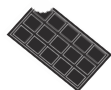


FRIANDISES SOLIDES



Le Mont-Blanc de la B.M. <i>vermicelles -meringue - glace cannelle - raisinée - crème double de la Gruyère</i>	14
Banana & granola artisanal de BreadStore <i>Glace vanille - sauce chocolat chaud - chantilly</i>	12
Crème brûlée à la vanille bourbon de Madagascar	12
Tartelette au citron - citron vert	9
Tartelette au chocolat pure origine - glace noix de coco	12
Profiteroles glacées à la vanille bourbon <i>Sauce chocolat chaud pure origine - chantilly</i>	14
Petit pot chocolat au lait caramel	9
Meringues artisanales d'Epagny et crème double de la Gruyère	10
Verrine panna cotta de la B.M.	9.5
Petite salade de fruits frais	8
Coupe raisins à la Lie et glace artisanale vanille	10
Crumble de pommes de la ferme du Taulard caramélisées <i>Glace artisanale à la vanille bourbon</i>	12
<i>de l'Artisan Glacier à la Conversion :</i>	
Glaces: <i>Cannelle - chocolat - vanille bourbon - noix de coco - caramel au beurre sale - pistache de Sicile - raisins à la lie de Lavaux - stracciatella</i>	5
Sorbets: <i>Abricots du Valais - cassis - mangue - citron - poire du Valais - pomme verte yuzu</i>	5
Sorbet arrosé <i>Boule de glace à choix + 2cl alcool à choix</i>	12
Café gourmand « Gargantua » <i>Un petit assortiment des sucreries du moment avec votre thé ou café</i>	18
Ardoise de fromages <i>Le choix de fromages de la région d'André Macheret</i>	3 fromages 12 5 fromages 18



FRIANDISES LIQUIDES

Vin de dessert :		
«Cuvée des Moines» Muscat Beaumes de Venise AOC <i>Muscat BIO Une expression aromatique pure de muscat de Beaumes de Venise.</i>	1dl	9
«Padri one cru Maury» Maury AOC <i>Grenache noir Vin doux naturel aux notes de griottes, de fraise, d'épices et de cacao..</i>	1dl	9
Dégustation «café-pousse» <i>Café accompagné d'un choix de trois rhums, gins ou whiskies.</i>		30
	2cl	4cl
Rhum arrangé maison ^{42% vol.} <i>Mariné avec amour par notre staff - demandez les parfums !</i>	7	12
Rhum « La Hechicera » ^{40% vol.} <i>Mélange de rhums colombiens de 12 à 21 ans d'âge</i>	8	14
Marc « La Colombe » ^{40% vol.} <i>Une grappa blanche suisse aux notes de fruits confits et de marsepain.</i>	9	14
Grappa « La quinta essencia» Clos Mogador ^{42% vol.} <i>Une grappa distillée par René Barbier, notre vigneron préféré,</i>	12	18
Säntis Malt « Alpstein Edition» ^{48 % vol.} <i>Whisky helvétique, vieillie 5 ans en fût de bière et 2 en fût de pinot noir !</i>	13	19
Liqueur de clémentine « Nello » ^{33% vol.}	12	16
Liqueur de sureau « Magistère » ^{20% vol.}	8	12
Amaretto Adriatico Blanco ^{17% vol.}		10
Liqueur de noisette « Studer » ^{28% vol.}	10	14
Liqueur de Yuzu de Niels Rodin ^{40% vol}	12	16
Espresso Martini		17
Gin "District 3" <i>Gin fumé ; distillé avec des fruits rouges par la Roja pour la BM.</i>		17
Gin "District 7" <i>Kaffir et ananas ; concocté par Canopée pour la BM.</i>		17
Gin "District 9" <i>Aux habañeros vaudois (!) ; créé par la Distillerie du Léman pour la BM.</i>		17