

## Entrées

Starters

-  **Velouté Maison de Potiron, Châtaignes et Parmesan** ..... 16,00 €  
*Home made Pumpkin Soup, Chestnuts, Parmesan cheese*
- NEW** **Escargots en brioche - Snails in brioche** ..... **Les 6 : 15,50 €** ..... **Les 12 : 22,50 €**
- Planche de charcuterie** ..... **20,00 €**  
*Jambon de Parme, jambon blanc à la truffe, Chorizo Ibérique, Brésaola*  
*Cured meat platter : Parme's ham, cooked ham with truffles, Iberico chorizo, bresaola*
- Planche de charcuterie et Fromages de Savoie** ..... **21,00 €**  
*Jambon de Parme, Brésaola, Jambon blanc à la truffe, Fromages de Savoie*  
*Cured meat and cheese platter : Parme's ham, Bresaola, Cooked ham with truffles, savoy cheeses*
-  **Carpaccio de Brésaola (Boeuf Séché) Copeaux de Parmesan** ..... **16,50 €**  
*Carpaccio of bresaola (dry beef) Parmesan cheese*
- Saucisson à Partager - Pain et beurre - Sausage to share, bread and butter** ..... **12,50 €**
- Planchette de Jambon blanc à la Truffe - Cooked ham with truffles** ..... **14,50 €**

## Salades

Salads

-  **Veggie Bowl : Quinoa, Œuf Parfait, Avocat, Courgette, Poivrons Confits, Roquette,..... 22,70 €**  
*Noix de Cajou, Vinaigrette huile de Noix*  
*Quinoa, perfect egg, avocado, zucchini, candied peppers, rocket salad, cashew nut, walnut oil vinaigrette*
-  **Salade Caesar** ..... **23,70 €**  
*Salade, Poulet, bacon, croûtons, Parmigiano Reggiano, sauce caesar maison*  
*Caesar salad : lettuce, chicken, bacon, croutons, parmigiano-reggiano, home made caesar dressing*
-  **Salade Burrata (Mozzarella crèmeuse)** ..... **22,70 €**  
*Mozzarella Burrata, tomates cerise, Jambon de Parme, huile d'olive, roquette*  
*Burrata salad : Mozzarella burrata, cherry tomatoes, parma ham, olive oil, rocket salad*
- Salade Bo-Bun** ..... **24,50 €**  
*Salade, Boeuf sauté, Samoussa légumes, Soja, Carotte, Concombre, Vermicelle de riz, Cacahuètes, Coriandre, Menthe*  
*Salad, sauted Beef, vegetable samosa, soy, carrot, cucumber, rice vermicelli, peanut, coriander, mint*
- NEW** **Salade verte - Green salad** ..... **7,00 €**



## Pizzas



Pour Commencer / To start with


**Pizza' apéro** : 5 différentes sortes de Pizzas..... 18,80 €  
*5 différents types of pizza*



### Les incontournables

*The classics*

-  **Margherita** : *Tomate, mozza, origan*..... 16,00 €  
*Tomato, mozzarella, oregano*
- Regina** : *Tomate, mozza, Jambon, champignons* ..... 17,50 €  
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms*
- Napolitaine** : *Tomate, mozza, anchois, Fleur de câpre* ..... 18,50 €  
*Tomato, mozzarella, anchovies, caperberries*
-  **Végétarienne** : *Tomate, mozza, artichaut, poivrons, champignons, aubergines, Fleur de câpre* ..... 20,50 €  
*Tomato, mozzarella, artichoke, peppers, mushrooms, eggplants, caperberries*
- Calzone** : *Tomate, mozza, jambon, champignons, œuf*..... 19,50 €  
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg*
- Hawaïenne** : *Tomate, mozza, poulet, ananas, poivrons*..... 20  
,50 € *Tomato, mozzarella, chicken, pineapple, peppers*
-

- Parma** : Tomate, mozza, Jambon de Parme, Parmigiano Reggiano, Roquette ..... 20,50 €  
*Tomato, mozzarella, Parme's ham, Parmigiano-reggiano, rocket salad*
-  **4 Fromages** : Tomate, mozza, Gorgonzola, chèvre, Reblochon..... 20,50 €  
*Tomato, mozzarella, Gorgonzola, goat's cheese, Reblochon cheese*
- Calabrese** : Tomate, mozza, chorizo, champignons, poivrons ..... 20,50 €  
*Tomato, Mozzarella, chorizo, mushrooms, peppers*
- Savoyarde** : Crème fraîche, mozza, bacon, oignon, Reblochon ..... 20,50 €  
*Crème fraîche, mozzarella, bacon, onion, Reblochon cheese*
- Saumon** : Crème fraîche, mozza, saumon fumé, citron, aneth..... 22,50 €  
*Crème fraîche, mozzarella, smoked salmon, lemon, dill*

## Elles vous surprendront

*The specials*

-  **Marguerita EXTRA** : Tomate, Mozza Burrata, tomates cerise, huile d'olive, basilic, roquette..... 22,50 €  
*Tomato, mozzarella Burrata, cherry tomatoes, olive oil, basil, rocket salad*
- Pizz'burger** : Tomate, mozza, viande hachée, oignons, sauce burger, salade..... 20,50 €  
*Tomato, mozzarella, minced meat, onions, burger dressing, lettuce*
- Famosa** : Tomate, mozza, jambon blanc à la truffe, salade..... 23,50 €  
*Tomato, mozzarella, cooked ham with truffles, lettuce*
- Raclette** : Crème fraîche, mozza, Raclette, pommes de terre, charcuterie, salade ..... 22,00 €  
*Crème fraîche, mozzarella, raclette cheese, potatoes, cured meat, lettuce*
-  **Royale à la Truffe**..... 46,00 €  
*Base Crème à la Truffe, mozza, Truffe Noire, roquette*  
*Royal pizza: Truffle Cream, mozzarella, Black Truffle, rocket salad*

## Et pour finir

*And to end*

- Pizza Nutella banane** ..... 17,50 €  
*Pizza Nutella and banana*
-

## Hamburgers - Viandes et Poissons

Hamburger - Meat dishes and Fish dishes

**NEW**

Tous nos burgers peuvent être déclinés en version végétarienne (Protéine de pois et de blé français)  
All our burgers can be declined in vegetarian version (French pea and wheat protein)



**NEW**



**Classic Burger - Frites** ..... 22,50 €  
*Classic Burger - Chips : Minced beef burger, burger dressing, lettuce, onions, tomato*

**Cheese Burger - Frites** ..... 25,50 €  
*Cheese Burger - Chips : Minced beef burger, burger dressing, cheddar cheese, lettuce, onions, tomato*

**Veggie Burger - Frites** ..... 27,50 €  
*Veggie Burger - Chips : Vegetal steak, burger dressing, cheddar cheese, Rocket salad, onions, tomato, avocado*

**Mountain Burger - Frites** ..... 26,50 €  
*Mountain Burger - Chips : Minced beef burger, bacon, burger dressing, raclette cheese, lettuce, onions, tomato*

**Igloo Burger - Frites** ..... 29,80 €  
*Igloo Burger - Chips : Minced beef burger, roasted foie gras, truffe oil, onions, cheddar cheese, rocket Salad*

**Cornet de frites / Cone of chips** ..... 8,00 €

**Pièce de Bœuf Charolaise (environ 250gr) au Gorgonzola ou sauce aux Cèpes - Frites** ..... 30,50 €  
*Piece of beef charolaise with Gorgonzola or Cep sauce served with Chips*

**Filet de Bœuf (environ 180gr) Façon Rossini - Frites / Beef filet like a Rossini (Roasted Foie Gras), Chips** ..... 42,50 €

**Double Carpaccio de Brésaola (Boeuf séché), copeaux de parmesan - Frites** ..... 26,80 €  
*Double carpaccio of bresaola (dry beef), Parmesan cheese, Chips*

**Saumon d'Ecosse, Sauce Vierge, Petits Légumes Confits, Roquette, Parmesan** ..... 28,50 €  
*Salmon from Scotland, Vegetable oil, Candied Vegetables, Rocket Salad, Parmesan*

**Grosse Raviole de Gambas** ..... 29,50 €  
*Gambas, Marmelade de Tomates, Aubergine, Basilic, Poivrons Confits, Roquette, Emulsion Beaufort*  
*Large Ravioli of Prawns : Prawns, Tomato Marmelade, Eggplant, Basil, Candied Peppers, Rocket salad, Emulsion Beaufort*

## Pâtes et Légumes

Pasta dishes and vegetables

**Linguini façon Carbonara** Linguini, Poitrine Fumée, Emulsion Reblochon, Roquette ..... 21,00 €  
*Linguini, Bacon, Reblochon Emulsion, Rocket Salad*

**Pennes à l'Arrabiata et Chorizo Ibérique / Penne arrabiata with Iberico chorizo** ..... 20,50 €

**Linguini au Gorgonzola et Jambon de Parme / Linguini with gorgonzola and Parme's ham** ..... 22,00 €

**Pennes aux Cèpes parfumés à la Truffe et Magret de Canard Fumé** ..... 26,00 €  
*Penne with cep mushrooms, Flavoured Truffle and Smoked Duck breast*

**Linguini à la Truffe Noire / Linguini with Black Truffle** ..... 46,00 €

**Gnocchi Primavera** : Gnocchi, artichauts confits, poivrons, sauce vierge, tomates, courgettes, Ricotta.. 23,50 €  
*Gnocchi, Artichokes, Peppers, Tomatoes, Vegetables oil, Zucchini, Ricotta*



## Desserts maison

Home made desserts



<b>Profiteroles glacées vanille, chocolat chaud</b> <i>Profiteroles vanilla ice cream, hot chocolate</i> .....	12,50 €
<b>Tiramisu Maison</b> <i>Home made tiramisu</i> .....	11,00 €
 <b>Crème Brûlée Maison</b> <i>Home made crème brûlée</i> .....	11,00 €
<b>Brownie Maison, glace vanille, chantilly</b> .....	11,50 €
<i>Home made brownie : vanilla ice cream, whipped cream</i>	
<b>Tarte au Citron Revisitée</b> <i>Revisited lemon tart, whipped cream</i> .....	11,00 €
<b>Café Gourmand</b> : <i>Gourmet coffee</i> .....	12,00 €
<b>Coupe de Champagne Gourmande</b> : <i>Gourmet glass of champagne</i> .....	17,50 €
<b>Pizza Nutella Banane</b> : <i>Pizza Nutella and banana</i> .....	17,50 €

## Coupe au choix

Ice cream & sorbets

<b>COUPE AU CHOIX</b> .....	Coupe 2 boules / 2 scoops : <b>7,50 €</b> .....	Coupe 3 boules / 3 scoops : <b>9,00 €</b>
<b>Supplément</b> : <i>chocolat chaud, chantilly, coulis</i> / <i>Extras : hot chocolate sauce, whipped cream, coulis</i> .....	<b>1,00 €</b>	

### GLACES ICE CREAM

#### Les Crèmes Glacées

Ice cream flavours

vanille, chocolat noir, café pur arabica,  
caramel fleur de sel, rhum-raisin

vanilla, dark chocolate, pure arabica  
coffee, salted caramel, rum & raisin

#### Les Sorbets

Sorbet flavours

citron jaune, fraise, banane, mangue,  
Mojito, génépi, noix de coco

lemon, strawberry, banana, mango,  
génépi, coconut

<b>Liégeois</b> : <i>Chocolat ou café / Chocolate or coffee</i> .....	12,50 €
<b>Bora-Bora</b> : <i>Coco, banane, Rhum-raisin, chantilly / Coconut, banana, rum &amp; raisin, whipped cream</i> .....	12,50 €
<b>Eskimo</b> : <i>Coco, chocolat, chocolat chaud, chantilly</i> .....	12,50 €
<i>Coconut, chocolate, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	
<b>Bankise</b> : <i>Boules banane, chocolat, chocolat chaud, chantilly</i> .....	12,50 €
<i>Scoops banana, chocolate, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	
<b>Caramela</b> : <i>Caramel Fleur de Sel, vanille, caramel maison, chantilly</i> .....	12,50 €
<i>Salted caramel, vanilla, home-made caramel sauce, whipped cream</i>	
<b>Marbella</b> : <i>Citron, fraise, mangue, coulis de Fruits rouges / Lemon, strawberry, mango, red berries coulis</i> .....	12,50 €
<b>Colonel</b> : <i>Boules citron, Vodka / Scoops lemon, Vodka</i> .....	12,50 €
<b>Ice Génépi</b> : <i>Boules de génépi, génépi / Scoops génépi, génépi liquor</i> .....	12,50 €

# CHAMPAGNES

LE VERRE (12cl) 37.5 cl 75 cl Magnum

	Devaux « Blanc de Noirs » Coeur des Bar.....	12,00 €	75,00 €	
	Devaux Rosé Cuvée rosée Coeur des Bar.....		84,00 €	
<b>NEW</b>	« R » de Ruinart Brut.....		98,00 €	... 198,00 €
	Ruinart Rosé.....		132,00 €	
♥	Ruinart « Blanc de blancs ».....	75,00 €	138,00 €	... 270,00 €
	Amour de Deutz 2009.....		285,00 €	

## LES VINS

Wine

### Blancs White

Verre (12cl), 75 cl Magnum

#### Savoie AOP / VDF

Chignin Bergeron «Cuvée Gastronomie» Jean Perrier et fils.....		39,50 €	
Chardonnay «Fleur de Chardonnay» Domaine Perrier .....	7,50 €	32,50 €	
Abymes Domaine Perrier.....		27,50 €	
VDF Pakhus, P. Et S Ravier (moelleux).....	7,50 €	32,50 €	

#### Loire AOP

Pouilly Fumé «Les Clairières» .....	10,00 €	48,00 €	
-------------------------------------	---------	---------	--

#### Bourgogne AOP

Montagny «Millebuis» Vignerons de Buxy .....	8,00 €	38,00 €	... 74,00 €
--	--------	---------	-------------

#### Italie/Italy

Prosecco DOC « 500 » Extra dry.....	8,00 €	34,00 €	
-------------------------------------	--------	---------	--

### Rosés Rosé

#### Rosés AOP

Côtes de Provence «Grain de Glace» St Tropez .....	7,50 €	32,50 €	... 64,00 €
Côtes de Provence Minuty «Prestige».....		39,00 €	




# LES VINS

Wine

## Rouge Red

Verre (12cl). 75 cl Magnum

### Vallée du Rhône AOP / Rhone Valley AOC

	Vacqueyras - Domaine des Ondines (BIO) .....	41,00 €		
	Saint-Joseph Vins de Vienne - Cuilleron, Villard, Gaillard .....	10,00 €	49,00 €	98,00 €
	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Fontavin (BIO) 2020.....		66,00 €	
	Côte Rôtie - Ogier 2020 .....		96,00 €	

### Savoie AOP

Mondeuse « Vieilles Vignes » Domaine Perrier.....	8,00 €	35,00 €		
Mondeuse d'Arbin « Graine de terroir » Domaine Perrier.....			68,00 €	
Gamay de Jongieux « Vieilles vignes » E.Carrel.....		29,50 €		

### Languedoc AOP

Côtes du Roussillon « Château L'Ou » (BIO).....	7,50 €	31,50 €		
Pays d'Oc IGP « Côte de Boeuf », Syrah-Marselan.....		27,50 €		

### Bordeaux AOP

Lussac-Saint-Émilion « Grand Ricombre ».....		31,50 €	64,00 €	
<b>NEW</b> Haut-Médoc Cru Bourgeois « Château Victoria » 2018.....	11,00 €	52,00 €	105,00 €	
Pomerol «Fugue de Nénin» 2nd vin du Château Nénin 2019.....		82,00 €		

### Grande Bourgogne AOC

<b>NEW</b> Brouilly « Château des tours ».....		38,50 €		
	Marsannay « Les Récilles », E.Guillard (BIO).....		68,00 €	

### Italie / Italy

<b>NEW</b> Primitivo IGT Terrame.....	7,50 €	31,50 €		
Chianti Torrequercie DOCG (Toscane).....		31,50 €		
Montepulciano d'Abruzzo DOC-Umani Ronchi (Abruzzes).....		32,50 €		
Lambrusco dell'emilia IGT «Rosso Dolce» (Emilie Romagne).....		24,50 €		

---

## Les Bières

### BEERS

Pressions / Draught	25cl	50cl
STELLA	5,00 €	9,50 €
LEFFE Abbaye	5,50 €	10,50 €
Panache, Monaco	5,00 €	9,50 €
Supplément Picon	1,00 €	1,50 €

Supplement Picon bitter

## Bouteilles (33cl)

### Bottled

Heineken (sans alcool)	6,50 €
Heineken 25 cl	6,00 €
Desperados, Corona	7,50 €
Duvel (bière Belge) / Chouffe	8,50 €
Bière IPA Vedette	8,00 €
Bière Blanche du Mont-Blanc	7,50 €

## Les digestifs (4cl)

### Digestives

Cognac Rémy Martin Mature Cask Finish vsop.	10,00 €
Cognac XO	17,00 €
Poire Williams / Williams Pear brandy	10,50 €
Limoncello - Amaretto (6 cl)	8,00 €
Get 27, Bailey's (6 cl)	8,50 €
Chartreuse Verte, Cointreau	10,50 €
Génépi	8,50 €
Jägermeister - Fernet Branca	9,00 €
Shooter	5/8 €

## Les Apéritifs

Pastis - Ricard (2 cl)	4,50 €
Martini (rouge, blanc) (8 cl) (red, white)	6,50 €
Suze (8 cl)	6,50 €
Kir Vin Blanc (10 cl) - White wine kir	7,00 €
Kir Royal (10 cl) Cassis, Myrtille, pêche Blackcurant, blueberry, peach	10,00 €
Kir rosé pamplemousse (10 cl)	6,50 €
Rosé grapefruit kir	
Coupe de Champagne (12 cl)	12,00 €
Glass of champagne	

## Alcools

Gin, Vodka, Malibu, Tequila, Rhum, Whisky	9,00 €
Vodka «Belvédère»	13,00 €
Vodka « Guillotine héritage » France	16,00 €
Gin «Tanqueray»	12,50 €
Gin «Hendrick's»	13,50 €
Gin « Malfy » pamplemousse	13,00 €
Rhum « Captain Morgan »	8,50 €
Rhum St James Ambré	8,50 €
Rhum «Diplomatico»	12,00 €
Rhum «Don Papa»	12,00 €
Jack Daniel's	11,00 €
Chivas (12 ans) / aged 12 years	13,00 €
Oban (14 ans) / aged 14 years	14,00 €
Supplément Soda	1,50 €
Supplément Red Bull / Gang Star	2,50 €

Verres de vin : Consulter notre carte des Vins et Champagnes

Glasses of wine and Champagne on the Wine list



## Les Boissons Froides

*Cold drinks*

<b>Coca-Cola, Zéro</b> (33 cl) .....	<b>5,00 €</b>
<b>Limonade, Ice tea</b> (33 cl) / <i>lemonad</i> .....	<b>5,00 €</b>
<b>Orangina</b> (25 cl), <b>Perrier</b> (33 cl).....	<b>5,00 €</b>
<b>Schweppes ou agrumes</b> (25 cl).....	<b>5,00 €</b>
<b>Jus de Fruits</b> (25 cl) .....	<b>5,00 €</b>
<i>Orange, pomme, abricot, ananas, tomate, fraise</i>	
<i>Fruit juices : Orange, apple, apricot, pineapple, tomato, strawberry</i>	
<b>Orange ou citron pressé</b> .....	<b>7,50 €</b>
<i>Squeezed orange or lemon juice</i>	
<b>Sirops</b> .....	<b>3,50 €</b>
<i>Menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, cassis, pêche.</i>	
<i>Syrups : Mint, grenadine, strawberry, lemon, almond, blackcurrant, peach..</i>	
<b>Cidre Rosé</b> (33 cl).....	<b>6,50 €</b>
<b>Red Bull / Gang Star</b> .....	<b>5,50 €</b>




## Eaux (75 cl)

*Mineral water*

<b>Eau minérale plate</b> .....	<b>6,70 €</b>
<b>Eau minérale gazeuse</b> .....	<b>6,70 €</b>

## Les Boissons Chaudes

*Hot drinks*

<b>Café, Déca, Noisette Malongo</b> .....	<b>3,20 €</b>
<i>Coffee, decaf or with a dash of milk</i>	
<b>Thé, infusion</b> : <i>Tea, herbal tea</i>  .....	<b>4,50 €</b>
<b>Double café</b> : <i>Double coffee</i> .....	<b>4,80 €</b>
<b>Café au lait</b> : <i>Coffee with milk</i> .....	<b>5,00 €</b>
<b>Chocolat chaud</b> <i>Hot chocolate</i> .....	<b>5,50 €</b>
<b>Cappuccino</b> .....	<b>5,50 €</b>
<b>Chocolat Viennois</b> .....	<b>6,50 €</b>
<i>Hot chocolate with whipped cream</i>	
<b>Citron pressé chaud</b> .....	<b>7,50 €</b>
<i>Squeezed lemon</i>	
<b>Vin chaud ou Grog</b> .....	<b>8,50 €</b>
<i>Mulled wine or Grog</i>	
<b>Irish Coffee</b> .....	<b>12,00 €</b>



## Tapas à partager

Tapas to share

**Pizza' apéro** : 5 différentes sortes de Pizzas ..... 18,80 €  
*5 différents types of pizza*

**Planchette de Jambon blanc à la Truffe** - *Cooked ham with truffles* ..... 14,50 €



**Saucisson à Partager** - *Pain et beurre - Sausage to share, bread and butter*..... 12,50 €

**Planche de Charcuterie** ..... 20,00 €

*Jambon de Parme, Brésaola, Jambon blanc à la truffe, Chorizo Ibérique*

*Cured meat platter : Parma ham, Bresaola, Cooked ham with truffle, Iberico Chorizo*

**Planche de charcuterie et fromages** ..... 21,00 €

*Jambon de Parme, Brésaola, Jambon blanc à la truffe, Fromages de Savoie*

*Cured meat and cheese platter : Parma ham, Bresaola, Cooked ham with truffles, Savoy Cheeses*

**NEW Escargots en brioche** ..... **Les 6 : 15,50 €** ..... **Les 12 : 22,50 €**

*Snails in brioche*

**Cornet de frites** ..... 8,00 €

*Cone of chips*



---

## Nos Cocktails

Our cocktails

<b>L'IGLOO</b> Rosé Pamp', limonade, glace pilée.....	10,50 €
<i>Rosé Wine, Grapefruit Sirup, lemonade, crushed ice</i>	
<b>PUNCH maison / Home-made PUNCH</b> .....	10,50 €
<b>SANGRIA maison / Home-made SANGRIA</b> .....	10,50 €
<b>AMERICANO maison / Home-made AMERICANO</b> .....	10,50 €
<b>TEQUILA SUNRISE</b> .....	11,00 €
<b>MALIBU SUNRISE</b> .....	11,00 €
<b>APEROL SPRITZ</b> .....	13,50 €
<b>MOJITO</b> Rhum, Citron vert, menthe fraîche, Sucre de Canne, Perrier.....	14,50 €
<i>Rum, lime, fresh mint, cane sugar, fizzy water</i>	
<b>PINA COLADA</b> Rhum, Lait de Coco, jus d'ananas, Sucre de Canne.....	13,50 €
<i>Rum, coconut milk, pineapple juice, cane sugar</i>	
<b>SEX ON THE BEACH</b> Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, Cranberry .....	13,50 €
<i>Vodka, peach liqueur, pineapple juice, cranberry</i>	
<b>COSMOPOLITAÏN</b> Vodka, Cointreau, Cranberry, jus de citron .....	14,50 €
<i>Vodka, Cointreau, cranberry, lemon juice</i>	
<b>CAÏPIROSKA</b> Vodka, citron vert, sucre roux / <i>Vodka, lime, brown sugar</i> .....	13,00 €
<b>CAÏPIRINHA</b> Cachaça « La Magnifica » citron vert, sucre / <i>Cachaça, lime, sugar</i> .....	13,00 €
<b>MARGARITA</b> Téquila, Cointreau, jus de citron / <i>Tequila, Cointreau, lemon juice</i> .....	14,50 €
<b>GIN FIZZ</b> Gin, jus de citron, sucre de canne, Perrier / <i>Gin, lemon juice, cane sugar, fizzy water</i> .....	13,50 €
<b>ESPRESSO MARTINI.</b> Vodka, kahlua, café / <i>Vodka, Kahlua, coffee</i> .....	14,00 €

## Sans Alcool

Non-alcoholic

<b>Soft Paradise</b> Jus d'abricot, jus d'ananas, limonade, grenadine.....	9,50 €
<i>Apricot juice, Pineapple juice, Lemonade, grenadine</i>	
<b>Soft Chantaco</b> Jus d'orange, jus d'abricot, jus d'ananas, grenadine.....	9,50 €
<i>Orange juice, Apricot juice, Pineapple juice, grenadine</i>	
<b>Virgin Pina Colada</b> Jus d'ananas, coco.....	9,50 €
<i>Pineapple juice coco</i>	

---