

## (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    | ..... 23 € |
| Pour quatre / for four | ..... 45 € |

**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 ARTISANNAUX

### 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 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, cappuccino                             | ..... 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