



Le Malouin, votre brasserie, bar et glacier sur la plage.

Le Malouin, lieu incontournable pour siroter un cocktail,  
déjeuner en famille ou entre amis.

Le Malouin, cadre idéal pour un moment de détente à  
toute heure de la journée avec ses grandes terrasses face  
à la mer, son intérieur aux couleurs chaleureuses.

La cheffe et sa brigade travaillent des produits locaux,  
frais et de saison, parfois victimes de leur succès certains  
de nos produits peuvent ne plus être assurés pendant le  
service, nous nous excusons pour la gêne occasionnée.

Damien, Thomas et leur équipe vous réservent un accueil  
soigné et amical.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation...



Merci pour votre visite  
& À BIENTÔT

CUISINE  
gourmande

<b>Carbonade flamande <i>et frites</i></b>		<b>18,50€</b>
Morceaux de viande de boeuf mijotés à la bière, vergeoise et pain d'épice, frites Beef stew simmered with beer with french fries		
<b>Pavé de boeuf , sauce au choix <i>et frites</i></b>		<b>19,50€</b>
Beef steak with french fries		
<b>Steak à cheval lardé, sauce au choix <i>et frites</i></b>		<b>15,00€</b>
Beef egg and bacon with french fries		
<b>Tataki de Boeuf <i>et frites</i></b>		<b>19.50€</b>
Boeuf mariné au citron, gingembre, soja Marinated beef with lemon, ginger and soy with french fries		
<b>Pavé de boeuf Hemingway <i>et frites</i></b>		<b>21,00€</b>
Beef steak flambéed with whisky and french fries		
<b>Souris d'agneau <i>et purée</i></b>		<b>21,50€</b>
Lamb shank and its jus with mashed potatoes		
<b>Potjevleesch <i>et frites</i></b>		<b>17,50€</b>
Mélange de viandes froides en gelée Mixture of cold meats in jelly with french fries		
<b>Suprême de poulet</b>		<b>19,00€</b>
<b><i>Accompagnée d'une sauce forestière et purée</i></b> Suprem of chicken, mushroom sauce, mashed potatoes		
<b>Fish and Chips</b>		<b>19,00€</b>
Dos de Cabillaud frit dans de la pâte Fried Cod back with french fries		
<b>Poisson du jour sauce aneth citron</b>		<b>19,00€</b>
<b><i>Riz et légumes</i></b> Fish of the day, lemony dill sauce, rice and vegetables		
<b>Marinières</b>		<b>17,50€</b>
<b>Maroilles</b>		<b>18,50€</b>
<b>Crème ail</b>		<b>18,50€</b>
<b>Chorizo</b>		<b>18,50€</b>
<b>Maroilles</b>	<b>Tartare</b>	<b>1,00€</b>
<b>Crème-ail</b>	<b>Chorizo</b>	
<b>Poivre</b>	<b>Mayonnaise</b>	
Viande Origine France et UE		

LES SAUCES  
maison

( cuisinées avec du vin blanc/ servies avec des frites )

LES  
welshs

(servis avec des frites)

<b>Welsh Complet</b>		<b>18,00€</b>
Pain de campagne, sauce moutarde, jambon, cheddar Galloway, oeuf, triple Karmeliet		
<b>Welsh Ch'ti</b>		<b>19,00€</b>
Pain de campagne, sauce maroilles, jambon, maroilles, cheddar Galloway, triple Karmeliet Bread, ham, maroilles cheese, cheddar, beer		
<b>Welsh Poulet Chorizo</b>		<b>19,00€</b>
Pain de campagne, poulet, sauce chorizo, tranche de chorizo, cheddar Galloway, triple Karmeliet Bread, chorizo, chicken, cheddar, beer		

LES  
burgers

(servis avec frites)

	<b>Simple steak</b>	<b>Double steak</b>
<b>Le Malouin</b>	<b>18,00€</b>	<b>22,50€</b>
Steak haché façon bouchère env 180 gr, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, poitrine fumée, sauce burger Chopped beef butcher steak , cheddar, salad, tomato, onions, smoked bacon, burger sauce		
<b>Le Ch'ti</b>	<b>18,50€</b>	<b>23,00€</b>
Steak haché façon bouchère env 180 gr, crème de maroilles, salade, tomate, oignons rouges, poitrine fumée Chopped beef butcher stick, cream of maroilles (cheese), salad, tomato, smoked bacon		
<b>Le Veggie</b>	<b>16,50€</b>	
Steak de pois, tomate, cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger Peas steak, carrots, cheddar, salad, tomato, red onion, burger sauce		

MENU  
enfant

( moins de 10 ans)

<b>Plat aux choix</b>	<b>1 accompagnement au choix</b>	<b>10,00€</b>
Moules	Frites	
Steak haché	Légumes du moment	
Nuggets de poulet	Salade	
Jambon	Pâtes	
	Riz	
<b>Dessert</b>		
1 boule de glace au choix		

LES  
Croquettes

**Croquettes de fromage *et frites*** **16,00€**  
2 pièces croquettes de fromage, fabrication artisanale  
2 pieces of cheese croquettes

**Mixte de croquettes *et frites*** **22,50€**  
2 pièces aux crevettes, 1 au fromage, fabrication artisanale  
2 pieces of shrimp croquettes, 1 piece of cheese croquette

**Croquettes de crevettes *et frites***  
3 pièces croquettes de crevettes, fabrication artisanale **24,00€**  
3 pieces of shrimp croquettes

2 pièces croquettes de crevettes, fabrication artisanale **19,00€**  
2 pieces of shrimp croquettes

ACCOMPAGNEMENTS  
au choix

**Salade** **2,50€** **Légumes du moment**  
En supplément En supplément **3,00€**

**Pâtes** **2,50€** **Riz**  
En supplément En supplément **2,50€**

**Purée**  
En supplément **2,50€**

LES  
desserts

**Brioche perdue façon Grand-Mère** **8,00€**  
Accompagnée d'une boule vanille, coulis caramel beurre salé, crème fouettée

**Gaufre de Liège** **8,00€**  
Accompagnée d'une boule spéculoos, coulis spéculoos, crème fouettée

**Profiteroles** **8,00€**  
Deux choux, glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée

**Fondant au chocolat** **8,00€**  
Accompagné d'une boule vanille, crème fouettée

**Tarte Tatin** **8,00€**  
accompagnée d'une boule vanille, coulis caramel beurre salé,  
crème fouettée

**Nougat Glacé** **7,50€**  
Accompagné de son coulis fruits rouges, crème fouettée

**Baba au Rhum** **9,50€**  
Baba bouchon, shooter de Rhum (2,5 cl), crème fouettée

**Café Gourmand** **9,00€**

**Thé Gourmand** **10,50€**  
Thé au choix parmi notre sélection en dernière page

**Chocolat chaud Gourmand** **10,50€**

**Champagne Gourmand** **14,50€**  
Coupe de Thiénot

**Irish coffee Gourmand** **14,00€**  
Irish coffee / Baileys coffee / Cuban coffee / Italian coffee

LES  
classiques

## COUPES de glace

**La Dame Blanche ou La Dame Noire** 9,00€

3 boules vanille ou chocolat, sauce chocolat, crème fouettée

**Les Liégeois** 8,50€

2 boules café, 1 vanille, coulis café, crème fouettée

2 boules chocolat, 1 vanille, sauce chocolat, crème fouettée

2 boules caramel, 1 vanille, coulis caramel, crème fouettée

**La Jamaïque** 8,50€

2 boules rhum-raisins, 1 boule café, coulis café, crème fouettée

**Le Désir Exotique** 8,50€

1 boule ananas, 1 boule fruit de la passion, 1 boule mangue, crème fouettée

**Le Panier de Fruits Rouges** 8,50€

1 boule cassis, 1 boule framboise, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, crème fouettée

**La Choco Noisette** 9,50€

1 boule praliné, 1 boule chocolat blanc, 1 boule chocolat, sauce chocolat, crème fouettée

**La Malouine** 9,00€

1 boule nougat, 1 boule stracciatella, 1 boule spéculoos, coulis de spéculoos, crème fouettée

**La Chti'** 9,00€

2 boules spéculoos, 1 boule café, coulis spéculoos, crème fouettée

**La Bounty** 9,00€

1 boule chocolat, 2 boules noix de coco, sauce chocolat, crème fouettée

**Banana Split** 9,50€

1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule coeur de fraise, morceaux de banane, sauce chocolat, crème fouettée

**La Banoffee** 9,00€

2 boules banane, 1 boule caramel beurre salé, morceaux de banane, coulis caramel beurre salé, crème fouettée

**L'américaine** 11,00€

1 boule vanille, 1 boule praliné, 1 boule chocolat, 1 caramel beurre salé, morceaux de brownie, sauce chocolat, crème fouettée

**Irish Coffee Glacé** 10,00€

2 boules glace vanille, whisky (4cl), café, crème fouettée

**Colonel** 10,00€

2 Boules sorbet citron vert, Vodka (4cl)

**Le Get Glacé** 10,00€

2 boules menthe-chocolat, Get 27 (4cl)

**Le Limoncello Glacé** 10,00€

2 boules citron jaune, Limoncello (4cl)

LES  
alcoolisées

## PARFUMS de glace

1 boule : 2,90€

3 boules : 7,80€

2 boules : 5,60€

4 boules : 10,00€

**En supplément :** coulis (caramel beurre salé, chocolat, fruits rouges, spéculoos, café) ou crème fouettée 1,00€

**En supplément :** brownie 2,00€

LES  
glaces

**Vanille Bourbon de Madagascar**

**Spéculoos et ses morceaux**

**Coeur de fraise**

**Caramel fleur de sel**

**Chocolat blanc et ses morceaux**

**Barbe à Papa**

**Praliné**

**Pistache et ses morceaux**

**Café pur arabic**

**Chocolat noir équateur**

**Rhum raisins**

**Menthe avec éclats de chocolat noir**

**Stracciatella**

**Nougat et ses morceaux**

**Banane**

**Noix de coco**

NOS  
sorbets

**Douceur de Framboise**

**Cerise du verger**

**Cassis intense**

**Mangue d'Inde**

**Citron vert et ses zestes**

**Abricot et ses morceaux**

**Citron Jaune**

**Fruit de la passion**

**Ananas de Philippines**

# CRÊPES et gaufres de Bruxelles

(crêpes faites à la demande **entre 15h00 et 18h00**)  
(crêpes préparées avec du rhum)

Sucre	3,80€
Cassonnade	4,10€
Sucre citron	4,40€
Crème fouettée	4,60€
Chocolat	4,80€
Nutella	4,60€
Spéculoos	4,60€
Coulis de caramel beurre salé	4,60€
Coulis de fruits rouge	4,30€
Chocolat et crème fouettée	5,40€
Nutella et crème fouettée	5,20€
Banane, chocolat et crème fouettée	6,40€
Banane, Nutella et crème fouettée	6,20€
La Grand Marnier	6,80€
En supplément :	1,00€
<i>Chocolat/coulis/crème fouettée/banane/nutella</i>	

<b>La Glacée</b>	6,00€
<i>Avec 1 boule de glace au choix</i>	
<b>La Malouine</b>	7,20€
<i>Glace caramel fleur de sel, coulis caramel beurre salé, crème fouettée</i>	
<b>La Dame Blanche</b>	7,40€
<i>Glace vanille, sauce chocolat et crème fouettée</i>	
<b>L'Antillaise</b>	7,20€
<i>Glace rhum-raisins, morceaux de banane, coulis caramel beurre salé, crème fouettée</i>	

## LES grignotages

(aux horaires de cuisine)

<b>Planche Mixte</b> <i>Fromage et charcuterie</i>	15,00€
<b>Les grignottes chaudes 10 pièces</b>	10,00€
<b>Les grignottes chaudes 20 pièces</b>	18,00€
<b>Saucisson à la perche ou Fuet catalan</b>	7,00€

## LES apéritifs

<b>Lillet Agrumes / 20cl</b>	7,00€
<b>Picon Maison / 15cl</b>	7,50€
<b>Sangria rouge / 33 cl</b>	8,00€
<b>Ricard / 4cl</b>	4,00€
<b>Martini Blanc, Rouge / 8cl</b>	5,00€
<b>Porto Blanc, Rouge / 8cl</b>	5,00€
<b>Pineau des charentes / 8cl</b>	5,00€
<b>Kir Vin Blanc / 15cl :</b> <i>Cassis, Mûre, Pêche, Framboise</i>	4,50€
<b>Fizzy Kir (Pétillant) / 12,5cl :</b> <i>Cassis, Mûre, Pêche, Framboise</i>	6,00€
<b>Picon vin blanc / 15cl</b>	5,00€
<b>Picon bière / 25cl</b>	5,00€
<b>Picon Lefort / 38cl</b>	8,00€
<b>Picon Leffe / 25cl</b>	5,30€
<b>Americano Maison / 12cl</b>	8,00€
<b>Campari orange/tonic / 18cl</b>	6,50€
<b>Whisky, Rhum Coca Cola / 18cl</b>	7,00€
<b>Rhum orange/ananas / 18cl</b>	7,00€
<b>Vodka orange/ananas/pomme / 18cl</b>	7,00€
<b>Vodka Redbull / 18cl</b>	8,00€
<b>Suze / 8cl</b>	5,00€
<b>Muscat / 8cl</b>	5,00€
<b>Campari Nature / 8cl</b>	5,00€
<b>Ti Punch / 6cl</b>	7,00€
<b>Ti Punch au rhum Depaz cuvée Papao / 6cl</b>	9,00€

## LES gourmandes

## LES cocktails

<b>Mojito</b>	<b>9,00€</b>
<i>Rhum blanc 5cl, eau gazeuse, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert</i>	
<b>Planteur</b>	<b>8,50€</b>
<i>Rhum blanc 5cl, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de fraise</i>	
<b>Tequila Sunrise</b>	<b>8,50€</b>
<i>Tequila 5cl, jus d'orange, sirop grenadine</i>	
<b>Pina Colada</b>	<b>10,00€</b>
<i>Rhum blanc 2,5cl, rhum ambré 2,5cl, jus d'ananas, lait de coco, sirop de miel</i>	
<b>Moscow Mule</b>	<b>8,50€</b>
<i>Vodka 5cl, citron vert, tonic ginger beer, concombre</i>	
<b>Chartreuse Mule</b>	<b>10,00€</b>
<i>Chartreuse 5cl, citron vert, tonic ginger beer, concombre</i>	
<b>Summer</b>	<b>9,00€</b>
<i>Rhum brun 5cl, menthe fraîche, citron vert, jus de goyave, orange, ananas, sirop de grenadine</i>	
<b>Japanese Ice Tea</b>	<b>10,00€</b>
<i>Vodka 2cl, Rhum blanc 2cl, Gin 2cl, Liqueur de melon 2cl, citron vert, sucre de canne, limonade</i>	
<b>Porn Star Martini</b>	<b>9,00€</b>
<i>Vodka, fruit de la passion, vanille, servi avec 1 shot de champagne</i>	
<b>Expresso Martini</b>	<b>9,50€</b>
<i>Vodka, kahlua, expresso, vanille, sucre de canne</i>	
<b>Long Island Ice tea</b>	<b>10,00€</b>
<i>Rhum 1,5cl, Vodka 1,5cl, Gin 1,5cl, Tequila 1,5cl, Cointreau 1,5cl, Coca Cola, jus de citron</i>	
<b>Virgin Mojito</b>	<b>7,00€</b>
<i>Limonade, sirop de mojito, citron vert, menthe fraîche</i>	
<b>Sunny</b>	<b>7,00€</b>
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, limonade, sirop de grenadine</i>	
<b>L'exotique</b>	<b>7,00€</b>
<i>Jus d'ananas, jus de mangue, jus de passion, sirop de grenadine</i>	
<b>Virgin Summer</b>	<b>8,00€</b>
<i>Menthe fraîche, citron vert, jus de goyave, orange, ananas, sirop de grenadine</i>	
<b>Virgin Pina Colada</b>	<b>8,00€</b>
<i>Jus d'ananas, lait de coco, sirop de miel</i>	

## LES cocktails sans alcool

## LES spritzs

<b>Ugo Spritz</b>	<b>8,50€</b>
<i>Saint Germain, Prosecco, eau pétillante, menthe</i>	
<b>Spritz Apérol</b>	<b>8,50€</b>
<i>Apérol, Prosecco, eau pétillante</i>	
<b>Campari Spritz</b>	<b>8,50€</b>
<i>Campari, Prosecco, eau pétillante</i>	
<b>Limoncello Spritz</b>	<b>8,50€</b>
<i>Limoncello, Prosecco, eau pétillante</i>	
<b>Japanese Spritz</b>	<b>8,50€</b>
<i>Liqueur de melon, Prosecco, limonade</i>	
<b>Sarti Spritz</b>	<b>8,50€</b>
<i>Liqueur Mangue et passion, Prosecco, eau pétillante</i>	
<b>Rhuby Spritz</b>	<b>8,50€</b>
<i>Liqueur fraise rhubarbe, Prosecco, eau pétillante</i>	
<b>(servi avec son tonic)</b>	
<i>Tonic Water, Rose, Yuzu, Hibiscus, Ginger Beer, Méditerranéen</i>	
<b>Tanqueray N°Ten, Hendrick's, Citadelle, Tchin</b>	<b>10,00€</b>
<b>Plymouth, Malfy Rosa, Monkey 47</b>	<b>10,00€</b>
<b>Ki No Bi Kyoto</b>	<b>12,50€</b>
<b>Brockmans</b>	<b>12,50€</b>
<b>Tchin 0% sans alcool et sa limonade</b>	<b>7,00€</b>
<b>Mumm Cordon Rouge</b>	
<i>Coupe / 12,5cl</i>	
<i>Bouteille / 75cl</i>	
<b>Canard-Duchêne</b>	
<i>Coupe / 12,5cl</i>	
<i>Bouteille / 75cl</i>	
<b>Blanc de Blancs Louis Meynard Brut</b>	
<i>Coupe / 12,5cl</i>	
<i>Bouteille / 75cl</i>	
<b>Louis Bouillot "Perles de Molesme" Brut</b>	
<i>Bouteille / 75cl</i>	
<b>Louis Roederer Collection 244 ou 245</b>	
<i>Bouteille / 75cl</i>	
<b>Prosecco Bottega Gold</b>	
<i>Bouteille / 75cl</i>	

## LES gins

## LES champagnes et vins effervescents

## LES rhums

La Hechicera	8,00€
Bumbu XO, Don Q Spiced	8,00€
Mezan XO, Don Q Double Cask	9,00€
Saint James VSOP, QRM	9,00€
Depaz Single Cask	12,00€
Elixir Clément, Père Labat "Marie Galante"	16,00€
Saint James l'Essentielle, Saint James Single Cask 2001, Saint James 18 Ans	18,00€

## LES whiskies

Ballantines, Jack Daniels, Jameson, Sexton	7,50€
Caol Ila 12ans	8,50€
Aberlour 12 ans	8,50€
Glenlivet	8,50€
Nikka from the barrel	9,00€
Glenlivet 18 Ans	12,00€

## LES digestifs

Calvados	7,00€
Grand Marnier	7,00€
Cointreau	7,00€
Poire Williams	7,00€
Chartreuse verte	8,00€
Get 27	7,00€
Get 31	7,00€
Amaretto	6,50€
Baileys	6,50€
Jaäger Bomb	7,50€
Limoncello	6,50€
Houille Carte Noire	9,00€
Cognac Martell VSOP	9,00€
Eau de vie de Cidre	9,00€
Haut-armagnac	9,00€

## BIÈRES pressions

	<u>25cl</u>	<u>33cl</u>	<u>50cl</u>
Loburg 5,7°	3,10€	4,00€	5,80€
Leffe Blonde 6,6°	3,90€	4,50€	6,80€
Triple Karmeliet 8,4°	4,30€	4,90€	7,40€
Triple LeFort 8,8°	4,30€	4,90€	7,40€
Anosteke 7,5°	4,20€	4,80€	7,00€
Paix Dieu 10°	4,90€	6,10€	8,40€
Bon Secours Prestige 9°	4,50€	5,70€	7,90€
Bière du moment	4,50€	5,70€	7,90€
Panaché	4,00€	4,50€	6,90€
Monaco	4,00€	4,50€	6,90€
Picon Bière	5,00€		8,50€
Picon Leffe	5,30€		9,00€

## BIÈRES bouteilles

### blondes

Duvel / Omer / Queue de Charrue Triple / Westmalle Tripel	
Bon secours / Desperados / 33cl	5,50€
Leffe 0° / 33cl	4,00€
3 Monts/ 75cl	8,00€
Bush / 33cl	6,00€
Liefmans / 25cl	4,50€
Hoegaarden / 33cl	4,50€
Duvel Citra / Duvel Cashmere / 33cl	6,00€
Chimay Bleue / LeFort / 33cl	5,50€
Cidre Brut / 25 cl	4,00€

### ambrées fruitées blanches

### IPA brunes cidres



# VINS servis au verre

	Verre 12,5cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl
<b>Vin rouge</b> IGP d'OC	<b>3,20€</b>	<b>6,00€</b>	<b>11,00€</b>
<b>Vin blanc</b> IGP d'OC	<b>3,20€</b>	<b>6,00€</b>	<b>11,00€</b>
<b>Vin rosé</b> IGP d'OC	<b>3,20€</b>	<b>6,00€</b>	<b>11,00€</b>

Verre 12,5cl      Bouteille 75cl

**Gris Blanc** Pays D'OC **4,50€** **24,00€**  
IGP - Grenache Gris/Grenache Noir frais, petits fruits rouges

**M by Minuty** Côtes de Provence **5,00€** **29,00€**  
AOP - Cinsault, grenache, syrah et shiraz : sec, attaque acidulée, notes framboise, frais, pastèque

**Madame** Côtes de Provence **4,50€** **24,00€**  
AOP Côtes de Provence - Syrah, Rolle cinsault et grenache: frais, minérale, fruité, élégant, notes de pêche de vigne

**Symphonie Ste Marguerite** -- **29,00€**  
AOP Côtes de Provence - Syrah, Rolle cinsault et grenache: sec, élégant, fruité, finesse

**Sauvignon Blanc** Pays de Loire **3,50€** **18,00€**  
VDF - Sauvignon : Frais, minérale, aromatique, notes de fruits jaune et de fruits exotiques

**Chardonnay** Pays d'OC **3,50€** **18,00€**  
IGP - sec, un peu fruité, notes pêche

**Bourgogne Aligoté** **4,80€** **26,00€**  
AOC - Aligoté : puissant, sec, notes florales, agrumes

**Uby N°3** Gascogne **4,40€** **23,00€**  
IGP - Colombard et ugni blanc : sec, délicat, frais, notes passion, litchi

**Petit Chablis** **5,00€** **28,00€**  
AOC - Chardonnay : sec, notes minérales

**Mâcon-Villages** **5,50€** **30,00€**  
AOC - Chardonnay : sec, rond, souple, notes florales et herbacées

**Uby N°4** Gascogne **4,80€** **26,00€**  
IGP - Gris manseng et petit manseng : doux, sucré, élégant, notes ananas, passion

## LES vins rouges

Verre 12,5cl      Bouteille 75cl

**Saint Vincent** Côte du Rhône **4,60€** **25,00€**  
AOP - Grenache et syrah : tanins soyeux et veloutés, épicé, charnu, notes de fruits rouges

**St Nicolas de Bourgueil** **4,20€** **22,00€**  
AOP - Cabernet franc : fruité, fine acidité, notes cerise

**Dourthe n°1** Bordeaux **4,30€** **23,00€**  
AOC - Merlot et cabernet : arrondi, généreux, notes baies rouges, noires

**Hautes-Côtes de Nuit** Bourgogne **6,50€** **39,00€**  
AOC Hautes-Côtes de Nuit - Pinot Noir : fin, souple, tanins équilibrés, notes de fruits noirs

Pour consulter  
l'ensemble de nos vins



N'hésitez pas à nous  
demander  
notre Carte des Vins

## LES vins rosés

## LES vins blancs



## BOISSONS froides

Coca Cola / 33cl	4.00€
Coca Cola sans sucre / 33cl	4.00€
Coca Cola cherry / 33cl	4.00€
Fanta Orange / 25cl	3.90€
Sprite / 25cl	3.90€
Fuzetea pêche / 25cl	3.90€
Fuzetea menthe / 25cl	3.90€
Tropico / 25cl	3.90€
Schweppes Tonic / 25cl	3.90€
Schweppes Agrum / 25cl	3.90€
Orangina / 25cl	3.90€
Perrier / 33 cl	4.00€
Limonade / 20 cl	3.10€
Diabolo / 25 cl	3.60€
Caprisun / 20 cl	2.60€
Orange pressée / 20 cl	5.00€
Jus de fruits GRANINI / 25 cl	3.90€
Pomme (bio) (1), Multifruit (bio) (2), Orange (2), Ananas bio (2), Pamplemousse rose (2), Abricot (2), Tomate (bio) (5) <i>Jus à base de concentré (1), nectar à base de concentré et/ou de purée (2), boisson aux fruits (3), pur jus (4), jus (5)</i>	
Sirop à l'eau	2.90€
Supplément sirop	0.50€
Menthe Verte, Citror, Grenadine, Fraise, Violette, Kiwi, Fruit de la passion, Pêche, Mangue, Citron, Orgeat	
LES Plate / 20 cl	2.50€
Plate ou gazeuse / 50 cl	4.00€
Plate ou gazeuse / 100 cl	5.00€

LES  
eaux

LES  
Milkshakes

Fraise, Vanille, Chocolat, Banane, Café, Caramel,	7.50€
Chocolat blanc, Menthe-Chocolat, Spéculoos,	
Barbe à Papa, Pistache, Praliné	

## BOISSONS chaudes

Café	2.00€
Décaféiné	2.00€
Café crème	2.20€
Décaféiné crème	2.20€
Café allongé	2.50€
Décaféiné allongé	2.50€
Café allongé crème	2.70€
Décaféiné allongé crème	2.70€
Grand café	3.10€
Grand décaféiné	3.10€
Grand café crème	3.30€
Grand décaféiné crème	3.30€
Cappuccino chantilly	3.60€
Décappuccino chantilly	3.60€
Chocolat Chaud	3.90€
Chocolat Viennois	4.60€
Macchiato	4.80€
Dosette de crème	0.20€
Pot de lait / 4 cl	0.60€
Sirops : Caramel, vanille, noisette, miel	0.50€
LES Irish Coffee / 5cl	8.20€
Cuban Coffee / 5cl	8.20€
Italian Coffee / 5cl	8.20€
Baileys Coffee / 5cl	8.20€

LES  
Suppléments

LES  
Alcools chauds

3,90€

# THÉ Dammen Frères

**Tisane Verveine**

**Tisane Verveine Menthe**

**Tisane Camomille**

**Tisane du Berger**

Verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger, citronnelle

**Rooibos Citrus**

Ecorces d'orange, huiles essentielles citron vert, clémentine, orange sanguine, arôme kola, pétales de fleur

**Thé vert Miss Dammann**

Thé vert, morceaux de gingembre, huile essentielle de citron vert, arôme fruit de la passion, pétales de fleurs

**Thé vert Jasmin**

Thé vert, fleurs de jasmin

**Thé vert L'Oriental**

Thé vert, morceaux d'ananas, arômes fruit de la passion, pêche de vigne, fraise des bois, pétales de fleurs

**Thé vert Bali**

Thé vert au jasmin, huile essentielle de rose, arômes litchi, pamplemousse, pêche de vigne, pétales de fleurs

**Thé vert Jaune Lemon**

Thé vert, citronnelle, huiles essentielles de citron vert, gingembre

**Thé vert à la Menthe**

Thé vert, feuilles de menthe douce et menthe poivrée, arôme naturel de menthe

**Thé vert Gunpowder**

Thé vert gunpowder, thé vert de Chine

**Thé noir Jardin Bleu**

Thé noir, arômes rhubarbe, fraise des bois, pétales de fleurs

**Thé noir Earl Grey Yin Zhen**

Thé noir et thé blanc pointes blanches, huile essentielle de bergamote, pétales de fleurs

**Thé noir Coquelicot Gourmand**

Thé noir, arômes coquelicot (framboise, cerise, violette), vanille, amande amère, biscuit, pétales de fleurs

**Thé noir 4 Fruits Rouges**

Thé noir, morceaux de fraise et groseille, arômes groseille, framboise, fraise, cerise

Retrouvez la liste allergènes  
en scannant ce QR code

