

FRIANDISES SOLIDES



Tartelette aux fraises vaudoises	10
Panna Cotta végétale à la pistache de Sicile <i>Salade de fraises vaudoise</i>	12
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 d'abricots du Valais <i>Glace artisanale fior di latte</i>	12
Glaces de l'Artisan Glacier (La Conversion) : <i>Fior di latte - chocolat - vanille bourbon - noix de coco - caramel au beurre salé - café - raisins à la lie de Lavaux - stracciatella</i>	5
Sorbets: <i>Abricots du Valais - cassis - mangue - citron - poire - pomme verte - yuzu</i>	5
Sorbet arrosé boule de glace à choix + 2cl alcool à choix	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 arômatique 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 massepain.</i>	9	14
Grappa Fior Di Vite 40% vol. <i>Légèrement dorée par sa maturation en fût. Une bouche légèrement sucrée.</i>	8	12
Rhum Trois Rivière VSOP (5ans) 40 % vol. <i>Légendaire rhum agricole de la Martinique !</i>	12	18
Liqueur de clémentine « Nello » 33% vol.	12	16
Liqueur de sureau « Magistère » 20% vol.	8	12
BM'cello (limoncello maison) 33% vol.		10
Liqueur de noix "nocino nostrano" 28% vol.	10	14
Liqueur de gingembre " La Golée" 30% 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