

# ANGELINA

Paris depuis 1903

## All day PETITS-DÉJEUNERS & BRUNCH

### PETIT-DÉJEUNER PARISIEN

22,00

Thé, café ou chocolat chaud ANGELINA

**Jus de fruits frais** 25 cl  
orange ou pamplemousse

**Mini viennoiseries**  
croissant, pain au chocolat

**Baguette**  
beurre, confiture, miel

### PETIT-DÉJEUNER ANGELINA

32,00

Thé, café ou chocolat chaud ANGELINA

**Jus de fruits frais** 25 cl  
orange ou pamplemousse

**Mini viennoiseries**  
croissant, pain au chocolat

**Baguette**  
beurre, confiture, miel

**Œufs selon votre choix**  
brouillés ou en omelette

**Muesli, fromage blanc**  
raisins secs, copeaux de chocolat noir

### Le Brunch

42,00

Thé, café ou chocolat chaud ANGELINA

**Jus de fruits frais** 25 cl  
orange ou pamplemousse

ou

**Cocktail vitaminé** 25 cl  
orange, carotte, gingembre

**Mini viennoiseries,**  
croissant, pain au chocolat

**Baguette,** beurre, confiture, miel

**Œufs Bénédicte,**  
sauce hollandaise et au choix :  
Avocat - Poitrine fumée - Saumon fumé

ou

**Croissant ANGELINA au choix :**  
Jambon au torchon, œufs brouillés  
Saumon fumé, œufs brouillés  
Fromage gratiné, crème de fromage aux herbes fines

**Muesli, fromage blanc**  
raisins secs, copeaux de chocolat noir

ou

**Brioche perdue caramélisée**

ou

**Crêpe au praliné noisette,**  
chocolat chaud ANGELINA, crème fouettée

## À LA CARTE

Croissant	3,00
Pain au chocolat	3,20
Baguette toastée ou toasts briochés, beurre, confiture, miel	7,50
Muesli, fromage blanc, raisins secs, copeaux de chocolat noir	9,50
Crêpe au praliné noisette, chocolat chaud ANGELINA, crème fouettée	9,50
Brioche perdue caramélisée	12,00
Brioche perdue au chocolat, praliné maison, crème fouettée mascarpone	13,50

 @angelina\_paris

Ici, vous pouvez remplir votre bouteille d'eau ou votre gourde personnelle avec de l'eau potable.

## ŒUFS

**Œufs Bénédicte**, sauce hollandaise et au choix :

Avocat	15,00
Poitrine fumée	14,50
Saumon fumé	15,50

**Œufs brouillés** 14,50

**Œufs brouillés à la brisure de truffe d'été\*** 20,50

**Omelette nature, mesclun** 15,50

**Omelette fines herbes, mesclun** 15,50

**Omelette ANGELINA** 19,00  
jambon au torchon, Emmental,  
champignons de Paris, mesclun

**Omelette à la brisure de truffe d'été\*** 22,50  
mesclun

## CROQUES & SALADES

**Croque - monsieur** 17,00  
jambon au torchon, cream cheese Emmental, mesclun

**Croque - madame** 17,50  
jambon au torchon, cream cheese Emmental,  
œuf au plat, mesclun

**Salade Cæsar** 23,50  
suprême de volaille, Parmesan, croutons,  
cœur de romaine, sauce Cæsar

**Salade de chèvre chaud brioché** 22,50  
duo de betteraves, endive chicorée,  
germes de betterave, shiso rouge, grenade

**Salade saumon à la parisienne** 25,00  
macédoine de légumes, mayonnaise maison,  
pousses d'épinard, céleri, estragon

## SNACKING

**La soupe à l'oignon\*\*** 12,50

**Velouté Dubarry** 13,50  
chou-fleur rôti au beurre, chou-fleur violet râpé

**Croissant ANGELINA**  
Jambon au torchon, œufs brouillés 14,50  
Saumon fumé, œufs brouillés 15,00  
Fromage gratiné, crème de fromage 12,50  
aux fines herbes

**Quiche Lorraine\*\*, mesclun** 16,50

**Toast à l'avocat** 18,50  
houmous au cream cheese, chou-fleur violet,  
feta, radis, grenade, noisettes, shiso rouge

**Crevette roll** 19,50  
brioche moelleuse, avocat, salade iceberg,  
coriandre, sauce cocktail

**Club sandwich ANGELINA** 23,50  
poulet, poitrine fumée (en option), œuf, tomatade,  
mayonnaise maison, ciboulette,  
pommes allumettes ou mesclun

## PLATS

**Coquillettes au Beaufort AOP** 18,00  
jambon ou poulet, jus de poulet, tuile de sarrasin

**Fish & chips** 22,00  
fingers d'églefin panés maison, pommes allumettes,  
sauce tartare

**Burger ANGELINA au Comté** 24,00  
viande de bœuf, crème de Comté,  
moutarde à l'ancienne, pousses d'épinard,  
compotée d'oignons rouges, pommes allumettes  
ou mesclun

**Suprême de volaille rôti** 25,00  
vol-au-vent de légumes d'hiver, sauce suprême

**Ravioli aux champignons** 25,50  
**à la truffe d'été\***  
crème de Parmesan

## ACCOMPAGNEMENTS

Salade mesclun 6,00 • Pommes allumettes 7,00

Poêlée de légumes 7,50

## Tea Time

ANGELINA

À partir de 15h

25,00

Assortiment de pièces salées

Sélection de mini pâtisseries,  
mini macaron, madeleine

Thé, café ou chocolat chaud ANGELINA

Supplément d'une coupe  
de Champagne Jacquart 14 cl 14,50

# PÂTISSERIES

## • NOTRE FAMEUX MONT-BLANC •

9,40

☞ Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons

### • NOS CLASSIQUES •

<b>Millefeuille</b>	9,80
<i>Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille</i>	
<b>Éclair chocolat</b>	7,50
<i>Pâte à choux, crémeux au chocolat noir, glaçage au chocolat noir</i>	
☞ <b>Tarte citron</b>	8,90
<i>Sablé breton sans gluten, crème onctueuse au citron, mousse et gelée citron</i>	
<b>Paris-Brest</b>	9,60
<i>Pâte à choux, ganache montée praliné noisette, croustillant noisette, noisettes caramélisées, pâte de noisette</i>	
<b>Rocher Praliné</b>	9,40
<i>Mousse noisette praliné, praliné noisette coulant, croustillant praliné, dacquoise amande-noisette, Chantilly chocolat au lait</i>	
☞ <b>Demoiselle Tatin</b>	9,30
<i>Pâte sucrée sans gluten, mousse légère à la vanille, pommes fraîches caramélisées</i>	

### • NOTRE COLLECTION •

☞ <b>Mont-Blanc café</b>	9,60
<i>Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons, gelée café, grains de café moulus</i>	
<b>Éclair-misu</b>	7,90
<i>Pâte à choux, Chantilly mascarpone, gelée café, croustillant spéculoos</i>	
<b>Douceur cacahuète</b>	9,30
<i>Mousse cacahuète, sablé breton, caramel coulant, ganache chocolat lait et noir, glaçage chocolat lait, feuille d'or</i>	
<b>Cheesecake marron</b>	9,50
<i>Mousse cheesecake, insert crème de marrons, croustillant spéculoos, marron confit</i>	
☞ <b>Tarte vegan pécan-caramel</b>	9,30
<i>Pâte sablée huile d'argan, crémeux praliné, caramel coulant, noix de pécan torréfiée, biscuit vanille</i>	

### NOTRE PÂTISSERIE DE SAISON

de 7,60 à 9,80

### GLACES & SORBETS *artisansaux*

<b>2 parfums au choix</b> , crème fouettée	8,00
<b>3 parfums au choix</b> , crème fouettée	10,50
<b>Coupe Mont-Blanc</b>	14,00
<i>Glace Mont-Blanc, glace vanille, brisures de marrons confits, crème fouettée, meringues</i>	
<b>Coupe Rivoli</b>	13,00
<i>Glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud ANGELINA, crème fouettée, meringues</i>	
<b>Coupe Mademoiselle</b>	14,00
<i>Sorbet framboise, glace vanille, meringues, crème fouettée, coulis fruits rouges</i>	

### PLAISIRS SUCRÉS

<b>Financier</b> , vanille, pistache ou chocolat	4,50
<b>Cake à la part</b>	
Marron ou citron	5,90
Marbré	6,50
<b>Macaron individuel</b>	6,50
<i>Chocolat, vanille, pistache, framboise, Mont-Blanc</i>	
<b>Quatre mini macarons au choix</b>	9,50
<i>Mont-Blanc, chocolat, vanille, café, pistache, caramel, framboise, citron, rose</i>	





## NOS CHOCOLATS CHAUDS ANGELINA



Chocolat chaud, crème fouettée 8,50  
 Chocolat chaud blanc, crème fouettée 8,50

## BOISSONS

### . CAFÉS & LATTE .

Expresso / Double expresso	4,50/6,70
Grand café 20 cl	5,50
Grand café au lait 20 cl	5,70
Café viennois double expresso et crème fouettée	6,90
Cappuccino	6,90
Mocha café, chocolat chaud ANGELINA, crème fouettée	7,90
Latte Macchiato double expresso, lait, mousse de lait	7,50
Chaï Latte	7,90

Lait d'avoine en option +0,50€  
 Tous nos cafés sont réalisés avec du Café Massaya bio

### . FRAPPÉS .

Chocolat ANGELINA frappé	8,50
Thé glacé mélange ANGELINA ou thé vert menthe et citron vert	8,50
Milkshake glace au choix fouettée avec du lait	8,50

### . JUS DE FRUITS .

Jus de fruits frais 25 cl orange ou pamplemousse	7,90
Cocktail vitaminé pur jus 25 cl orange, carotte, gingembre	8,50
Jus et Nectars artisanaux 25 cl La Boissonnerie de Paris tomate de Marmande*, orange*, pomme*, abricot** ou fraise**	6,90

### . THÉS ET INFUSIONS .

Thé Mont-Blanc 7,70 thé noir, arômes de marron glacé, fleur d'oranger
Thé mélange ANGELINA 7,70 thé Oolong de Chine, arômes fruits exotiques, morceaux d'ananas, pétales de souci et de carthame
Thé 226 au cacao 7,70 thés de Chine et de Ceylan aux arômes de cacao, d'amande et de pétale de rose
Thé 7,70 Breakfast / Earl Grey / Darjeeling / Lapsang Souchong
Thé vert 7,70 Nature / Menthe / Jasmin
Infusion mélange ANGELINA 7,70 sélection d'épices, fève de cacao, réglisse, fleurs de souci et arômes de chocolat
Infusion 7,70 Verveine / Tilleul-menthe

### . EAUX ET SODAS .

Limonade artisanale 33 cl La Mortuacienne (bouteille)	6,50
Vittel, S. Pellegrino 50 cl / 100 cl	5,90 / 7,50
Perrier 33 cl	5,50
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres 33 cl	6,50
Schweppes, Orangina 25 cl	6,50



# ANGELINA

Paris depuis 1903

## All day BREAKFAST & BRUNCH

### PARISIAN BREAKFAST

22,00

Tea, coffee or ANGELINA hot chocolate

**Fresh fruit juice** 25 cl  
orange or grapefruit

**Mini viennoiseries**  
croissant, pain au chocolat

**Baguette**  
butter, jam, honey

### ANGELINA BREAKFAST

32,00

Tea, coffee or ANGELINA hot chocolate

**Fresh fruit juice** 25 cl  
orange or grapefruit

**Mini viennoiseries**  
croissant, pain au chocolat

**Baguette**  
butter, jam, honey

**Eggs prepared as you wish:**  
scrambled or omelette

**Muesli, cottage cheese**  
dried grapes, dark chocolate chips

### Brunch

42,00

Tea, coffee or ANGELINA hot chocolate

**Fresh fruit juice** 25 cl  
orange or grapefruit

or

**Healthy cocktail** 25 cl  
orange, carrot, ginger

**Mini viennoiseries**  
croissant, pain au chocolat

**Baguette**  
butter, jam, honey

**Benedict eggs,**  
hollandaise sauce and choice of:  
Avocado - Smoked bacon - Smoked salmon

or

**ANGELINA croissant of your choice:**  
Ham "au torchon", scrambled eggs  
Smoked salmon, scrambled eggs  
Grilled cheese, cream cheese with herbs

**Muesli, cottage cheese**  
dried grapes, dark chocolate chips

or

**Caramelized French toast**

or

**Crêpe with hazelnut praline**  
ANGELINA hot chocolate, whipped cream

## À LA CARTE

Croissant	3,00
Pain au chocolat	3,20
Toasted baguette or brioche toasts, butter, jam, honey	7,50
Muesli, cottage cheese, dried grapes, dark chocolate chips	9,50
Crêpe with hazelnut praline, ANGELINA hot chocolate, whipped cream	9,50
Caramelized French toast	12,00
French toast with chocolate sauce, homemade praline, mascarpone whipped cream	13,50

## EGGS

**Benedict eggs**, hollandaise sauce and choice of:

Avocado 15,00  
Smoked bacon 14,50  
Smoked salmon 15,50

**Scrambled eggs** 14,50

**Scrambled eggs with Summer truffle breakings\*** 20,50

**Plain omelette, mesclun salad** 15,50

**Plain omelette with herbs, mesclun salad** 15,50

**ANGELINA Omelette** 19,00

ham "au torchon", Emmental, button mushrooms, mesclun salad

**Omelette with Summer truffle breakings\*mesclun salad** 22,50

## CROQUES & SALADS

**Croque - monsieur** 17,00  
ham "au torchon", cream cheese Emmental, mesclun salad

**Croque - madame** 17,50  
ham "au torchon", cream cheese Emmental, fried egg, mesclun salad

**Cæsar salad** 23,50  
chicken supreme, Parmesan, croutons, romaine lettuce heart, Cæsar sauce

**Hot goat cheese salad** 22,50  
beetroot duo, chicory endive, beetroot sprouts, red shiso, pomegranate

**Salmon salad Parisian way** 25,00  
mixed diced vegetables, homemade mayonnaise, spinach sprouts, celery, tarragon

## SNACKING

**Onion Soup\*\*** 12,50

**Cauliflower soup Dubarry** 13,50  
butter roasted cauliflower, shredded purple cabbage

**Croissant ANGELINA**  
Ham "au torchon", scrambled eggs 14,50  
Smoked salmon, scrambled eggs 15,00  
Grilled cheese, cream cheese with herbs 12,50

**Quiche Lorraine\*\*, mesclun** 16,50

**Avocado toast** 18,50  
cream cheese hummus, purple cauliflower, feta cheese, radish, pomegranate, hazelnut, shiso cress

**Shrimp roll** 19,50  
soft brioche, avocado, iceberg salad, coriander, cocktail sauce

**ANGELINA Club sandwich** 23,50  
chicken, smoked bacon (optional), egg, tomatade, homemade mayonnaise, chives, matchstick potatoes or mesclun salad

## SAVOURY BREAK

**Coquillettes pasta with AOP Beaufort cheese** 18,00  
ham or chicken, chicken juice, buckwheat tile

**Fish & chips** 22,00  
homemade breaded haddock fingers, matchstick potatoes, tartar sauce

**ANGELINA Burger Comté** 24,00  
beef meat, Comté cheese cream, old-fashioned mustard, spinach sprouts, red onion compote, matchstick potatoes or mesclun salad

**Roasted chicken supreme** 25,00  
Winter vegetable vol-au-vent, supreme sauce

**Ravioli with mushrooms and Summer truffle\*** 25,50  
Parmesan cream

## SIDES

Mesclun salad 6,00 • Matchstick potatoes 7,00  
Pan-sauteed vegetables 7,50

## Tea Time ANGELINA

From 3pm

25,00

**Selection of cocktail canapés**

**Selection of mini pastries, mini macaron, madeleine**

**Tea, coffee or ANGELINA hot chocolate**

Extra glass of Champagne Jacquart 14 cl 14,50



# PASTRIES

## • OUR FAMOUS MONT-BLANC •

9,40

☞ Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

## • OUR CLASSICS •

- Millefeuille** 9,80  
Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream
- Éclair chocolat** 7,50  
Chou pastry, dark chocolate cream filling, dark chocolate icing
- ☞ **Tarte citron** 8,90  
Gluten-free Breton shortbread, smooth lemon cream, lemon mousse and jelly
- Paris-Brest** 9,60  
Chou pastry, hazelnut praline ganache, hazelnut crunch, caramelized hazelnuts, hazelnut paste
- Rocher Praliné** 9,40  
Hazelnut praline mousse, flowing hazelnut praline, praline crunch, almond-hazelnut dacquoise, milk chocolate whipped cream
- ☞ **Demoiselle Tatin** 9,30  
Gluten-free sweet pastry, light vanilla mousse, fresh caramelized apples

## • OUR COLLECTION •

- ☞ **Mont-Blanc café** 9,60  
Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli, coffee jelly, ground coffee beans
- Éclair-misu** 7,90  
Chou pastry, mascarpone whipped cream, coffee jelly, speculoos crisp
- Douceur cacahuète** 9,30  
Peanut mousse, Breton shortbread, flowing caramel, milk and dark chocolate ganache, milk chocolate icing, gold leaf
- Cheesecake marron** 9,50  
Cheesecake mousse, chestnut cream insert, speculoos crisp, candied chestnut
- ☞ **Tarte vegan pécan-caramel** 9,30  
Gluten-free shortbread with argan oil, creamy praline, flowing caramel, roasted pecan, vanilla biscuit

## OUR SEASONAL PASTRY

from 7,70 to 9,80

## SWEET BREAK

- Financier**, vanilla, pistachio or chocolate 4,50
- Slice of cake**  
Chestnut or lemon 5,90  
Vanilla-chocolate 6,50
- Individual macaron** 6,50  
Chocolate, vanilla, pistachio, raspberry, chestnut
- Choice of four small macarons** 9,50  
Chestnut, dark chocolate, vanilla, coffee, pistachio, caramel, raspberry, lemon, rose

## Artisanal ICE CREAMS & SUNDAES

- Choice of 2 flavours**, whipped cream 8,00
- Choice of 3 flavours**, whipped cream 10,50  
Chestnut, dark chocolate, hazelnut from Piémont, vanilla, coffee, salted caramel, Sicilian pistachio, lemon, raspberry, pear, mango, strawberry
- Coupe Mont-Blanc** 14,00  
Chestnut ice cream, vanilla ice cream, candied chestnut shreds, whipped cream, meringues
- Coupe Rivoli** 13,00  
Chocolate ice cream, vanilla ice cream, ANGELINA hot chocolate, whipped cream, meringues
- Coupe Rumpelmayer** 14,00  
Hazelnut from Piémont ice cream, vanilla ice cream, whipped cream, caramelized hazelnuts



## OUR ANGELINA HOT CHOCOLATES



Hot chocolate, whipped cream 8,50  
White hot chocolate, whipped cream 8,50

## DRINKS

### . COFFEES .

<b>Espresso / Double espresso</b>	4,50 / 6,70
<b>Large black coffee 20 cl</b>	5,50
<b>Large coffee with steamed milk 20 cl</b>	5,70
<b>Café viennois</b>	6,90
<i>black coffee with whipped cream</i>	
<b>Cappuccino</b>	6,90
<b>Mocha</b>	7,90
<i>coffee, ANGELINA hot chocolate, whipped cream</i>	
<b>Latte Macchiato</b>	7,50
<i>double espresso, milk, milk foam</i>	
<b>Chaï latte</b>	7,90

*Oat milk in option +0,50€  
All our coffees are made with Organic Massaya Coffee*

### . FRAPPÉS .

<b>ANGELINA iced chocolate</b>	8,50
<b>ANGELINA mix iced tea or mint and lime green tea</b>	8,50
<b>Milkshake</b>	8,50
<i>choice of ice-cream mixed with milk</i>	

### . FRUIT JUICES .

<b>Fresh fruit juice 25 cl</b>	7,90
<i>orange or grapefruit</i>	
<b>Healthy pure juices cocktail 25 cl</b>	8,50
<i>orange, carrot, ginger</i>	
<b>La Boissonnerie de Paris fruit juices and nectars 25 cl</b>	6,90
<i>tomato from Marmande*, orange*, apple* apricot** or strawberry**</i>	

### . TEAS AND . HERBAL INFUSIONS

<b>Mont-Blanc tea 7,70</b>
<i>Black teas with candied chestnuts, orange blossom</i>
<b>ANGELINA tea 7,70</b>
<i>China Oolong tea, exotic fruit flavours, pineapple pieces, marigold and carthamus petals</i>
<b>N°226 cocoa tea 7,70</b>
<i>Teas from China and Ceylan with cocoa, almond and rose petals flavours</i>
<b>Tea 7,70</b>
<i>Breakfast / Darjeeling / Earl Grey / Lapsang Souchong</i>
<b>Green tea 7,70</b>
<i>Nature / Mint / Jasmin</i>
<b>ANGELINA mix infusion 7,70</b>
<i>Spice mix, cocoa bean, liquorice, marigold and cocoa flavours</i>
<b>Infusion 7,70</b>
<i>Verbena / Lime-blossom mint</i>

### . WATERS AND SODAS .

<b>Traditional lemonade 33 cl</b>	6,50
<i>La Mortuacienne (bottle)</i>	
<b>Vittel, S. Pellegrino 50 cl / 100 cl</b>	5,90 / 7,50
<b>Perrier 33 cl</b>	5,50
<b>Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres 33 cl</b>	6,50
<b>Schweppes, Orangina 25 cl</b>	6,50



*sustainable cocoa program.\*Pure juice \*\*Nectar. Net prices in euros - Service included  
The House declines all responsibility in the event of loss or theft of personal objects.*



# ANGELINA

Paris depuis 1903

## LA CARTE DES VINS

### . VINS BLANCS .

	16cl	37,5cl	75cl
<b>SUD OUEST</b>			
<b>IGP Côtes de Gascogne «L'Esprit»</b> <i>Domaine de Joy</i>	6,20		27,00
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>			
<b>Sancerre AOP</b> <i>Pascal Jolivet</i>	9,70	31,00	50,00
<b>BOURGOGNE</b>			
<b>Chablis AOP «La Pierrelée»</b> <i>La Chablisienne</i>	10,70	33,00	53,00

### . VINS ROUGES .

	16cl	37,5cl	75cl
<b>BORDEAUX</b>			
<b>Bordeaux AOP</b> <i>Château La Gabarre</i>	6,70		30,00
<b>Médoc AOP</b> <i>Château Haut Brignays</i>	8,70	23,00	41,00
<b>Saint-Émilion AOP</b> <i>Château Belle, Assise Coureau</i>	9,20		46,00
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>			
<b>Saumur-Champigny AOP</b>	6,70		35,00
<i>Domaine des Varinelles Famille Daheullier - vin biologique</i>			
<b>BEAUJOLAIS</b>			
<b>Brouilly AOP</b> <i>Réserve de la Beauvoisie</i>	7,70	20,00	38,00
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>			
<b>Côtes-du-Rhône AOP</b>	6,70		33,00
<i>«Les Trois Garçons» - vin biologique</i>			

### . VINS ROSÉS .

	16cl	37,5cl	75cl
<b>Bandol AOP</b> <i>Château Barthès</i>	7,70	22,00	36,00
<b>Côtes de Provence AOP</b> <i>M de Minuty</i>	9,20		49,00

# ANGELINA

Paris depuis 1903

## CHAMPAGNES



**Champagne Jacquart** *Brut Mosaique*  
**Champagne Jacquart** *Rosé Mosaique*  
**Louis Roederer** *Brut Premier*  
**Louis Roederer** *Brut Rosé Millésimé*

	14cl	75cl
Champagne Jacquart Brut Mosaique	14,50	68,00
Champagne Jacquart Rosé Mosaique	15,50	78,00
Louis Roederer Brut Premier	17,00	85,00
Louis Roederer Brut Rosé Millésimé	19,00	100,00



## APÉRITIFS

<b>Cocktail Mimosa</b> 14 cl <i>au Champagne Jacquart</i>	14,00
<b>Kir</b> 14 cl <i>Framboise ou cassis</i>	10,00
<b>Kir Royal</b> 14 cl <i>Framboise ou cassis</i>	16,50
<b>Martini Rosso</b> 7 cl	9,00
<b>Martini Bianco</b> 7 cl	9,00
<b>Pastis 51</b> 4 cl	9,00

## SPIRITUEUX

<b>Whisky Irlande</b> 4 cl <b>Bushmills Original</b>	15,00
<b>Cognac Hennessy</b> 4 cl <b>Very Special</b>	15,00
<b>Bas-Armagnac</b> 4 cl <b>Château de Laubade</b>	15,00
<b>Eau-de-vie de Poire</b> 4 cl <b>Williams Miclo</b>	15,00

## BIÈRES

<b>Grimbergen blonde</b> 33 cl	7,90
<b>Demory Paris IPA</b> 33 cl	8,00
<b>1664 blanc</b> 33 cl	7,90
<b>Corona</b> 35,5 cl	7,90