

## Entrées

Starters

-  **Velouté Maison de Potiron, Châtaignes et Parmesan** ..... 17,50 €  
*Home made Pumpkin Soup, Chesnuts, Parmesan cheese*
- NEW** **Escargots en brioche - Snails in brioche** ..... **Les 6 : 16,50 €** ..... **Les 12 : 23,50 €**
- Planche de charcuterie** ..... **21,50 €**  
*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** ..... **22,50 €**  
*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** ..... 17,50 €  
*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, Avocat, Courgette, Poivrons Confits, Roquette, Noix de Cajou, Tomates, Vinaigrette huile de Noix** ..... 24,70 €  
*Quinoa, avocado, zucchini, candied peppers, rocket salad, cashew nut, tomato, walnut oil vinaigrette*
- Salade Caesar** ..... 24,70 €  
*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)** ..... 24,70 €  
*Mozzarella Burrata, tomates cerise, Jambon de Parme, Sorbet Pesto, huile d'olive, roquette*  
**NEW** *Burrata salad : Mozzarella burrata, cherry tomatoes, parma ham, sorbet pesto, olive oil, rocket salad*
-  **Salade Bo-Bun** ..... 25,70 €  
*Salade, Boeuf sauté, Samoussa légumes, Soja, Concombre, Vermicelle de riz, Cacahuètes, Coriandre, Menthe*  
*Salad, sauted Beef, vegetable samosa, sorbet pesto, soy, cucumber, rice vermicelli, peanut, coriander, mint*
- Salade verte - Green salad** ..... 8,00 €



## Pizzas



Pour Commencer / To start with


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



### Les incontournables

The classics

-  **Marguerita** : Tomate, mozza, origan..... 16,00 €  
*Tomato, mozzarella, oregano*
- Regina** : Tomate, mozza, Jambon, champignons ..... 18,50 €  
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms*
- Napolitaine** : Tomate, mozza, anchois, Fleur de câpre ..... 19,50 €  
*Tomato, mozzarella, anchovies, caperberries*
-  **Végétarienne** : Tomate, mozza, artichaut, poivrons, champignons, aubergines, Fleur de câpre ..... 21,50 €  
*Tomato, mozzarella, artichoke, peppers, mushrooms, eggplants, caperberries*
- Calzone** : Tomate, mozza, jambon, champignons, œuf..... 20,50 €  
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg*
- Hawaïenne** : Tomate, mozza, poulet, ananas, poivrons..... 21,50 €  
*Tomato, mozzarella, chicken, pineapple, peppers*
-

- Parma** : Tomate, mozza, Jambon de Parme, Parmigiano Reggiano, Roquette ..... 21,50 €  
*Tomato, mozzarella, Parme's ham, Parmigiano-reggiano, rocket salad*
-  **4 Fromages** : Tomate, mozza, Gorgonzola, chèvre, Reblochon..... 21,50 €  
*Tomato, mozzarella, Gorgonzola, goat's cheese, Reblochon cheese*
- Calabrese** : Tomate, mozza, chorizo, champignons, poivrons ..... 21,50 €  
*Tomato, Mozzarella, chorizo, mushrooms, peppers*
- Savoysarde** : Crème fraîche, mozza, bacon, oignon, Reblochon ..... 21,50 €  
*Crème fraîche, mozzarella, bacon, onion, Reblochon cheese*
- Saumon** : Crème fraîche, mozza, saumon fumé, citron, aneth..... 24,50 €  
*Crème fraîche, mozzarella, smoked salmon, lemon, dill*

## Elles vous surprendront

*The specials*

-  **Marguerita EXTRA** : Tomate, Mozza Burrata, tomates cerise, huile d'olive, basilic, roquette..... 23,50 €  
*Tomato, mozzarella Burrata, cherry tomatoes, olive oil, basil, rocket salad*
- Pizz'burger** : Tomate, mozza, viande hachée, oignons, sauce burger, salade..... 21,50 €  
*Tomato, mozzarella, minced meat, onions, burger dressing, lettuce*
- Famosa** : Tomate, mozza, jambon blanc à la truffe, salade..... 24,50 €  
*Tomato, mozzarella, cooked ham with truffles, lettuce*
- Raclette** : Crème fraîche, mozza, Raclette, pommes de terre, charcuterie, salade ..... 22,50 €  
*Crème fraîche, mozzarella, raclette cheese, potatoes, cured meat, lettuce*
-  **Royale à la Truffe**..... 46,50 €  
*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** ..... 23,50 €  
*Classic Burger - Chips : Minced beef burger, burger dressing, lettuce, onions, tomato*

**Cheese Burger - Frites** ..... 26,50 €  
*Cheese Burger - Chips : Minced beef burger, burger dressing, cheddar cheese, lettuce, onions, tomato*

**Veggie Burger - Frites** ..... 28,50 €  
*Veggie Burger - Chips : Vegetal steak, burger dressing, cheddar cheese, Rocket salad, onions, tomato, avocado*

**Mountain Burger - Frites** ..... 28,50 €  
*Mountain Burger - Chips : Minced beef burger, bacon, burger dressing, raclette cheese, lettuce, onions, tomato*

**Igloo Burger - Frites** ..... 31,80 €  
*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** ..... 33,50 €  
*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** ..... 44,50 €

**Double Carpaccio de Brésaola (Boeuf séché), copeaux de parmesan - Frites** ..... 28,50 €  
*Double carpaccio of bresaola (dry beef), Parmesan cheese, Chips*

**Saumon d'Ecosse, Sauce Vierge, Petits Légumes Confits, Roquette, Parmesan** ..... 29,50 €  
*Salmon from Scotland, Vegetable oil, Candied Vegetables, Rocket Salad, Parmesan*

**Grosse Raviole de Gambas** ..... 33,50 €  
*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 ..... 21,50 €  
*Linguini, Bacon, Reblochon Emulsion, Rocket Salad*

**Pennes à l'Arrabiata et Chorizo Ibérique / Penne arrabiata with Iberico chorizo** ..... 21,50 €

**Linguini au Gorgonzola et Jambon de Parme / Linguini with gorgonzola and Parme's ham** ..... 23,50 €



**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.. 24,00 €  
*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> .....	13,00 €
	<b>Tiramisu Maison</b> <i>Home made tiramisu</i> .....	12,00 €
	<b>Crème Brûlée Maison</b> <i>Home made crème brûlée</i> .....	12,00 €
	<b>Brownie Maison, glace vanille, chantilly</b> .....	12,50 €
	<i>Home made brownie : vanilla ice cream, whipped cream</i>	
	<b>Tarte au Citron Revisitée</b> <i>Revisited lemon tart, whipped cream</i> .....	12,00 €
	<b>Café Gourmand</b> : <i>Gourmet coffee</i> .....	13,00 €
	<b>Coupe de Champagne Gourmande</b> : <i>Gourmet glass of champagne</i> .....	18,50 €
	<b>Pizza Nutella Banane</b> : <i>Pizza Nutella and banana</i> .....	17,50 €

## Coupe au choix

Ice cream & sorbets

<b>COUPE AU CHOIX</b> .....	<i>Coupe 2 boules / 2 scoops : 8,00 €</i> .....	<i>Coupe 3 boules / 3 scoops : 9,50 €</i>
<b>Supplément</b> : <i>chocolat chaud, chantilly, coulis</i> / <i>Extras : hot chocolate sauce, whipped cream, coulis</i> .....	1,00 €	

### 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> .....	13,00 €
<b>Bora-Bora</b> : <i>Coco, banane, Rhum-raisin, chantilly / Coconut, banana, rum &amp; raisin, whipped cream</i> .....	13,00 €
<b>Eskimo</b> : <i>Coco, chocolat, chocolat chaud, chantilly</i> .....	13,00 €
<i>Coconut, chocolate, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	
<b>Bankise</b> : <i>Boules banane, chocolat, chocolat chaud, chantilly</i> .....	13,00 €
<i>Scoops banana, chocolate, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	
<b>Caramela</b> : <i>Caramel Fleur de Sel, vanille, caramel maison, chantilly</i> .....	13,00 €
<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> .....	13,00 €
<b>Colonel</b> : <i>Boules citron, Vodka / Scoops lemon, Vodka</i> .....	13,00 €
<b>Ice Génépi</b> : <i>Boules de génépi, génépi / Scoops génépi, génépi liquor</i> .....	13,00 €

## CHAMPAGNES

LE VERRE (12cl) 37.5 cl 75 cl Magnum

	Devaux « Blanc de Noirs » Coeur des Bar.....	12,50 €	78,00 €
	Devaux Rosé Cuvée rosée Coeur des Bar.....		85,00 €
NEW	« R » de Ruinart Brut.....		98,00 € ... 198,00 €
	Ruinart Rosé.....		132,00 €
♥	Ruinart « Blanc de blancs ».....	75,00 €	138,00 €
	Amour de Deutz 2009.....		285,00 €
	Magnum de Deutz Brut Classique.....		192,00 €

## 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 .....	8,50 €	33,50 €
Abymes Domaine Perrier.....		27,50 €
VDF Pakhus, P. Et S Ravier (moelleux).....	8,00 €	32,50 €

#### Loire AOP

Pouilly Fumé «Les Clairières» .....	11,00 €	49,50 €
-------------------------------------	---------	---------

#### Bourgogne AOP

Montagny «Millebuis» Vignerons de Buxy .....	9,00 €	39,50 €
--	--------	---------

#### ♥ Italie/Italy

Prosecco DOC « Rocca dei Forti ».....	9,00 €	37,00 €
---------------------------------------	--------	---------

### Rosés Rosé

#### Rosés AOP

Côtes de Provence « Grain de Glace » St Tropez .....	8,50 €	34,50 €	68,00 €
Côtes de Provence Minuty « Prestige » .....		42,00 €	



# LES VINS

Wine

## Rouge Red

Verre (12cl). 75 cl Magnum


### Vallée du Rhône AOP / Rhone Valley AOC

<b>NEW</b>	Vacqueyras « Seigneur de Montlaure ».....	43,50 €	
	Saint-Joseph Vins de Vienne - Cuilleron, Villard, Gaillard .....	11,00 €	50,50 € ..... 99,50 €
	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Fontavin (BIO) 2020.....	66,50 €	
	Côte Rôtie - Ogier 2020 .....	96,50 €	

### Savoie - Bugey AOP / VDF

	Mondeuse « Vieilles Vignes » Domaine Perrier.....	9,00 €	35,50 €
<b>NEW</b>	VDF du Bugey « Pied de Mouton » Domaine des Sonnettes .....	38,50 €	
	Gamay de Jongieux « Vieilles vignes » E.Carrel.....	32,50 €	

### Languedoc AOP

<b>NEW</b>	Pic Saint-Loup « Le Grand Méchant Loup ».....	55,00 €	
	Côtes du Roussillon « Château L'Ou » (BIO).....	8,50 €	33,50 €
	Pays d'Oc IGP « Côte de Boeuf », Syrah-Marselan.....	28,50 €	
	Grès-de-Montpellier « Gazon Maudit » .....	58,50 €	

### Bordeaux AOP

	Lussac-Saint-Émilion « Grand Ricombre ».....	35,50 €	
	Haut-Médoc Cru Bourgeois « Château Victoria » 2018.....	11,00 €	55,50 € ... 114,50 €
	Pomerol « Fugue de Nénin » 2nd vin du Château Nénin 2019.....	84,50 €	

### Grande Bourgogne AOC

<b>NEW</b>	Brouilly « Château des tours ».....	41,50 €	
	Marsannay « Les Récilles », E.Guillard (BIO).....	68,50 €	

### Italie / Italy

	Primitivo IGT Terrame.....	9,00 €	35,50 €
	Chianti Torquercie DOCG (Toscane).....	32,50 €	
	Montepulciano d'Abruzzo DOC-Umani Ronchi (Abruzzes).....	33,50 €	

---

## Les Bières

### BEERS

Pressions / Draught	25cl	50cl
STELLA	5,50 €	10,00 €
Mont-Blanc IPA	6,00 €	11,00 €
Panache, Monaco	5,50 €	10,00 €
Supplément Picon	1,00 €	1,50 €

Supplement Picon bitter

## Bouteilles (33cl)

### Bottled

Heineken (sans alcool)	7,00 €
Heineken 25 cl	6,50 €
Desperados, Corona	7,50 €
Duvel (bière Belge) / Chouffe	8,70 €
Bière Blanche du Mont-Blanc	8,70 €

## 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	11,00 €
Génépi	8,50 €
Jägermeister - Fernet Branca	9,00 €
Shooter	5/8 €

## Les Apéritifs

Pastis - Ricard (2 cl)	5,00 €
Martini (rouge, blanc) (8 cl) (red, white)	6,50 €
Suze (8 cl)	6,50 €
Kir Vin Blanc (10 cl) - White wine kir	8,50 €
Kir Royal (10 cl) Cassis, Myrtille, pêche Blackcurant, blueberry, peach	12,00 €
Kir rosé pamplemousse (10 cl)	7,50 €
Rosé grapefruit kir	
Coupe de Champagne (12 cl)	12,50 €
Glass of champagne	

## Alcools

Gin, Vodka, Malibu, Tequila, Rhum, Whisky	9,50 €
Vodka «Belvédère»	13,00 €
Vodka « Guillotine héritage » France	16,50 €
Gin (Tanqueray)	12,50 €
Gin «Hendrick's»	13,50 €
Gin « Malfy » pamplemousse	13,50 €
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>5,50 €</b>
<b>Limonade, Ice tea</b> (33 cl) / <i>lemonad</i> .....	<b>5,50 €</b>
<b>Orangina</b> (25 cl), <b>Perrier</b> (33 cl).....	<b>5,50 €</b>
<b>Schweppes</b> (25 cl).....	<b>5,50 €</b>
<b>Jus de Fruits</b> (25 cl) .....	<b>5,50 €</b>
<i>Orange, pomme, abricot, ananas, tomate, Fruit juices : Orange, apple, apricot, pineapple, tomato,</i>	
<b>Orange ou citron pressé</b> .....	<b>8,50 €</b>
<i>Squeezed orange or lemon juice</i>	
<b>Sirops</b> .....	<b>3,50 €</b>
<i>Menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, cassis, pêche. Syrups : Mint, grenadine, strawberry, lemon, almond, blackcurrant, peach..</i>	
<b>Cidre Rosé</b> (33 cl).....	<b>7,50 €</b>
<b>Red Bull / Gang Star</b> .....	<b>5,50 €</b>




## Eaux (75 cl)

*Mineral water*

<b>Eau minérale plate</b> .....	<b>8,00 €</b>
<b>Eau minérale gazeuse</b> .....	<b>8,00 €</b>

## Les Boissons Chaudes

*Hot drinks*

<b>Café, Déca, Noisette Malongo</b> .....	<b>3,70 €</b>
<i>Coffee, decaf or with a dash of milk</i>	
<b>Thé, infusion</b> : <i>Tea, herbal tea</i>  .....	<b>5,20 €</b>
<b>Double café</b> : <i>Double coffee</i> .....	<b>5,70 €</b>
<b>Café au lait</b> : <i>Coffee with milk</i> .....	<b>5,80 €</b>
<b>Chocolat chaud</b> <i>Hot chocolate</i> .....	<b>6,80 €</b>
<b>Cappuccino</b> .....	<b>6,50 €</b>
<b>Chocolat Viennois</b> .....	<b>7,80 €</b>
<i>Hot chocolate with whipped cream</i>	
<b>Citron pressé chaud</b> .....	<b>8,50 €</b>
<i>Squeezed lemon</i>	
<b>Vin chaud ou Grog</b> .....	<b>9,00 €</b>
<i>Mulled wine or Grog</i>	
<b>Irish Coffee</b> .....	<b>13,00 €</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** ..... 21,50 €  
*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** ..... 22,50 €  
*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 : 16,50 € ..... Les 12 : 23,50 €  
*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>	

---