

(A) LA FIN!

To the end

Assiette de fromages [DE]..... 14 €

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

Cheese plate: cow, sheep and goa't milk, seasonal chutney and baby leaves

Café gourmand RBH [ABED] 14 €

Sélection de gourmandises du jour

Selection of gourmandises, choice of coffee

Tarte fine au fruit frais du marché [ABED]..... 12 €

Accompagné de sa boule de glace ou sorbet

Thin fresh fruit tart of the day, served with it's scoop of sorbet or ice cream

Sphère fondante au cœur de vanille bourbon [ABED] 14 €

Caramel coulant au sel de Camargue

Bourbon vanilla chocolate sphere, melted with hot and salted caramel fudge

Kube tout choco-gianduja [ABED]..... 12 €

Feuillantine croquante à la cacahuète

Gianduja chocolate cube with crunchy peanut feuillantine

**Tiramisu RBH au citron de Menton,
Avec son shot de limoncello [ABED]**12 €
Tiramisu minute with its limoncello shot

Le dessert du jour [ABED]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*26 €
Pour quatre / *for four*48 €

Planche de fruits frais de saison coupés14 €
Seasonal fresh cut fruit

Planche de pastèque 9 €
Chilled watermelon platter

Mousse pistache en velours blanc [ABED] 9 €
Coulis de framboise à l'hibiscus
Pistachio mousse with white chocolate and raspberry-hibiscus coulis

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, rhum/raisins

Bourbon vanilla, chocolate, 100% coffee, hazelnut, rum/raisin

Sorbets, parfums

Fraise, framboise, citron, pêche, abricot

Strawberry, pear, lemon, peach, apricot

Notre Sélection " Bulles festives " pour le dessert

Ruinart blanc de blanc – Brut 160 €

Veuve Clicquot - Brut 160 €

Dom Perignon brut – 2008 300 €

À la coupe (12 cl)

Champagne Maison "RBH" 14 €

Kir royal 16 €

Laurent Perrier – Brut 19 €

Laurent Perrier – Brut brut rosé 25 €