Tiramisu RBH avec son espresso minute [ABED]** ..... 12 €

*Tiramisu minute with its espresso*

**Le dessert du jour** ..... 12 €

*Dessert of the day*

**La tentation gourmande RBH [ABED]**

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 €

**Planche de fruits frais de saison coupés** ..... 24 €  
*Seasonal fresh cut fruit*

**Les fruits du moment** ..... selon arrivage  
*The fruits of the moment*

**GLACES**

*Ice cream*

*Par notre Maître Artisan Glacier "Glaces des Alpes"*

**Coupe de glace [BDE] ou sorbet** *Ice cream or sorbet*

**Deux boules** *Two scoops* ..... 6 €

**Trois boules** *Three scoops* ..... 9 €

Glaces, parfums

Vanille bourbon, chocolat, café 100%, noisette, caramel beurre salé  
*Bourbon vanilla, chocolate, 100% coffee, hazelnut, salted caramel*

Sorbets, parfums

Fraise, poire, rhubarbe, lychee, abricot  
*Strawberry, pear, rhubarb, lychee, apricot*

## 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    | ..... 75 €  |
| Laurent Perrier - Brut           | ..... 120 € |
| Ruinard blanc de blanc - Brut    | ..... 150 € |
| Barons de Rothschild - Brut      | ..... 110 € |
| Barons de Rothschild brut - Rosé | ..... 130 € |
| Prosecco (vin pétillant italien) | ..... 39 €  |

### Magnum (150 cl)

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| Ruinard blanc de blanc - Brut | ..... 325 € |
|-------------------------------|-------------|

---

## BOISSONS CHAUDES

|   |              |
|---|--------------|
| Café Espresso "Valtesse" - Décaféiné              | ..... 3 €    |
| Café noisette                                     | ..... 3.50 € |
| Café double                                       | ..... 6 €    |
| Café lait, capuccino                              | ..... 5.50 € |
| Thé Earl Gray (Bio) - Thé English breakfast (Bio) | ..... 5.50 € |
| Thé vert (Bio) - Thé vert menthe (Bio)            | ..... 5.50 € |
| Infusion verveine, camomille, tilleul             | ..... 5.50 € |
| Lait chaud - Chocolat chaud                       | ..... 5 €    |
| Irish Coffee                                      | ..... 9 €    |

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