



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

Carbonade flamande et frites
Morceaux de viande de boeuf mijotés à la bière, vergeoise et pain d'épice, frites
Beef stew simmered with beer with french fries

18,50€

LES
welshs
(servis avec des frites)

Pavé de boeuf, sauce au choix et frites
Beef steak with french fries

19,50€

Steak à cheval lardé, sauce au choix et frites
Beef egg and bacon with french fries

15,00€

Tataki de Boeuf et frites

Boeuf mariné au citron, gingembre, soja
Marinated beef with lemon, ginger and soy with french fries

19,50€

Pavé de boeuf Hemingway et frites

Beef steak flambéed with whisky and french fries

21,00€

Souris d'agneau et purée

Lamb shank and its jus with mashed potatoes

21,50€

Potjevleesch et frites

Mélange de viandes froides en gelée

17,50€

Suprême de poulet

Accompagnée d'une sauce forestière et purée

Suprem of chicken, mushroom sauce, mashed potatoes

19,00€

Fish and Chips

Dos de Cabillaud frit dans de la pâte

19,00€

Fried Cod back with french fries

Poisson du jour sauce aneth citron

Riz et légumes

19,00€

Fish of the day, lemony dill sauce, rice and vegetables

Marinières

17,50€

Maroilles

18,50€

Crème ail

18,50€

Chorizo

18,50€

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

LES SAUCES
maison

Maroilles

1,00€

Tartare

Crème-ail

Chorizo

Poivre

Mayonnaise

Viande Origine France et UE

LES
welshs
(servis avec des frites)

Welsh Complet

Pain de campagne, sauce moutarde, jambon, cheddar
Galloway, oeuf, triple Karmeliet

18,00€

Welsh Ch'ti

Pain de campagne, sauce maroilles, jambon, maroilles,
cheddar Galloway, triple Karmeliet
Bread, ham, maroilles cheese, cheddar, beer

19,00€

Welsh Poulet Chorizo

Pain de campagne, poulet, sauce chorizo, tranche de
chorizo, cheddar Galloway, triple Karmeliet
Bread, chorizo, chicken, cheddar, beer

19,00€

Simple steak Double steak

Le Malouin

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

18,00€ 22,50€

Le Ch'ti

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

18,50€ 23,00€

Le Veggie

Steak de pois, tomate, cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger
Peas steak, carrots, cheddar, salad, tomato, red onion, burger sauce

16,50€

MENU
enfant
(moins de 10 ans)

Plat aux choix

1 accompagnement au choix 10,00€

Moules

Frites

Steak haché

Légumes du moment

Nuggets de poulet

Salade

Jambon

Pâtes

Riz

Dessert

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 24,00€
3 pièces croquettes de crevettes, fabrication artisanale
3 pieces of shrimp croquettes

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

ACCOMPAGNEMENTS
au choix

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

LES
fraîcheurs

LES
gourmandes

LES
alcoolisées

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 cœur 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
glaces

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

En supplément : brownie 2,00€

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)

LES
gourmandes

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

LES
grignotages

(aux horaires de cuisine)

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

LES
apéritifs

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

LES
cocktails

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

LES
cocktails
sans alcool

LES spritzs	
Ugo Spritz	8,50€
Saint Germain, Prosecco, eau pétillante, menthe	
Spritz Apérol	8,50€
Apérol, Prosecco, eau pétillante	
Campari Spritz	8,50€
Campari, Prosecco, eau pétillante	
Limoncello Spritz	8,50€
Limoncello, Prosecco, eau pétillante	
Japanese Spritz	8,50€
Liqueur de melon, Prosecco, limonade	
Sarti Spritz	8,50€
Liqueur Mangue et passion, Prosecco, eau pétillante	
Rhuby Spritz	8,50€
Liqueur fraise rhubarbe, Prosecco, eau pétillante	
(servi avec son tonic)	
Tonic Water, Rose, Yuzu, Hibiscus, Ginger Beer, Méditerranéen	
Tanqueray N°Ten, Hendrick's, Citadelle, Tchin	10,00€
Plymouth, Malfy Rosa, Monkey 47	10,00€
Ki No Bi Kyoto	12,50€
Brockmans	12,50€
Tchin 0% sans alcool et sa limonade	7,00€
LES gms	
Mumm Cordon Rouge	
Coupe / 12,5cl	9,00€
Bouteille / 75cl	50,00€
Canard-Duchêne	
Coupe / 12,5cl	8,00€
Bouteille / 75cl	45,00€
Blanc de Blancs Louis Meynard Brut	
Coupe / 12,5cl	5,00€
Bouteille / 75cl	28,00€
Louis Bouillot "Perles de Molesme" Brut	
Bouteille / 75cl	28,00€
Louis Roederer Collection 244 ou 245	
Bouteille / 75cl	70,00€
Prosecco Bottega Gold	
Bouteille / 75cl	40,00€

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	18,00€
2001, Saint James 18 Ans	

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€
Jaeger 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€

blondes

ambrées

fruitées

blanches

IPA

brunes

cidres

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

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€

VINS servis au verre

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

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, épiceé, charnu, notes de fruits rouges

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

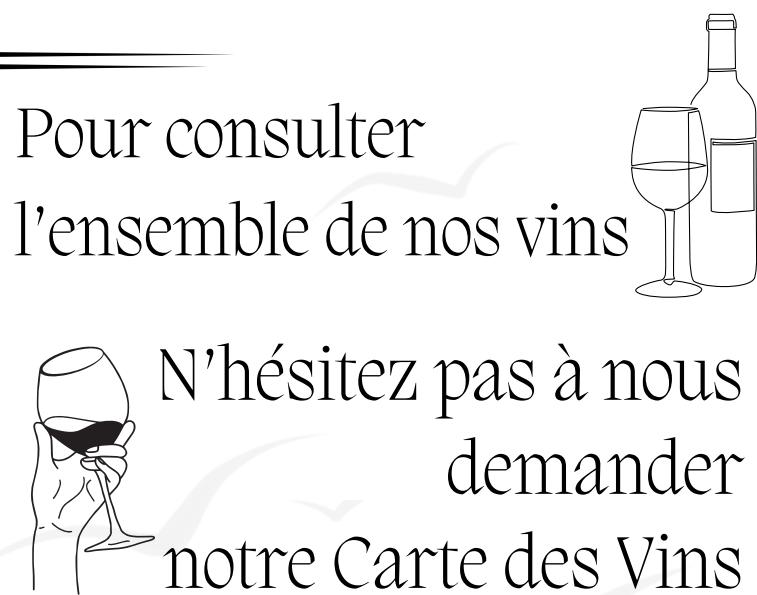
Dourthe n°1 Bordeaux **4,30€** **23,00€**
AOC - Merlot et cabernet : arrondi, généreux, notes baies rouges, noires

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

LES vins rosés

LES vins blancs

Pour consulter
l'ensemble de nos vins



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)	
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)	
Sirop à l'eau	2,90€
Supplément sirop	0,50€

LES
eaux

LES
Milkshakes

Fraise, Vanille, Chocolat, Banane, Café, Caramel,
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€
Décaffuccino 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€
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 Damman 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'Ôriental

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

