



Les Cocktails

Les classiques 28 cl.

- **Moscow mule** Vodka Eristoff, 12,00€
citron vert, Ginger beer
- **London mule** Gin Bombay 12,00€
Sapphire, citron vert, Ginger beer
- **Piña colada** Rhum Bacardi 12,00€
Carta Blanca, crème de coco, jus d'ananas
- **Caïpirinha** Cachaça Leblon, 11,00€
citron vert, sucre de canne
- **Caïpirinha especial** Fraise ou 11,00€
framboise ou mangue ou fruits de la passion.
Cachaça Leblon, citron vert, sucre de canne
- **Margarita** Téquila Camino Real, 11,00€
cointreau, sucre de canne, jus de citron
- **Bloody Mary** Vodka Eristoff, 11,00€
jus de tomate, citron, assaisonnement
- **Espresso Martini** Vodka Eristoff, 12,00€
liqueur de café, sirop de sucre, café expresso
- **Old Fashioned** Engel's Envie, 14,00€
Bourbon, bitter angostura, sucre de canne
- **Pornstar** Vodka Eristoff, 12,00€
purée fruits de la passion, sirop de vanille
- **Mai Tai** Rhum Bacardi, curaçao 12,00€
Carta Blanca, rhum ambré Bacardi Spiced,
orgeat, jus d'ananas, jus de citron
- **Girly Sweet** Gin Bombay 12,00€
Bramble, jus de citron vert, tonic rose
- **Negroni** Gin Bombay Original, 11,00€
Campari, Martini rouge
- **Irish coffee** Whisky 12,00€
Williams Lawson's, café, sucre, chantilly
- **Daïquiri Frozen** Rhum Bacardi 12,00€
Carta Blanca, jus de citron, sucre de canne.
- **Daïquiri Frozen aux fruits** 12,00€
Rhum Bacardi Carta Blanca, jus de citron,
sucre de canne. Fraise ou framboise ou
mangue aux fruits de la passion.
- **Sex on the Beach** 12,00€
Vodka Eristoff, Cointreau, crème de pêche,
jus d'orange, jus de cranberry
- **Sangria** vin rouge, mélange de 8,00€
liqueur, sucre de canne, limonade, petits fruits

Les mojitos 38 cl.

- **Mojito** 11,50€
Rhum Bacardi Carta Blanca,
menthe fraîche, citron vert,
cassonade, eau gazeuse
- **Mojito aux fruits** 12,00€
Fraise ou framboise ou mangue
ou fruits de la passion ou coco.
Rhum Bacardi Carta Blanca,
menthe fraîche, citron vert, cassonade,
angostura, eau gazeuse

Au Champagne 14 cl.

- **Mimosa** Champagne, 12,00€
jus d'orange
- **Flûte Bellini** Champagne, 12,00€
crème de mûre sauvage
- **Flûte royale** Champagne, 12,00€
crème de cassis

Les Bulles

- Prosecco 75 cl. 35,00€
- Coupe de champagne 12,00€
- Champagne Baudry 75 cl. 80,00€
- Champagne Ruinart 75 cl. 160,00€
- Champagne Ruinart
Blanc de blanc 75 cl. 180,00€

Les eaux minérales

- | | | |
|------------------|--------|-------|
| Plates | 50 cl. | 1l. |
| • Evian | 5,50€ | 7,00€ |
| Pétillantes | | |
| • Orezza | 5,50€ | 7,00€ |
| • San Pellegrino | 5,50€ | 7,00€ |

Les signatures 28 cl.

- **La Catrina** Téquila, cointreau, 13,00€
jus de citron, jus d'ananas, fruits de la passion
- **Caribbean Tropical** 13,00€
Rhum Bacardi carta Blanca, St Germain,
jus de fraise, jus de citron, sucre de canne
- **La Tormentica** Rhum ambré 13,00€
Bacardi, ginger beer, purée de mangue,
jus de citron
- **Mezcalina** Mezcal, 13,00€
jus de citron, fruits de la passion
- **Amaretto Sour Framboise** 13,00€
Amaretto, jus de citron, blanc d'œuf,
crème de framboise.
- **Palomino Pisco Sour** 13,00€
Pisco, fruits de la passion,
sucre de canne, jus de citron, blanc d'œuf

Les Spritz


- **Aperol Spritz** 9,50€
- **Rosa Spritz** 9,50€
- **Campari Spritz** 9,50€
- **Saint Germain Spritz** 13,00€
- **Hugo Spritz** 13,00€

Les sans alcool 38 cl. 8,50€

- **Virgin colada** Jus d'ananas, crème
de coco, noix de coco
- **Virgin mojito** Perrier, Citron vert,
menthe fraîche, limonade, glace pilée
- **Virgin mojito especial**
Fraise ou framboise ou fruits de la passion
ou mangue ou coco. Citron vert,
menthe fraîche, limonade, glace pilée
- **Detox** Jus de citron, orange pressée,
purée de mangue
- **Martini floreale tonic**
Martini floreale, tonic, rondelle de citron jaune
- **Martini vibrante tonic**
Martini vibrante, tonic, rondelle d'orange

le
boudoir

28, place des Tanneurs - 13100 Aix-en-Provence - **Mobile 07.45.09.22.90 - Fixe 09.51.53.25.90**

Prix TTC, service compris - Règlements par  ou espèces. Tickets restaurant acceptés uniquement le midi. La maison n'accepte pas les chèques.

Le bar du Bouddoir

Apéritifs

- **Anis** 3 cl. 4,00€
Ricard, 51, Casanis
- **Martini** 7 cl. Roso, Bianco 4,80€
- **Suze** 8 cl. 4,80€
- **Porto, Muscat** 12 cl. 5,50€
- **Kir** 12 cl. Mûre, pêche, framboise, cassis 4,80€
- **Campari** 12 cl. 4,80€
- **Prosecco** 12 cl. 8,50€

Boissons fraîches

- **Sodas** 4,00€
- Coca Cola 33 cl.
- Coca Cherry 33 cl.
- Coca Cola sans sucre 33 cl.
- Orangina 25 cl.
- Schweppes
Tonic ou Agrumes 25cl
- Limonade 25cl
- Fuzetea 25 cl.
- Ginger beer 20 cl.
- **Red Bull** 25 cl. 5,50€
- **Les eaux** 4,00€
- Perrier 33 cl.
- Evian 33 cl.
Supplément sirop 0,30€
- **Sirop à l'eau** 3,10€
Parfums sirop :
menthe, grenadine, citron, fraise,
orgeat, pêche, Gambetta,
cassis, PAC, framboise, cerise
- **Les jus de fruits**
Pago 20 cl. 4,00€
Orange, Pommes, Abricot,
Tomate, Fraise, Ananas, ACE
- **Orange ou Citron pressé** 5,80€
- **Thés glacés** maison 5,80€
Citron, pêche, menthe,
fraise, passion
- **Café glacé** maison 5,80€
- **Citronnade** maison 6,00€
- **Citronnade especial** 6,20€
fraise, framboise, mangue, coco,
fruits de la passion

Les bières

Pression

- | | Demi
25 cl. | Pinte
50 cl. |
|---|----------------|-----------------|
| 🇩🇰 Carlsberg 5° | 4,00 € | 7,50 € |
| 🇧🇪 Grimbergen 6,7° | 4,70 € | 8,50 € |
| 🇺🇸 1664 Blanc 5° | 4,60 € | 8,00 € |
| 🇺🇸 Brooklyn Pulp Art 6° | 4,90 € | 8,70 € |
| 🇧🇪 La Chouffe 8° | 4,90 € | 8,70 € |
| 🍷 Pietra ambrée 6° | 4,60 € | 8,50 € |
| 🇫🇷 Anosteke Blonde 7,5° | 4,90 € | 8,70 € |
| • Picon bière | 4,70 € | 8,50 € |
| • Crème pêche | 5,00 € | 8,00 € |
| • Panaché | 4,00 € | 7,80 € |
| • Cervoise
(bière, vin blanc, citron) | 5,00 € | 9,00 € |
| • Monaco
(bière, limonade, grenadine)
Supplément sirop 0,30€ | 4,00 € | 7,80 € |

Bouteilles

- | | |
|--|--------|
| 🇩🇰 Desperados 33 cl. 5,9° | 6,50 € |
| 🇧🇪 Grimbergen Ambrée 33 cl. 6,5° | 6,50 € |
| 🍷 Pietra rossa 33 cl. 6,5° | 6,50 € |
| 🇩🇪 Magners cidre 33 cl. 4,5° | 6,50 € |
| 🇨🇴 Club Colombia dorada 33 cl. 4,7° | 6,50 € |
| 🇲🇽 Corona 33 cl. 4,5° | 6,50 € |
| 🇫🇷 1664 0.0 25 cl. | 6,50 € |

Alcools & digestifs

Alcools classiques 4cl. 9,00 €

Gin, Vodka Eristoff, Rhum Bacardi,
Whisky William Lawson's, J&B, Téquila

Alcools supérieurs 4cl.

- **Whisky** - Jack Daniel's 12,00 €
- Dewar's 12 ans, 13,00 €
- Knockando 13,00 €
- Angel's Envy Bourbon 14,00 €
- Chivas 15,00 €
- **Rhum** - Don Papa, 12,00 €
- Diplomatico 12,00 €
- Santa Teresa, - Pyrat Reserve, 15,00 €
- Dictador 12 años 15,00 €
- **Téquila** - Patrón Silver 4 cl. 10,00 €
Bouteille 70cl. 210,00 €
- Patrón Reposado, 4 cl. 12,00 €
Bouteille 70cl. 210,00 €
- **Gin** - Bombay Saphir, 12,00 €
- Bombay Bramble 12,00 €
- Hendrick's, Bulldog, 14,00 €
- G'Vine (France) 13,00 €
- Citadelle (France)
- **Vodka** - Absolut, 12,00 €
- Grey Gouse 12,00 €
- **Shooters 2cl.** 3,50 €
Alcools classiques
- **Digestifs** 6 cl
Cognac - Armagnac 12,00 €
Calvados 12,00 €
Grand Marnier - Poire
Limoncello - Get 27- Bailey's
Cointreau 9,00 €
Supplément Soda ou Tonic 2,50 €

Les boissons chaudes

- | | | | |
|---|--------|---|--------|
| • Café | 2,00 € | • Cappuccino (mousse de lait) | 4,60 € |
| • Décaféiné | 2,10 € | • Infusions Verveine, Tilleul | 4,00 € |
| • Café allongé | 2,10 € | • Thés aromatisés | 4,00 € |
| • Noisette | 2,20 € | fruits rouge, menthe, jasmin,
caramel, Earl grey, Ceylan | |
| • Café crème | 4,00 € | • Grog au rhum | 8,50 € |
| • Chocolat au lait | 4,00 € | • Carajillo | |
| • Café viennois (chantilly) | 5,50 € | - Café Baileys | 4,50 € |
| • Chocolat viennois
(chantilly) | 5,50 € | - Café Cognac | 5,50 € |

Prix Nets, TTC,
service compris



Attention, l'abus d'alcool
est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

la Carte des Vins

Rosés

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP

- | | | |
|--|-----|-----|
| • Château de Beaupré  | 30€ | 38€ |
| • Château Lacoste  | 32€ | 40€ |

LUBERON

- | | |
|-------------------------|-----|
| • Pétula - AOC Marrenon | 32€ |
|-------------------------|-----|

VAUCLUSE

- | | |
|---------------------------|-----|
| • Domaine La Garrelle IGP | 28€ |
|---------------------------|-----|

CASSIS - AOP

- | | |
|-----------------------|-----|
| • Domaine du Paternel | 43€ |
|-----------------------|-----|

Rouges

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

- | | | |
|--|-----|-----|
| • Château de Beaupré  | 30€ | 38€ |
| • Château Lacoste  | 32€ | 40€ |
| • Domaine Naïs | 30€ | |

LUBERON

- | | |
|------------------------|-----|
| • Sépia - AOC Marrenon | 32€ |
|------------------------|-----|

VAUCLUSE

- | | |
|----------------------------------|-----|
| • Domaine La Garrelle IGP Merlot | 28€ |
|----------------------------------|-----|

CÔTES DU RHÔNE - AOP

- | | |
|----------------|-----|
| • Plan De Dieu | 32€ |
|----------------|-----|

CROZES-HERMITAGE - AOP

- | | |
|---------------------------------|-----|
| • Marrenon Les Belles Echappées | 46€ |
|---------------------------------|-----|

GIGONDAS - AOP

- | | |
|---------------------------------|-----|
| • Marrenon Les Belles Echappées | 55€ |
|---------------------------------|-----|

BORDEAU

SAINT-EMILION - AOP

- | | |
|-----------------------|-----|
| • Château Lapelletrie | 64€ |
|-----------------------|-----|

Blancs

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

- | | | |
|--|-----|-----|
| • Château de Beaupré  | 30€ | 38€ |
| • Château Lacoste  | 32€ | 40€ |

LUBERON

- | | |
|------------------------|-----|
| • Doria - AOC Marrenon | 32€ |
|------------------------|-----|

VAUCLUSE

- | | |
|---|-----|
| • Domaine La Garrelle IGP Chardonnay & Vermentino | 28€ |
|---|-----|

CASSIS - AOP

- | | | |
|---|-----|-----|
| • Domaine du Paternel  | 43€ | 55€ |
|---|-----|-----|

CHABLIS - AOP

- | | |
|-------------|-----|
| • Le Finage | 53€ |
|-------------|-----|

BORDEAUX MOELLEUX

- | | |
|------------------|-----|
| • Fleur Moelleux | 28€ |
|------------------|-----|

BOURGOGNE - AOP CHARDONNAY

- | | |
|----------------------------|-----|
| • Domaine de Sorin Coquard | 42€ |
|----------------------------|-----|

Servi uniquement le midi > **LE PICHET** 50 cl. Coteaux d'Aix Rosé, Rouge ou Blanc 14,00 €

Vin au verre

ROUGES

COTEAUX D'AIX

- | | |
|------------------------------|-------|
| • Domaine Vallon des Glauges | 4,60€ |
| • Domaine Naïs | 5,90€ |

LUBERON

- | | |
|-------------------------------|-------|
| • Grande Toque - AOP Marrenon | 5,60€ |
|-------------------------------|-------|

VAUCLUSE

- | | |
|----------------------------------|-------|
| • Domaine La Garrelle Merlot IGP | 4,90€ |
|----------------------------------|-------|

ROSÉS

COTEAUX D'AIX

- | | |
|------------------------------|-------|
| • Domaine Vallon des Glauges | 4,60€ |
| • Domaine Naïs | 5,90€ |

LUBERON

- | | |
|-------------------------------|-------|
| • Grande Toque - AOP Marrenon | 5,60€ |
|-------------------------------|-------|

VAUCLUSE

- | | |
|--------------------------------------|-------|
| • Domaine La Garrelle Merlot & Syrah | 4,90€ |
|--------------------------------------|-------|

BLANCS

COTEAUX D'AIX

- | | |
|------------------------------|-------|
| • Domaine Vallon des Glauges | 4,60€ |
| • Domaine Naïs | 5,90€ |

LUBERON

- | | |
|-------------------------------|-------|
| • Grande Toque - AOP Marrenon | 5,60€ |
|-------------------------------|-------|

VAUCLUSE


- | | |
|---|-------|
| • Domaine La Garrelle Chardonnay & Vermentino IGP | 4,90€ |
| • Vin Moelleux Fleur Moelleux | 4,80€ |



✱ Toston de patacon	13,50 €
Hogao, guacamole casero, salsa verde. Gallettes de bananes plantain vert	Pollo desmechada (Poulet effiloché) ou Carne desmechada (bœuf effiloché) ou Camarones (crevettes)
✱ Taquitos	13,50 €
Hogao, guacamole caero, salsa verde, chile	Pollo desmechada (Poulet effiloché) ou Carne desmechada (bœuf effiloché) ou Camarones (crevettes)
✱ Calamars frits	12,00 €
✱ Planche mixte	21,00 €
Fromages et charcuteries	
✱ Gravlax de saumon	13,00 €





Les grandes salades / Large salads

- **La Cæsar** Émincé de poulet pané, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, salade romaine et sauce Cæsar. 18,80 €
Caesar Thinly sliced chicken, parmesan shavings, hard boiled egg, croutons, romaine lettuce and Caesar dressing.
- **Salade du Bouddoir** Gambas snackées, thon rouge mi-cuit, gravlax de saumon, guacamole, tomates, graines de sésame, bouquet de mesclun et pain toasté. 22,50 €
Bouddoir Salad Seared king prawns, half-cooked tuna, salmon gravlax, guacamole, tomatoes, sesame seeds, mixed salad and toasted bread.
- **Salade Norvégienne** Gravlax de saumon, pommes de terre grenaille, œuf dur, oignons rouges, olives, crème aux herbes, tomates, salade. 19,50 €
Norwegian Salad Salmon gravlax, baby new potatoes, hard boiled egg, red onions, olives, herbal cream, tomatoes, green salad.
- **La salade Niçoise** Salade, tomates, haricots verts, oignons rouges, pommes de terre grenaille, anchois, thon rouge mi-cuit, œuf dur, olive noire. 19,50 €
Niçoise Salad Salad, tomatoes, green beans, red onions, baby potatoes, anchovies, semi-cooked red tuna, hard boiled egg, black olives.
-  • **La Burratina** Burrata crémeuse, tomates anciennes, pignons de pin, pesto, olives. 18,50 €
Burratina Salad Creamy burrata, heirloom tomatoes, pine nuts, pesto, olives.



Nos Pâtes / Our Pasta

-  • **Rigatoni à la Truffe** Crème de truffe, Moliterno à la truffe et copeaux de truffe. 26,00 €
Truffle Rigatoni Truffle cream, truffle Moliterno and truffle shavings.
-  • **Rigatoni au pesto, burrata crémeuse** Crème au pesto, burrata di bufala, copeaux de parmesan. 23,00 €
Creamy rigatoni burrata Parmesan, Pesto cream, burrata di bufala, parmesan shavings.
- **Rigatoni à la Bolognaise** / *Bolognese Rigatoni* 24,00 €





Nos grillades à la braise / Our grilled Meats

Servies avec frites et bouquet de salade. Sauce au choix : Béarnaise, Roquefort, Poivre ou Chimichurri.

Fries and salad. Sauce of your choice: Pepper or Bearnaise or Roquefort or Chimichurri.

- **Entrecôte Simmental** (environ 300 gr.) / *Simmental Rib Steak* (approx. 300 g/10 oz.) 32,00 €
- **Picanha Angus Argentine** (environ 250 gr.) / *Picanha Angus Argentine* (approx. 250 g / 9 oz.) 32,00 €
- **Côte de bœuf Charolaise Label rouge** (environ 500 gr. / approx 18 oz.) 45,00 €
Charolaise Beef Rib (environ 1 kg à partager. / approx 35 oz to Share.) 90,00 €
- **Bavette sauce échalotte** / *Flank steak with shallot sauce* 33,00 €

Autre choix d'accompagnement : Légumes de saison grillés, Pommes de terre grenaille.

4,50 €

Other side dishes: Grilled seasonal vegetables, Baby new potatoes.



Nos spécialités à la braise / Our charcoal grilled specialties

- **Pluma de porc ibérique** 24,50 €
Pommes de terre grenaille, chips de manioc, minis poivrons sweets, sauce Chimichurri, tostón et guacamole.
Iberian pork pluma Baby new potatoes, manioc chips and little sweet peppers, Chimichurri sauce, tostón and guacamole.
- **Magret de canard, sauce au miel** Pommes de terre grenaille et petits légumes de saison. 31,00 €
Duck Breast Honey sauce Baby new potatoes, Seasonal vegetables.
- **Cuisse de poulet fermier désossée** Label Rouge, marinade churrasco, frites et salade. 24,50 €
Boneless Farm Chicken Thigh red label, Marinade churrasco, fries and salad.
- **Tentacule de poulpe sauce à l'ail et salsa verde** Pommes de terre grenaille et petits légumes de saison. 32,00 €
Octopus tentacle, garlic sauce and salsa verde Baby new potatoes, Seasonal vegetables.

Nos Pizzas / Our Pizzas


À la tomate / Tomato

-  • **La Végétarienne** Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, minis poivrons sweet, tomates cerises, courgettes, pesto. 16,50 €
The Vegetarian Tomato sauce, mozzarella fior di latte, eggplant, mini sweet peppers, cherry tomatoes, zucchini, pesto.
- **La Royale** Sauce tomate, champignons, jambon blanc, mozzarella fior di latte. / *The Royal* Tomato sauce, mushrooms, white ham, mozzarella fior di latte. 18,50 €
- **L'Italienne** Sauce tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto, buratta, roquette, pesto. / *The Italian* Tomato sauce, mozzarella fior di latte, prosciutto, buratta, rocket, pesto. 19,00 €
-  • **La Margherita** Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pesto. / *Margherita* Tomato sauce, mozzarella fior di latte, pesto. 16,80 €

À la crème / Cream sour

- **La Royale crème** Crème, champignons, jambon blanc, mozzarella fior di latte. / *The Royal* Sour cream, mushrooms, white ham, mozzarella fior di latte. 18,50 €
- **La Figatelli, chèvre, miel** Crème, mozzarella fior di latte, figatelli, fromage de chèvre, miel. 18,00 €
Figatelli (corsican sausage), goat cheese, honey Cream, mozzarella fior di latte, figatelli, goat cheese, honey.
-  • **La Tartufo** Crème, mozzarella fior di latte, champignons, truffe d'été. / *The Tartufo* Cream, mozzarella fior di latte, mushrooms, truffle. 23,00 €

Côté Brasserie / Brasserie dishes

- **L'Avocado Burger** Buns boulanger, steak haché frais façon bouchère, pur bœuf d'origine Française, pickles d'oignons rouges, avocat, cheddar, tomates, sauce Chimichurri, frites et salade. 21,00 €
The Avocado Burger Bakery-style burger bun, 100% pure minced beef patty (French meat), red onions pickles, avocado, cheddar, tomatoes, Chimichurri sauce, fries and salad.
-  • **L'Avocado Burger Veggie** Buns boulanger, steak veggie, pickles d'oignons rouges, avocat, cheddar, tomates, sauce Chimichurri, frites et salade. 21,00 €
The Avocado Burger Veggie Bakery-style burger bun, veggie steak, red onions pickles, avocado, cheddar, tomatoes, Chimichurri sauce, fries and salad.
- **Le fish & chips** Filet de cabillaud en panure, sauce tartare, frites et salade mêlée. / *Fish & chips* Breaded cod fillet, tartare sauce, fries and mixed salad. 19,00 €
- **Le tartare de bœuf à l'italienne, coupé au couteau** 21,50 €
(180gr.) Viande fraîche pur bœuf d'origine Française, pesto, tomates confites, pignons de pin et parmesan. Frites et salade.
Hand-cut Italian steak tartare (180 g/6 oz.) 100% pure, raw beef of French origin, tomato pesto pine kernel and parmesan. Fries and salad.
- **Tataki de bœuf** Saveurs d'Asie, nouilles de blé sauce soja, légumes sautés, graines de sésame. 25,00 €
Beef Tataki Asian flavors, wheat noodles with soy sauce, pan-fried vegetables, sesame seeds.
- **Le tartare de saumon label rouge** Guacamole, zestes de citron vert, coriandre, échalotes, salade de jeunes pousses, vinaigrette aux agrumes, chips de manioc et frites. 22,00 €
Salmon tartare («label rouge» quality) Guacamole, lime zest, coriander, shallots, salad shoots with citrus vinaigrette, cassava chips and fries.
- **Filet de loup ou dorade (Selon arrivage)** Riz à la provençale, légumes grillés et sauce vierge. 26,00 €
Sea bass or sea bream fillet (Depending on arrivals) Provençal rice, grilled vegetables and virgin sauce.

Menu enfant / Children's Menu

13,90 €

- Nuggets de poulet, frites
ou Steak haché frais façon bouchère, pur bœuf d'origine Française, frites
ou Pâtes à la bolognaise
Chicken nuggets, fries or Minced beef patty pure minced beef patty (French meat), fries or Bolognaise pasta
+
- Glace enfant ou pom'pote / *Children's ice cream or fruit pouch*
+
- Sirop au choix / *Cordial of choice*



Desserts

- Assortiment de fromages / *Assortment of cheeses* 9,00 €
- Dessert du Jour (Servi uniquement le midi) / *Dessert of the day (Served only at lunchtime)* 7,00 €
- Tiramisu traditionnel / *Traditional-style tiramisu* 8,50 €
- Coupe de fraises et chantilly / *Strawberry and whipped cream cup* 9,00 €
- Supplément glace vanille 2,50 € - *Vanilla ice cream supplement 2,50 €*
- Crème brûlée à la vanille / *Vanilla crème brûlée* 9,00 €
- Cheese cake fruits de la passion / *Passion fruit Cheesecake.* 9,00 €
- Fondant au chocolat glace vanille, chantilly.
Chocolate fondant vanilla ice cream, whipped cream. 9,50 €
- Café ou Thé gourmand et son quatuor de gourmandises. 9,50 €
Gourmet tea or coffee with a quartet of mini desserts.