



## THE AMERICAS

# ★ COCKTAILS ★ *Signature*



## ROOTS

TOUT COMMENCE ICI.

MAÏS, AGAVE, PIMENT, CACAO, ANANAS... D'UN BOUT À L'AUTRE  
DES AMÉRIQUES, CES INGRÉDIENTS ONT FAÇONNÉ LES CULTURES  
BIEN AVANT QUE LES FRONTIÈRES NE DESSINENT LES TERRITOIRES.  
ILS ONT NOURRI LES CIVILISATIONS, ACCOMPAGNÉ LEURS RITES,  
LEURS TRADITIONS ET LEURS CÉLÉBRATIONS.

AUJOURD'HUI, ILS RETROUVENT LE CHEMIN DE NOS VERRES, DANS  
DES CRÉATIONS QUI RÉVÈLENT LEURS SAVEURS ORIGINELLES.

|                                                                                   |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>MALANDRO 0%</b> ABV 0% 16cl                                                    | <b>15</b>                               |
| Tropical, végétal, acidulé                                                        |                                         |
|  | <i>Maïs, Iessi, ananas, citron vert</i> |

|                                                                                   |                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>MALANDRO</b> ABV 13% 16cl                                                      | <b>22</b>                                                |
| Tropical, végétal, acidulé                                                        |                                                          |
|  | <i>Cachaça Janeiro, maïs, Iessi, ananas, citron vert</i> |

|                                                                                    |                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CORNER STORE</b> ABV 12% 15cl                                                   | <b>22</b>                                                                        |
| Épicé, acidulé, salin                                                              |                                                                                  |
|  | <i>Whisky Sazerac Rye, Vermouth Carpano Bianco, jalapeño, cola, soda pickles</i> |

|                                                                                     |                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AGAVE BLUSH</b> ABV 6% 12cl                                                      | <b>22</b>                                                                                  |
| Fumé, fruité, exotique                                                              |                                                                                            |
|  | <i>Tequila Don Julio Blanco, Mezcal Del Maguey Vida, ananas, goyave, coco, citron vert</i> |

|                                                                                     |                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>HORCHATA</b> ABV 8% 15cl                                                         | <b>22</b>                                                  |
| Crémeux, épicé, gourmand                                                            |                                                            |
|  | <i>Rhum Havana 7 ans, horchata de riz, cannelle, cacao</i> |

# ★ COCKTAILS ★ *Signature*



## MIGRATIONS

LES PEUPLES VOYAGENT. LES ARÔMES AUSSI.

D'AFRIQUE, D'ASIE, D'ITALIE OU DE SCANDINAVIE, CHACUN A EMPORTÉ AVEC LUI DES SOUVENIRS, DES GESTES, DES TECHNIQUES ET DES RECETTES. AU FIL DES VOYAGES ET DES RENCONTRES, CES HÉRITAGES SE SONT MÉLÉS AUX TRADITIONS LOCALES DES AMÉRIQUES.

DE CES INFLUENCES CROISÉES SONT NÉES DES SAVEURS NOUVELLES, AUDACIEUSES ET PARFOIS INATTENDUES.  
CETTE SÉLECTION EN RACONTE LE VOYAGE.

|                                                                                   |                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>PANAMERICA 0%</b> ABV 0% 16cl                                                  | <b>15</b>                                               |
| Frais, acidulé, légèrement amer                                                   |                                                         |
|  | <i>Cinot, soda pamplemousse, coriandre, citron vert</i> |

|                                                                                   |                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>TERANGA MARTINI</b> ABV 14% 14cl                                               | <b>22</b>                                         |
| Tropical, floral, parfumé                                                         |                                                   |
|  | <i>Vodka Beluga Noble, hibiscus, noix, ananas</i> |

|                                                                                    |                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>SILK SMOKE</b> ABV 15% 12cl                                                     | <b>22</b>                                |
| Fumé, toasté, umami                                                                |                                          |
|  | <i>Pisco, sésame grillé, thé Lapsang</i> |

|                                                                                     |                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>NORR</b> ABV 20% 12cl                                                            | <b>22</b>                                                   |
| Frais, herbacé, camphré                                                             |                                                             |
|  | <i>Bourbon Buffalo Trace, pomme verte, aneth, cardamome</i> |

|                                                                                     |                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>TORTONI</b> ABV 8% 16cl                                                          | <b>22</b>                                                           |
| Amer, fruité, pétillant                                                             |                                                                     |
|  | <i>Vermouth Carpano Rosso, Fernet Branca, cerise amarena, cacao</i> |

# ★ COCKTAILS ★ *Signature*



## CITIES

LES CULTURES SE CROISENT,  
LES SAVEURS SE RÉINVENTENT.

DANS LES GRANDES VILLES COSMOPOLITES, LES CULTURES SE CROISENT,  
LES CODES SE BOUSCULENT ET LES TRADITIONS SE RÉINVENTENT.  
MARCHÉS, RESTAURANTS ET BARS DEVIENNENT LE POINT DE RENCONTRE  
DE SAVEURS, DE GESTES ET DE SAVOIR-FAIRE VENUS DU MONDE ENTIER.

DE CETTE ÉNERGIE NAISSENT DES COCKTAILS PLUS COMPLEXES  
ET AUDACIEUX, FAITS DE CONTRASTES ET D'ASSOCIATIONS INATTENDUES,  
OÙ LA TECHNIQUE LAISSE PLACE À LA SURPRISE.

|                                                                                   |                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>COOKIE PUNCH 0%</b> ABV 0% 16cl                                                | <b>15</b>                                     |
| Fruité, gourmand, épices douces                                                   |                                               |
|  | <i>Pomme, vanille, cannelle, biscuit, thé</i> |

|                                                                                   |                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>CLOUD NINE</b> ABV 16% 12cl                                                    | <b>24</b>                                                        |
| Fruité, gourmand, ludique                                                         |                                                                  |
|  | <i>Gin Tanqueray, Amaretto Adriatico, passion, rose, abricot</i> |

|                                                                                    |                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>MANGO BAY</b> ABV 9% 16cl                                                       | <b>22</b>                                                  |
| Tropical, acidulé, rafraichissant                                                  |                                                            |
|  | <i>Clairin Communal, Rhum Havana 3 ans, Aperol, mangue</i> |

|                                                                                     |                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BANANA FOSTER</b> ABV 14% 12cl                                                   | <b>24</b>                                                                                   |
| Beurré, doux, chaleureux                                                            |                                                                                             |
|  | <i>Cognac Martell VSOP, Vermouth Carpano Bianco, beurre salé, cannelle, vanille, banane</i> |

|                                                                                     |                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BOLD COAST</b> ABV 16% 14cl                                                      | <b>45</b>                                                                          |
| Sec, iodé, umami                                                                    |                                                                                    |
|  | <i>Vodka Beluga Gold Line, Vermouth Carpano Dry, citronnelle, feuille d'huître</i> |

# Au verre

## CHAMPAGNE 12,5CL

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Moët & Chandon, Brut Impérial       | 24 |
| Veuve Clicquot, Rosé                | 31 |
| Moët & Chandon, Grand Vintage, 2016 | 33 |
| Ruinart, Blanc de Blancs            | 35 |
| Dom Pérignon, Blanc Vintage, 2017   | 95 |

## VIN BLANC 15CL

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Coteaux d'Aix-en-Provence,                        | 13 |
| Roseblood d'Estoublon, 2024                       |    |
| Chablis, Vau Renard, Domaine R. Lavantureux, 2023 | 17 |
| Sancerre, La Côte des Montdamnés,                 | 20 |
| Domaine Henri Bourgeois, 2023                     |    |
| Puligny-Montrachet, Domaine Joseph Pascal, 2023   | 35 |
| Sauternes, Les Lions de Suduiraut, 2017           | 18 |

## VIN ROSÉ 15CL

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Coteaux Varois en Provence,               | 13 |
| Roseblood d'Estoublon, 2024               |    |
| Coteaux d'Aix-en-Provence, 1489 Roseblood | 28 |
| d'Estoublon, 2024                         |    |

## VIN ROUGE 15CL

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Haut Médoc, L'Héritage de Chasse Spleen, 2020         | 15 |
| Crozes-Hermitage, Les Pierrelles, Domaine Belle, 2024 | 17 |
| Hautes-Côtes de Nuits, Olivier Jouan, 2023            | 19 |
| Pessac-Leognan, Les Hauts de Smith, 2019              | 22 |
| Hautes-Côtes de Beaune, Domaine                       | 26 |
| Hoffman Mayer, 2023                                   |    |
| Gevrey-Chambertin, Domaine Henri Rebourseau, 2023     | 35 |

# Spiritueux

## APÉRITIFS

6CL

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Ricard 2cl                 | 8  |
| Aperol                     | 12 |
| Campari                    | 12 |
| Carpano Botanic Bitter     | 12 |
| Carpano Dry                | 12 |
| Carpano Bianco             | 12 |
| Carpano Classico Rosso     | 12 |
| Carpano Punt è Mes         | 12 |
| Carpano Antica Formula     | 18 |
| Lillet Blanc / Rosé        | 12 |
| Italicus                   | 18 |
| Montenegro                 | 12 |
| Suze                       | 12 |
| Averna                     | 15 |
| Cynar                      | 15 |
| Fernet Branca              | 15 |
| 30&40 Double Jus           | 18 |
| Absinthe Pernod 4cl        | 19 |
| Lustau Manzanilla Papirusa | 12 |
| Lustau Oloroso Don Nuño    | 12 |
| Graham's Fine White        | 15 |
| Graham's Six Grapes        | 16 |
| Graham's Tawny 10 ans      | 20 |
| Graham's Tawny 30 ans      | 45 |

## EAUX DE VIE

4CL

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Joseph Cartron Mirabelle  | 17 |
| 30&40 Eau-de-vie de Cidre | 18 |
| Lehmann Poire William's   | 18 |
| Lehmann Framboise         | 18 |

| <b>GIN</b>                      | <b>4CL</b> |
|---------------------------------|------------|
| Tanqueray London Dry Angleterre | 16         |
| Tanqueray Ten Angleterre        | 19         |
| Malfy Italie                    | 17         |
| Roku Japon                      | 18         |
| Generous France                 | 18         |
| Gin Mare Espagne                | 19         |
| Edinburgh Cannonball Ecosse     | 19         |
| Ginfish 68/70 Italie            | 19         |
| Martin Millers Angleterre       | 20         |
| London N°3 Angleterre           | 20         |
| Belliroi Le Denecourt France    | 21         |
| Belliroi Le Primatice France    | 21         |
| Belliroi Le Nostre France       | 21         |
| Ki no bi Japon                  | 22         |
| Monkey 47 Allemagne             | 23         |
| Seventy-One Angleterre          | 39         |

| <b>VODKA</b>                | <b>4CL</b> |
|-----------------------------|------------|
| Beluga Noble Monténégro     | 16         |
| Beluga Gold Line Monténégro | 40         |
| Grey Goose France           | 18         |
| Grey Goose Altius France    | 65         |
| Ketel One Pays-Bas          | 18         |
| Tito's États-Unis           | 18         |
| Altamura Italie             | 19         |
| Stoli Elit Russe            | 45         |
| Belvedere 10 Pologne        | 45         |

| <b>MEZCAL</b>               | <b>4CL</b> |
|-----------------------------|------------|
| Del Maguey Vida             | 16         |
| Noble Coyote Espadin        | 16         |
| Noble Coyote Espadin Jabali | 21         |
| Derrumbes N°1 Oaxaca        | 27         |
| Koch Madrecuishe            | 35         |
| Rey Campero Jabali          | 40         |
| Clase Azul Durango          | 70         |

**TEQUILA & SOTOL****4CL**

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Don Julio Blanco                   | 16  |
| Don Julio Reposado                 | 18  |
| Don Julio 1942                     | 55  |
| Codigo 1530 Blanco Rosa            | 19  |
| Tapatio Reposado                   | 20  |
| Hacienda de Chihuahua Sotol        | 21  |
| Pasote Blanco                      | 21  |
| Fortaleza Reposado                 | 23  |
| Dobel Damiante Reposado Cristalino | 25  |
| Tapatio 110                        | 25  |
| Don Fulano                         | 30  |
| 1800 Milenio                       | 47  |
| Clase Azul Reposado                | 45  |
| Clase Azul Añejo                   | 120 |
| Ocho Extra Anejo                   | 60  |

**RHUM & CACHAÇA****4CL**

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Havana Club 3 ans Cuba                        | 16 |
| Havana Club Especial Cuba                     | 16 |
| Havana Club 7 ans Cuba                        | 16 |
| Père Labat 59° Guadeloupe                     | 15 |
| Clairin Communal Haïti                        | 16 |
| Clairin Le Rocher Haïti                       | 20 |
| Clairin Sajous Haïti                          | 20 |
| Clairin Sonson Haïti                          | 20 |
| Clairin Vaval Haïti                           | 20 |
| Boukman Haïti                                 | 18 |
| Dos Maderas 5+5 Espagne                       | 18 |
| Kirk & Sweeney Reserva République Dominicaine | 18 |
| Mezan 2008 Guyanne Britannique                | 19 |
| JM Epices Créoles Martinique                  | 20 |
| Santa Teresa 1796 Venezuela                   | 21 |
| El Dorado 12 ans Guyanne Britannique          | 21 |
| El Dorado 21 ans Guyanne Britannique          | 38 |
| Zacapa Centenario 23 Guatemala                | 22 |
| Zacapa Centenario XO Guatemala                | 31 |
| Hampden HLCF classic overproof Jamaïque       | 23 |

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Clément Cuvée Homer Martinique      | 27  |
| English Harbour Sherry Cask Antigua | 30  |
| Flor de Caña 25 ans Nicaragua       | 44  |
| Flor de Caña 30 ans Nicaragua       | 150 |

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Janeiro Brésil                    | 15 |
| Novo Fogo Chamelon Cachaça Brésil | 19 |

## **PISCO 4CL**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1615 Pisco Puro Quebranta Pérou | 16 |
|---------------------------------|----|

## **CALVADOS 4CL**

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Château du Breuil Fine                     | 15 |
| Château du Breuil Réserve des Seigneurs XO | 23 |

## **COGNAC & ARMAGNAC 4CL**

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Martell VS          | 17  |
| Martell VSOP        | 21  |
| Martell Cordon Bleu | 37  |
| Martell XO          | 45  |
| L'encantada 20 ans  | 25  |
| Hine Bonneuil 2006  | 28  |
| Camus XO            | 35  |
| Hennessy XO         | 44  |
| Louis XIII 2cl      | 150 |
| Louis XIII          | 300 |

|                        |            |
|------------------------|------------|
| <b>WHISKY FRANÇAIS</b> | <b>4CL</b> |
|------------------------|------------|

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Armorik Sherry Cask                            | 19 |
| Maison Benjamin Kuentz (D'un) Verre printanier | 19 |
| Le Breuil Origine                              | 19 |
| Le Breuil Sherry Oloroso                       | 20 |
| Giraud Héritage                                | 26 |

|                      |            |
|----------------------|------------|
| <b>IRISH WHISKEY</b> | <b>4CL</b> |
|----------------------|------------|

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| The Irishman                      | 16 |
| Bushmill's 10 years Middleton     | 16 |
| Ban Poitin                        | 19 |
| Currach Atlantic Kombu Cask       | 20 |
| Green Spot Montelena              | 22 |
| Yellow Spot Single pot still      | 23 |
| Method & Madness Single Pot Still | 23 |

|                      |            |
|----------------------|------------|
| <b>SCOTCH WHISKY</b> | <b>4CL</b> |
|----------------------|------------|

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Chivas Regal 12 ans                        | 16 |
| Chivas XV                                  | 21 |
| Aberlour 10 ans                            | 17 |
| Johnnie Walker Black Label                 | 17 |
| Johnnie Walker Blue Label                  | 45 |
| Compass Glasgow Blend                      | 18 |
| Compass Box Orchard House                  | 30 |
| Compass Box Hedonism                       | 42 |
| Caol Ila Moch                              | 19 |
| Caol Ila 12 ans                            | 19 |
| Ardbeg Ten 10 ans                          | 20 |
| Ardbeg Corryvreckan                        | 24 |
| Arran 10 ans                               | 20 |
| Bunnahabhain Staoisha 2013 Very Cloudy S.V | 20 |
| Laphroaig 10 ans                           | 20 |
| Oban 14 ans                                | 20 |
| Talisker Port Ruighe                       | 20 |
| Benriach The Smoky Twelve                  | 21 |
| Glenmorangie Nectar d'Or                   | 21 |
| Lagavulin 16 ans                           | 21 |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| The Macallan Double Cask 12 ans | 22 |
| Dalmore King Alexander III      | 50 |
| Glenfiddich Grand Cru 23 ans    | 62 |

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| <b>BOURBON &amp; RYE</b> | <b>4CL</b> |
|--------------------------|------------|

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Buffalo Trace                    | 15 |
| Bulleit Bourbon                  | 15 |
| Bulleit Rye                      | 15 |
| Sazerac                          | 16 |
| Gentleman's Jack Tennessee       | 16 |
| Rittenhouse Rye                  | 17 |
| Woodford Reserve Bourbon         | 17 |
| Woodford Reserve Rye             | 20 |
| Eagle Rare Bourbon               | 19 |
| Elijah Craig Small Batch Bourbon | 19 |
| Stauning Bastard                 | 21 |
| Angel's Envy                     | 23 |
| Blanton's Gold Edition           | 28 |

|                        |            |
|------------------------|------------|
| <b>WHISKY JAPONAIS</b> | <b>4CL</b> |
|------------------------|------------|

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Nikka from the Barrel            | 20 |
| Nikka Coffey Malt                | 20 |
| Hibiki Harmony                   | 28 |
| Mars Malt Duo Komagatake Shinshu | 40 |
| Yamazaki 12 ans                  | 45 |

| <b>LIQUEUR &amp; CRÈME</b>         | <b>4CL</b> |
|------------------------------------|------------|
| Cointreau                          | 12         |
| Luxardo Maraschino                 | 12         |
| Joseph Cartron Crème de Cassis     | 12         |
| Joseph Cartron Crème de Mûre       | 12         |
| Joseph Cartron Crème de Pêche      | 12         |
| Joseph Cartron Crème de Sureau     | 12         |
| Joseph Cartron Liqueur d'Abricot   | 12         |
| Sambuca Molinari                   | 12         |
| Get 27                             | 12         |
| Bailey's                           | 12         |
| Borghetti                          | 12         |
| Limoncello Mamma Mia !             | 12         |
| Amaretto Adriatico Roasted Almonds | 12         |
| Adriatico Bianco Crushed Almonds   | 12         |
| Bénédictine DOM                    | 14         |
| Grand Marnier                      | 14         |
| Branca Menta                       | 15         |
| Acqua di Cedro Nardini             | 15         |
| Grand Brûlot                       | 17         |
| Clément Shrubbs Liqueur Créole     | 18         |
| H. Theoria Electric Velvet         | 18         |
| H. Theoria Amour Matador           | 18         |
| H. Theoria Cuir Lointain           | 18         |
| H. Theoria Midi Fauve              | 18         |
| Chartreuse Verte                   | 20         |
| Chartreuse Jaune                   | 20         |

| <b>BIÈRE</b>                    | <b>33CL</b> |
|---------------------------------|-------------|
| Deck & Donohue Mission Pale Ale | 10          |
| Deck & Donohue IPA              | 10          |
| Deck & Donohue Pilsner          | 10          |
| Corona Extra                    | 12          |
| Corona Cero sans alcool         | 10          |

# Soft

## JUS PATRICK FONT 25CL

|                |    |
|----------------|----|
| Orange         | 10 |
| Ananas         | 10 |
| Pomme          | 10 |
| Tomate rouge   | 10 |
| Abricot nectar | 10 |

## JUS PRESSÉ 20CL

|              |   |
|--------------|---|
| Citron       | 9 |
| Pamplemousse | 9 |

## SODA 33CL

|                |   |
|----------------|---|
| Coca-Cola      | 8 |
| Coca-Cola Zéro | 8 |

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Three Cents Dry Tonic 20cl   | 8 |
| Three Cents Ginger Beer 20cl | 8 |
| Three Cents Pink Soda 20cl   | 8 |
| Red Bull Energy Drink 25cl   | 9 |

## KOMBUCHA VIVANT 25CL

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Thé vert, jasmin & framboise | 12 |
|------------------------------|----|

## EAU MINÉRALE 33CL

|              |   |
|--------------|---|
| Evian        | 8 |
| Badoit Rouge | 8 |

Prix net en euro, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tous nos vins sont d'appellation d'origine protégée, sauf mention contraire.

Net price in euro, service included.

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation. All our wines are protected by designation of origin, unless otherwise stated.

## A partager / To share

16h00 - 23h00

**ACCRAS DE MAÏS, KETCHUP FUMÉ** 18 €  
Corn fritters, smoked ketchup

**GRILLED CHEESE À LA TRUFFE D'ÉTÉ** 24 €  
Truffled grilled cheese

**FLEURS DE COURGETTE, MAYONNAISE ÉPICÉE** 19 €  
Zucchini flowers, spicy mayonnaise

**TARAMA, BLINIS** 16 €  
Tarama, blinis

**COEUR DE SAUMON FUMÉ, CRÈME D'ISIGNY** 26 €  
Heart of smoked salmon, Isigny cream

**CRAB CAKE** 19 €  
Crab cake

**LOBSTER ROLLS** 38 €  
Lobster rolls

**FOIE GRAS DE CANARD, BRIOCHE FEUILLETÉE** 32 €  
Duck foie gras, flaky brioche

**CECINA DE WAGYU, TAPENADE,  
FOCACCIA TOASTÉE** 25 €  
Wagyu cecina, tapenade, toasted focaccia

**TACOS DE TARTARE DE WAGYU** 26 €  
Wagyu tartare tacos

**POP-CORN DE POULET, SAUCE CÉSAR** 22 €  
Chicken popcorn, caesar sauce

**HOT DOG, CHEDDAR, SAUCE RELISH** 16 €  
Hot dog, cheddar, sweet relish

**FRITES AU PARMESAN, TRUFFE D'AUTOMNE** 20 €  
Parmesan French fries, truffle

**CAVIAR OSCIÈTRE, «EN-K» BY KAVIARI** 15GR 45 €

**CHEESECAKE BONNIE****16 €**

Bonnie's cheesecake

**KEY LIME PIE****14 €**

Key lime pie

**ASSORTIMENT DE MIGNARDISES****15 €**

Sweet treats