



BERNACHON

SALON DE THÉ

## GOURMANDISES SUCRÉES

Pâtisserie Bernachon	8.30€
Président Individuel	10.00€
Mini gâteau Bernachon	3.40€
Assortiment de 6 chocolats	11.40€
Brioche (chocolat, nature, sucre, pralines)	3.10€
Madeleine au chocolat	3.80€
Friand aux amandes	4.50€
Cake à la part	5.40€
Toasts, beurre, confiture ou pâte à tartiner Bernachoc'	9.90€
Café gourmand	11.40€
Thé gourmand	12.40€
Champagne gourmand	20.50€

## GOURMANDISES SALÉES

Terrine du moment	16.90€
Quiche Bernachon	7.90€
Tranche de pâté croûte maison	16.90€

# GLACES MAISON

Nos glaces et sorbets sont élaborés dans nos ateliers avec des produits de qualité pour vous garantir des saveurs exceptionnelles.

<b>Glaces &amp; sorbets</b>	3.60€
<i>Vanille, chocolat, café, caramel, pistache, praliné, framboise, fraise, ananas, coco, cassis, passion, poire, citron, mandarine, rhum raisin</i>	
<b>Suppléments</b>	
<i>Chantilly - 2.40€</i>	
<i>Crème anglaise vanille ou chocolat, coulis de fruits rouges, pâte à tartiner Bernachoc' - 2.00€</i>	
<b>Président glacé</b>	13.30€
<i>Glace praliné noisettes, bigarreaux blancs confits à la liqueur de cerise</i>	
<b>Soufflé glacé Chartreuse</b>	13.30€
<i>Biscuit aromatisé à la Chartreuse, chantilly, crème anglaise</i>	
<b>Soufflé glacé Grand Marnier</b>	13.30€
<i>Biscuit aromatisé au Grand Marnier, chantilly, crème anglaise</i>	
<b>Liégeois</b>	11.50€
<i>Café ou chocolat ou fraise</i>	
<b>Coupe Candice</b>	11.50€
<i>Vanille, caramel, chocolat, crème anglaise chocolat</i>	
<b>Kilimandjaro (saison hiver)</b>	11.50€
<i>Crème de marrons, meringue, glace vanille, chantilly, éclats de marrons glacés</i>	
<b>Vacherin du moment</b>	11.50€

## BOISSONS CHAUDES

Le chocolat

8.90€

Retrouvez les saveurs uniques du chocolat Bernachon issu du mélange original et subtil de nos 10 variétés de fèves de cacao choisies parmi les plus nobles du monde entier.  
Une boisson savoureuse et onctueuse à déguster chaude ou froide !

Chocolat Viennois

8.90€

Choc'Express

4.00€

Café

3.00€

Décaféiné

3.30€

Petit café crème

3.80€

Café crème

6.00€

Double café

5.70€

Cappuccino

6.20€

Café Viennois

8.30€

# THÉS DAMMANN FRÈRES

## THÉS NOIRS : 7.00€

Darjeeling, *parfum développé de fruits mûrs*

Ceylan, *orange Pekoe supérieur, tasse ombrée, liqueur légère et douce*

Russe Douchka, *essence d'agrumes, caractère envoûtant*

Earl Grey, *mélange d'Orient, enchanteur à la Bergamote de Calabre*

Christmas Tea, *ananas, marasquin, caramel, écorces et huile essentielle d'orange*

Lapsang Souchong, *thé fumé à l'épicéa*

Caravane, *thé non fumé, très parfumé, faible en théine, fort en caractère*

## THÉS VERTS : 7.20€

Jasmin, *doux et agrémenté de fleurs de jasmin séchées*

Oriental, *sencha de Chine, arômes fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois*

Thé Vert à La Menthe, *procure douceur et fraîcheur*

Sencha Fukuyu, *thé japonais de l'hospitalité, riche en vitamine C*

Volupthé, *thé vif, frais et fruité*

## INFUSIONS : 7.00€

Rooibos, *faible taux de tanin*

Verveine

Verveine menthe

# BOISSONS FRAÎCHES

Chateldon, 75cl	7.30€
Evian, Badoit, 50cl	5.30€
Vittel, Perrier, 25cl	4.70€
Unaju, 25cl <i>Boisson fraîchement pétillante</i>	5.00€
Jus de fruits, 25cl <i>Pur jus artisanal</i>	5.20€
Jus de fruits frais pressés <i>Citron, pamplemousse, orange</i>	8.00€
Sirop à l'eau <i>Citron, menthe, grenadine</i>	4.00€
Sodas <i>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl), Schweppes Tonic (20cl), Limonade (25cl)</i>	5.70€
Bière artisanale, 33cl <i>Brasserie du Mont Blanc, blonde ou blanche</i>	6.50€
Champagne <i>Coupe de champagne Paul Bocuse</i>	13.00€

## INCONTURNABLES...

**Le Président**, gâteau le plus célèbre de la Maison Bernachon, une véritable création, à l'origine singulière, Paul Bocuse doit recevoir la Légion d'honneur des mains du Président Giscard d'Estaing. Pour le repas de cette grande occasion, Maurice Bernachon et Paul Bocuse veulent arriver à l'Élysée avec une gourmandise absolument originale. Ce sera le «Président », spécialement créé pour l'occasion (le 1er pour 20 personnes pesait 3 kg !). 50 ans après, le « Président » fait toujours le bonheur des gourmands du monde entier. La recette : génoise, ganache pralinée aux noisettes, bigarreaux blancs confits et parfumés à la liqueur de cerise.



**L'Ambassadeur**, une symphonie sucrée et l'ultime couronnement de vos moments gourmands ! Sa création remonte au début du XXe siècle, pour l'Exposition universelle de 1900 à Paris. Ce dessert élégant est devenu populaire lors de réceptions et d'événements diplomatiques. Aujourd'hui, il continue de fasciner avec sa génoise moelleuse parfumée au Kirsch, sa crème pâtissière et ses fruits confits, un dessert qui incarne le savoir-faire français.

**L'Eventail**, emblématique dessert réputé pour sa finesse et sa douceur, il se compose d'un léger biscuit aux amandes garni d'une ganache au chocolat noir 55%. Laissez-vous séduire par l'harmonie des textures délicates et de la gourmandise du chocolat.

**Le Roosevelt**, entremets prestigieux puisque ce dessert a été nommé pour le Président américain Franklin D. Roosevelt. Son onctuosité en fait un choix idéal pour les gourmands avec son biscuit aux amandes, son croustillant praliné, sa ganache chocolat et son exquise mousse au chocolat.

# B

42, Cours Franklin Roosevelt 69006 Lyon  
Du mardi au samedi de 9h à 18h30

Découvrez l'histoire de la Maison sur notre site  
[www.bernachon.com](http://www.bernachon.com)

*Prix nets taxes & service compris (10/24)  
Nous vous demandons de prévenir en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.  
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant*