



**CAFÉ DE LA MAIRIE**  
51 rue de Bretagne  
75003 Paris  
+33(0)1 42 77 25 02

LES

## SODAS

Coca-Cola, Coca Zéro 33cl	6.00
Perrier 33cl	6.00
Orangina 25cl	6.00
Schweppes tonic 25 cl	6.00
Ice tea pêche 25cl	6.00
Limonade 25cl	6.00
Limonade 25cl et sirop au choix	6.00
Ginger beer 25cl	6.00
Cidre Brut "Bio" 33cl	6.00
Jus de fruits 20cl	6.00
<i>Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Pamplemousse, Tomate</i>	
1/4 Vittel 25cl	5.20
1/4 Vittel 25cl et sirop au choix	6.00

LES

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	2.80
Double expresso, Café au lait	5.60
Cappuccino	6.60
Chocolat chaud à l'ancienne	6.10
Café Viennois, Chocolat Viennois	7.00
Lait chaud, <i>nature, miel ou vanille</i>	6.00
Vin chaud maison	7.00
Matcha latte, Ube latte (lait d'avoine)	8.00
Grog au Rhum	10.00
Irish Coffee	12.00
<b>Thé Bio « Kusmi Tea »</b>	5.70
<i>Ceylan, Earl grey, Thé vert menthe, White Anastasia (thé blanc, fleur d'oranger, bergamote), BB Détox (thé vert, maté, pamplemousse)</i>	
<b>Infusion Bio « Kusmi Tea »</b>	5.70
<i>Verveine Menthe, Rooibos Vanille, Aqua Exotica (hibiscus, baies noires, fruits et plantes), Camomille</i>	

*Les boissons chaudes sont disponibles à base de lait végétal (Avoine) comptez 1€ de supplément par boisson*

LES

## APÉRITIFS

Ricard 2cl	5.00
Martini Blanc, Martini Rouge 5cl	7.00
Campari, Salers 5cl	7.00
Porto Rouge, Porto Blanc 5cl	7.00
Fernet Branca 5cl	7.00
Kir Vin Chardonnay 16cl	6.70
Kir Royal Au «Bernard Figuet » 10cl	10.00
Coupe de Champagne «Bernard Figuet» 10cl	10.00
Américano Maison 15cl	12.00

LES

## BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Blondinette	5.00	10.00
Leffe	5.80	11.00
IPA « Marguerite »	5.80	11.00
Blanche « Marguerite »	5.80	11.00

LES

## BIÈRES BOUTEILLES

Pislner Urquell 33cl	7.00
Chimay Bleue 33cl	7.00
La Chouffe 33cl	7.00
Guinness 33cl	7.00
Corona 33cl	7.00
Bière sans Alcool 33cl	7.00

LES  
HORS D'OEUVRES

Traditionnels Œufs Mayonnaise <i>Eggs mayonnaise</i>	7.00
Rillettes d'Oie, Cornichons <i>Goose rillettes, Pickles</i>	8.00
Tarama fumé maison, blinis <i>Homemade tarama</i>	10.00
6 Escargots de Bourgogne <i>6 Snails of Bourgogne</i>	12.00
Soupe à l'Oignon gratinée <i>Onions soup</i>	12.00
Burrata crémeuse, Légumes rôtis <i>Burrata, roasted vegetables</i>	12.50
Nem's de Poulet (8 pièces) <i>Chicken rolls</i>	18.00
Foie Gras de Canard maison <i>Duck foie gras</i> chutney et pain de campagne grillé	20.00
Petit Camembert rôti, miel et romarin <i>Roasted Camembert, honey and rosemary</i>	12.00
Arancini maison parmesan et truffe (2 pièces)	9.00

LES  
SALADES

La Parisienne (jambon blanc, comté, œuf dur) <i>White ham, Comté cheese and boiled egg</i>	16.00
Caesar Salad (poulet crispy, avocat, sauce caesar) <i>Caesar salad Crispy Chicken and Avocado</i>	17.00
La Cobb (bacon, bleu d'Auvergne, poulet crispy, avocat, œuf dur) <i>Bacon, blue cheese, crispy chicken, avocado and boiled egg</i>	17.00
La Nordique (Saumon fumé, tarama maison, avocat et haricots verts) <i>Smoked salmon, homemade tarama, green beans, avocado</i>	19.00

LES  
POISSONS

Filet de Bar grillé, Légumes rôtis <i>Grilled Sea Bass filet, roasted vegetables</i>	22.00
Cabillaud rôti, beurre blanc et Epinards frais <i>Roasted Cod, white butter and fresh spinach</i>	25.00

LES  
ROUGES

	Verre 16cl	Verre 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
<b>Brouilly AOP</b> <i>Dm Voujon</i>	7.00	10.00	19.00	29.00
<b>Morgon Vieilles Vignes AOC</b> <i>Dm Petit Pérou</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
<b>Sancerre AOP</b> <i>Dm Tassin</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
<b>Côte du Rhône « Bio » AOP</b> <i>Vignerons des Estezargues</i>	6.70	10.00	20.00	30.00
<b>Bourgogne AOP Pinot Noir</b> <i>Dm Eloy</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
<b>Graves AOC</b> <i>Ch La Gravelière</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
<b>Crozes-Hermitage AOC</b> <i>Marlène et Nicolas CHEVALIER</i>	-	-	-	40.00
<b>Chassagne Montrachet AOC</b> <i>Les Benoîtes</i>	-	-	-	45.00
<b>Pommard AOP</b> <i>Les Chanlins</i>	-	-	-	60.00
<b>St Émilion AOC</b> <i>Lajarde Montarlier</i>	-	-	-	40.00
<b>Lalande de Pomerol AOC</b> <i>Ch Laborde</i>	-	-	-	45.00
<b>Pessac - Léognan AOC</b> <i>Ch Mancèdre</i>	-	-	-	45.00

LES  
EAUX

	50cl	1l
Vittel	6.00	7.50
Badoit	6.00	7.50
San Pellegrino	6.00	7.50

LES  
CHAMPAGNES

	Coupe 10cl	Bouteille 75cl
<b>Bernard Figuet</b>	10.00	60.00
<b>Ruinart</b>	-	90.00
<b>Ruinart Rosé</b>	-	110.00
<b>Ruinart Blanc de Blanc</b>	-	130.00

Vous pouvez consulter la liste des allergènes auprès de nos serveurs

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



LES

## VINS

LES

## BLANCS

	Verre 16cl	Verre 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
<b>Chardonnay</b> <i>Pays d'Oc IGP</i>	6.20	9.50	19.00	28.50
<b>Chenin « Bio » AOP Anjou</b> <i>Dm des deux vallées</i>	7.00	10.00	19.00	29.00
<b>Sancerre AOP</b> <i>Dm Tassin</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
<b>Pouilly Fumé AOC</b> <i>Dm De Congy</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
<b>Petit Chablis AOC</b> <i>Maison Alexandre</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
<b>Gewurstraminer AOC</b> <i>Joseph Cattin</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
<b>Pouilly Fuissé AOC</b> <i>Dm Eloy</i>	-	-	-	40.00

LES

## ROSÉS

	Verre 16cl	Verre 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
<b>Ile de Beauté IGP</b> <i>U San Muletto</i>	6.20	9.50	19.00	28.50
<b>Coteaux Varois AOP</b> <i>Chemin en Provence « Bio »</i>	7.00	10.00	19.00	29.00
<b>M de Minuty AOC</b> <i>Côte de Provence</i>	8.00	12.00	23.00	35.00

LES

## PÂTES

<b>Cannelloni gratinés à la Truffe, Ricotta et Courgettes</b> <i>Cannelloni gratined with truffle, ricotta and zucchini</i>	19.00
<b>Penne Tomates-Basilic et Burrata</b> <i>Penne Tomatoes-Basil and Burrata</i>	17.00
<b>Penne à la Carbonara</b> <i>Bacon and cream pasta</i>	17.00
<b>Petites Ravioles du Royan</b> <i>Ravioli with cheese and herbs</i>	17.00

LES

## PLATS

<b>Saucisse d'Auvergne, Aligot</b> <i>Grilled Pork sausage, mashed potatoes with cheese</i>	18.00
<b>Poulet Fermier rôti, Frites maison</b> <i>Roasted farm chicken, Fries</i>	17.50
<b>Paleron de Boeuf braisé, Purée maison</b> <i>Braised beef chuck, mashed potatoes</i>	19.00
<b>Pavé de Rumsteck, Béarnaise maison et Frites maison</b> <i>Rump steak, béarnaise sauce and fries</i>	20.00
<b>Tartare de Bœuf au Couteau, Frites maison et Salade</b> <i>Beef tartare with fries and salad</i>	20.00
<b>Magret de Canard, sauce poivre et Purée maison</b> <i>Duck breast, pepper sauce and mashed potatoes</i>	24.00
<b>Belle Entrecôte 350g, Béarnaise maison et Frites maison</b> <i>Rib Eye steak 350g, béarnaise sauce and fries</i>	32.00

Les garnitures : *Frites maison (Fries), Penne (Pasta), 6.00*  
*Aligot (mashed potatoes with cheese), Purée maison (mashed potatoes), Légumes rôtis (roasted vegetables), Salade verte (Salad), Haricots verts (green bean).*  
*Epinards frais (fresh spinach) (+2€ changement garniture) 8.00*

LES

## BURGERS

<b>Cheese Burger Maison, Frites maison</b>	20.00
<b>Chicken-Avocado Cheese Burger, Frites maison</b>	21.00

LE  
SNACK

Croque Monsieur ou Madame	14.00
<i>Servis avec Frites maison ou Salade</i>	
<i>Toasted ham and cheese or ham, cheese and egg sandwiches</i>	
<i>Served with fries or salad</i>	

LES  
OMELETTES

*servies avec frites maison ou salade*

Omelette Nature	13.00
Omelette Jambon ou Fromage <i>ham or cheese</i>	14.00
Omelette Mixte ( <i>Jambon et Fromage</i> ) <i>ham and cheese</i>	15.00
Omelette 3 Garnitures au Choix <i>with 3 choice</i>	16.00

LES  
FROMAGES  
"CHEESES"

*Camembert, Chèvre, Cantal, St Nectaire,  
Bleu d'Auvergne, Comté*

La Portion au choix	7.00
Deux Portions au choix	11.00
L'Assiette Assortie	18.00

LES  
DESSERTS

Café gourmand <i>Coffee with small desserts</i>	10.00
Crème Brûlée	8.00
Mousse au Chocolat Noir maison <i>Dark chocolat mousse</i>	9.00
Tarte Tatin maison, Crème fraîche	10.00
<i>Tatin Apple pie with cream</i>	
Moelleux au Chocolat maison, glace Vanille	10.00
<i>Chocolat Cake with Vanilla ice cream</i>	
Pain Perdu Brioché, glace Vanille et caramel	10.00
beurre salé	
<i>Brioche french toast, vanilla ice cream and caramel</i>	

LES  
CRÊPES « MAISON »  
« PANCAKES »

Crêpes Sucre ou Beurre-Sucre <i>Suggar or Butter- suggar</i>	7.00
Crêpes Confitures (Fraise, Abricot ou Framboise)	8.00
<i>Jam (strawberry, abricot or raspberry)</i>	
Crêpes Nutella	8.00
Crêpes Caramel beurre salé <i>salted butter caramel</i>	8.00
Crêpes Citron <i>lemon</i>	8.00
Crêpes Gourmande ( <i>glace vanille, caramel, crème sucrée</i> )	12.00
<i>(vanilla ice cream, caramel and cream)</i>	
Crêpes Flambée au Grand Marnier	12.00
<i>flamed with Grand Marnier</i>	

LES  
GAUFRES « WAFFLES »

Gaufre au Sucre glace <i>Icing suggar</i>	7.00
Gaufre au Nutella	8.00
Gaufre au Caramel beurre salé <i>salted butter caramel</i>	8.00
Gaufre à la confiture (Fraise, Framboises ou Abricot)	8.00
<i>Jam (strawberry, abricot or raspberry)</i>	
Gaufre au Citron <i>lemon</i>	8.00
Gaufre Gourmande ( <i>glace Vanille, Caramel, crème sucrée</i> )	12.00
<i>(vanilla ice cream, caramel and cream)</i>	

LES  
ALCOOLS 6cl

LES  
WHISKIES

J&B	10.00
Jameson	12.00
Jack Daniel's	13.00
Four Roses	13.00
Maker's Mark	16.00
Black Label	16.00
Nikka	16.00
Talisker	16.00

LES  
RHUMS

Sailor Jerry	10.00
Havana 3 ans	11.00
Havana 7 ans	13.00
Diplomatico	15.00

LES  
GINS

Gordon's	10.00
Bombay Sapphire	12.00
Hendrick's	15.00
G'Vine	15.00
Monkey 47	16.00

LES  
TEQUILAS

San Jose	10.00
Jose Cuervo Especial	15.00

LES  
MEZCAL

La Escondida	16.00
--------------	-------

LES  
COGNACS

Rémy Martin VSOP	11.00
XO	16.00

LES  
VODKAS

Absolut	10.00
Ketel One	13.00
Grey Goose	15.00

**PETIT DÉJEUNER  
COMPLET**

10,50 €

Une boisson chaude au choix

*A hot drink of your choice*

Une tartine beurrée

*Bread and butter*

Une confiture

*A Jam*

Croissant

Un verre de jus d'orange

*Orange juice*

**BRUNCH**

26,00€

Une boisson chaude au choix

*A hot drink of your choice*

Une tartine beurrée, confiture

*Bread, butter and Jam*

Croissant

Un Jus d'Orange frais / *Fresh Orange juice*

Un œuf Bénédict (Saumon, Epinards ou Bacon)

*An Egg Benedict (Salmon, Spinach or Bacon)*

Une Salade César / *A Caesar salad*

Un bol de Granola

*Granola Bowl*

LES  
BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	2.80
Double expresso, Café au lait	5.60
Cappuccino	6.60
Chocolat chaud à l'ancienne	6.10
Café Viennois, Chocolat Viennois	7.00
Lait chaud <i>nature, miel ou vanille</i>	6.00
Matcha latte (lait d'avoine)	8.00
Ube latte (lait d'avoine)	8.00
Vin chaud maison	7.00
Grog au Rhum	10.00
Irish Coffee	12.00

*Les boissons chaudes sont disponibles à base de lait végétal (Avoine) comptez 1€ de supplément par boisson*

**KUSMI TEA**  
5,70 €

**THÉS BIO**

*Ceylan, Earl Grey, Thé vert Menthe, White Anastasia (thé blanc, fleur d'oranger, bergamote), BB Détox (thé vert, maté, pamplemousse)*

**INFUSIONS BIO**

*Verveine Menthe, Camomille, Rooibos Vanille, Aqua Exotica (hibiscus, baies noires, fruits et plantes)*

LE  
GOUTER

Crêpes au Sucre ou Beurre-Sucre	7.00
Crêpes Nutella ou Caramel beurre salé	8.00
Crêpes Confiture (Fraise, Abricot, Framboise)	8.00
Crêpes au Citron	8.00
Crêpes flambées Grand Marnier	12.00
Crêpes Gourmande (glace Vanille, Caramel Beurre salé et crème sucrée)	12.00
Gaufre au Sucre glace	7.00
Gaufre au Nutella ou Caramel beurre salé	8.00
Gaufre Confiture (Fraise, Abricot ou Framboise)	8.00
Gaufre au Citron	8.00
Gaufre Gourmande (glace Vanille, Caramel et crème sucrée)	12.00

<b>Crozes-Hermitage AOC</b>	-	-	-	40.00
<i>Marlène et Nicolas CHEVALIER</i>				
<b>Chassagne Montrachet AOC</b>	-	-	-	45.00
<i>Les Benoîtes</i>				
<b>Pommard AOP</b>	-	-	-	60.00
<i>Les Chanlins</i>				
<b>St Émilion AOC</b>	-	-	-	40.00
<i>Lajarde Montarlier</i>				
<b>Lalande de Pomerol AOC</b>	-	-	-	45.00
<i>Ch Laborde</i>				
<b>Pessac – Léognan AOC</b>	-	-	-	45.00
<i>Ch Mancède</i>				

LES  
EAUX

	50cl	1l
Vittel	6.00	7.50
Badoit	6.00	7.50
San Pellegrino	6.00	7.50

APÉRITIFS

Ricard 2cl	5.00
Martini blanc, Martini rouge 5cl	7.00
Campari, Salers 5cl	7.00
Porto rouge, Porto blanc 5cl	7.00
Fernet Branca 5cl	7.00
Kir Vin Chardonnay 16cl	6.70
Kir royal au «Bernard Figuet» 10cl	10.00
Coupe de Champagne «Bernard Figuet» 10cl	10.00
Américano maison 15cl	12.00
Négroni maison 15cl	12.00

**HAPPY HOURS**

Du lundi au vendredi

De 18h à 21h

Bernard Figuet

Coupe 10cl

7.00

LES  
CHAMPAGNES

	Coupe	Bouteille
	10cl	75cl
<b>Bernard Figuet</b>	10.00	60.00
<b>Ruinart R</b>	-	90.00
<b>Ruinart Rosé</b>	-	110.00
<b>Ruinart Blanc de Blanc</b>	-	130.00

LES  
VINS

LES  
BLANCS

	Verre 16cl	Verre 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
<b>Chardonnay</b> <i>Pays d'Oc IGP</i>	6.20	9.50	19.00	28.50
<b>Chenin « Bio » AOP Anjou</b> <i>Dm des deux vallées</i>	7.00	10.00	19.00	29.00
<b>Sancerre AOP</b> <i>Dm Tassin</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
<b>Pouilly Fumé AOC</b> <i>Dm De Congy</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
<b>Petit Chablis AOC</b> <i>Maison Alexandre</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
<b>Gewurstraminer AOC</b> <i>Joseph Cattin</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
<b>Pouilly Fuissé AOC</b> <i>Dm Eloy</i>	-	-	-	40.00

LES  
ROSÉS

	Verre 16cl	Verre 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
<b>Ile de Beauté IGP</b> <i>U San Muletto</i>	6.20	9.50	19.00	28.50
<b>Coteaux Varois AOP</b> <i>Chemin en Provence « Bio »</i>	7.00	10.00	19.00	29.00
<b>M de Minuty AOC</b> <i>Côte de Provence</i>	8.00	12.00	23.00	35.00

LES  
ROUGES

	Verre 16cl	Verre 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
<b>Brouilly AOP</b> <i>Dm Voujon</i>	7.00	10.00	19.00	29.00
<b>Morgon Vieilles Vignes AOC</b> <i>Dm Petit Pérou</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
<b>Sancerre AOP</b> <i>Dm Tassin</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
<b>Côte du Rhône «Bio» AOC</b> <i>Vignerons des Estezargues</i>	6.70	10.00	20.00	30.00
<b>Bourgogne AOP Pinot Noir</b> <i>Dm Eloy</i>	8.00	12.00	23.00	35.00
<b>Graves AOC</b> <i>Ch La Gravelière</i>	8.00	12.00	23.00	35.00

LES  
FRUITS FRAIS

Orange 15cl	6.50
Citron 5cl	6.50

LES  
BOISSONS FROIDES

Café glacé frappé 25cl	6.50
Chocolat glacé frappé 25cl	7.00
Ice Cappuccino 25cl	7.00
Thé glacé maison à la menthe 25cl	7.00
Thé glacé maison hibiscus, grenade, baies de Goji	7.00
Citronnade maison (citron pressé, concombre Menthe fraîche et eau gazeuse) 25cl	8.00

LES  
SODAS

Coca-cola, Coca zéro 33cl	6.00
Perrier 33cl	6.00
Orangina 25cl	6.00
Schweppes 25 cl	6.00
Ice tea pêche 25cl	6.00
Limonade 25cl	6.00
Limonade 25cl et sirop au choix	6.00
Ginger beer 25cl	6.00
Cidre Brut "Bio" 33cl	6.00
Jus de fruits 20cl	6.00
<i>Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Pamplemousse, Tomate</i>	
1/4 Vittel 25cl	5.20
1/4 Vittel 25cl et sirop au choix	6.00

**Three Cents Sodas**

Aegean Tonic (Concombre) 20cl	6.00
Pink Grapefruit soda (Pamplemousse) 20cl	6.00
Cherry soda (Cerise) 20cl	6.00
Fig Leaf soda (Figue) 20cl	6.00

## À PARTAGER

Assiette de Saucisse sèche	6.00
Croque Apéro	9.00
Tarama fumé maison, blinis	10.00
Assiette de Tender's de Poulet	10.00
Assiette de Nem's de poulet (8 pièces)	18.00
Assiette de Fromages	18.00
Assiette de Charcuterie	17.00
Assiette Mixte	20.00
Petit Camembert rôti, miel et romarin	12.00
Arancini maison parmesan et truffe (2 pièces)	9.00

## LES BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Blondinette	5.00	10.00
Leffe	5.80	11.00
IPA «Marguerite»	5.80	11.00
Blanche « Marguerite »	5.80	11.00

### HAPPY HOURS

Du lundi au vendredi

De 18h à 21h

BLONDINETTE 50cl

6.50

## LES BIÈRES BOUTEILLES

Pislner Urquell 33cl	7.00
Chimay Bleue 33cl	7.00
La Chouffe 33cl	7.00
Guinness 33cl	7.00
Corona 33cl	7.00
Bière sans Alcool 33cl	7.00

## LE BAR A GIN

Gordon's 6cl	10.00
Bombay Sapphire 6cl	12.00
G'Vine 6cl	14.00
Hendrick's 6cl	15.00
Monkey 47 6cl	16.00

Servis avec nos Tonics « Three Cents » au choix  
(Aegean, Grapefruit, Cherry soda ou Fig leaf) +1.50

## LES COCKTAILS CLASSIQUES

PINA COLADA <i>Rhum, jus d'ananas, crème de coco</i>	11.50
APEROL SPRITZ <i>Apérol, vin mousseux, eau gazeuse</i>	11.50
MOSCOU MULE <i>Vodka, jus de citron vert, ginger beer</i>	11.50
LONDON MULE <i>Gin, jus de citron vert, ginger beer</i>	11.50
MOJITO <i>Rhum, citron vert, menthe, sucre</i>	11.50
MAI TAI <i>Rhum, cointreau, jus de citron vert, orgeat</i>	11.50
APEROL SOUR <i>Gin, apérol, jus de citron vert</i>	11.50

### HAPPY HOURS

Du lundi au vendredi

De 18h à 21h

COCKTAILS CLASSIQUES

COCKTAILS SANS ALCOOL

6.50

## LES COCKTAILS SIGNATURE

DIRTY MARTINI <i>Vodka, Martini Blanc et Olive verte</i>	13.50
EXPRESSO MARTINI <i>Vodka, Café, liqueur de Café</i>	13.50
CHERRY TAI <i>Rhum brun, Cointreau, Citron vert, Cherry soda</i>	13.50
G'VINE HOUSE <i>Gin G'Vine, Aegean tonic, Romarin</i>	13.50
GIN BASIL SMASH <i>Gin, basilic, citron vert</i>	13.50
GIN AGRUMI <i>Gin, Limoncello, Pink grapefruit soda</i>	13.50
PALOMA <i>Téquila, Pamplemousse, Pink grapefruit soda</i>	13.50
OLD FASHION <i>Bourbon, Angustura, Cassonade et Zeste d'orange</i>	13.50
SPARKLING HERBAL <i>Chartreuse verte, Bitter, Ananas, eau gazeuse</i>	13.50
FIGUETINI <i>Martini blanc, Liqueur de sureau, Figue soda</i>	13.50

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL

PINK MOJITO <i>Citron vert, Menthe, Pink grapefruit soda</i>	9.50
VIRGIN COLADA <i>Jus d'Ananas, Coco</i>	9.50
CHERRY BOMB <i>Jus de Citron vert, sirop de Vanille et Cherry soda</i>	9.50