



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 flamande18,50€

Morceaux de viande de boeuf mijotés à la bière, vergeoise et pain d’épice, frites et salad
Beef stew simmered with beer with french fries and salad

Pavé de boeuf , sauce au choix19,50€

Frites et salad
Beef steak with french fries and salad

Steak à cheval lardé, sauce au choix15,00€

Frites et salad
Beef egg and bacon with french fries and salad

Ballotine de poulet, duxelle de champignons19,50€

Accompagnée d'une sauce forestière et purée
Chicken ballotine stuffed with mushrooms, mushroom sauce, mashed potatoes

Potjevleesch17,50€

Mélange de viandes froides en gelée, frites et salad
Mixture of cold meats in jelly with french fries and salad

Poisson du jour sauce aneth citron19,00€

Riz et légumes
Fish of the day, lemony dill sauce, rice and vegetables

Fish and Chips18,50€

Dos de Cabillaud frit dans de la pâte, frites et salad
Fried Cod back with french fries and salad

Tataki de Boeuf19.50€

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

Marinières17,50€

Maroilles18,50€

Crème ail18,50€

Chorizo18,50€

MaroillesTartare1,00€
Crème-ailChorizo
PoivreMayonnaise

Viande Origine France et UE

LES
welshs
(servis avec des frites)

Welsh Complet18,00€

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

Welsh Ch'ti19,00€

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

Welsh Poulet Chorizo19,00€

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

Simple steakDouble steak

Le Malouin18,00€22,50€

Steak haché façon bouchère env 180 gr, cheddar, salad, tomate, oignons
rouges, poitrine fumée, sauce burger
Chopped beef butcher steak , cheddar, salad, tomato, onions, smoked bacon,
burger sauce

Le Ch'ti18,50€23,00€

Steak haché façon bouchère env 180 gr, crème de maroilles, salad,
tomate, oignons rouges, poitrine fumée
Chopped beef butcher stick, cream of maroilles (cheese), salad, tomato,
smoked bacon

Le Veggie16,50€

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

Plat aux choix1 accompagnement au choix

MoulesFrites10,00€
Steak hachéLégumes du moment
Nuggets de pouletSalade
JambonPâtes
Riz

Dessert

1 boule de glace au choix

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

LES SAUCES
maison

LES
burgers
(servis avec
frites/salade)

MENU
enfant
(moins de 10 ans)

LES
Croquettes

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

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

Croquettes de crevettes Servies avec frites et salades **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		Légumes du moment	
En supplément	2,50€	En supplément	3,00€

Pâtes		Riz	
En supplément	2,50€	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>	
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 10 pièces	10,00€
Les grignottes chaudes 20 pièces	18,00€
Saucisson à la perche ou Fuet catalan	7,00€

LES apéritifs

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 :	4,50€
<i>Cassis, Mûre, Pêche, Framboise</i>	
Fizzy Kir (Pétillant) / 12,5cl :	6,00€
<i>Cassis, Mûre, Pêche, Framboise</i>	
Picon vin blanc / 15cl	5,00€
Picon bière / 25cl	5,00€
Picon Lefort / 38cl	7,00€
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 gourmandes

LES cocktails

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

LES cocktails sans alcool

LES spritzs

Ugo Spritz	8,50€
<i>Saint Germain, Prosecco, eau pétillante, menthe</i>	
Spritz Apérol	8,50€
<i>Apérol, Prosecco, eau pétillante</i>	
Campari Spritz	8,50€
<i>Campari, Prosecco, eau pétillante</i>	
Limoncello Spritz	8,50€
<i>Limoncello, Prosecco, eau pétillante</i>	
Midori Spritz	8,50€
<i>Midori, Prosecco, limonade</i>	
Sarti Spritz	8,50€
<i>Liqueur Mangue et passion, Prosecco, eau pétillante</i>	
Rhuby Spritz	8,50€
<i>Liqueur fraise rhubarbe, Prosecco, eau pétillante</i>	
(servi avec son tonic)	
<i>Tonic Water, Rose, Yuzu, Hibiscus, Ginger Beer, Méditerranéen</i>	
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€
Mumm Cordon Rouge	
<i>Coupe / 12,5cl</i>	9,00€
<i>Bouteille / 75cl</i>	50,00€
Thiénot	
<i>Coupe / 12,5cl</i>	8,00€
<i>Bouteille / 75cl</i>	45,00€
Blanc de Blancs Louis Meynard Brut	
<i>Coupe / 12,5cl</i>	5,00€
<i>Bouteille / 75cl</i>	28,00€
Louis Bouillot "Perles de Molesme" Brut	
<i>Bouteille / 75cl</i>	28,00€
Louis Roederer Collection 244 ou 245	
<i>Bouteille / 75cl</i>	70,00€
Prosecco Bottega Gold	
<i>Bouteille / 75cl</i>	40,00€

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
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 **4,40€** **23,00€**
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 Beaune Bourgogne **6,00€** **35,00€**
AOC Hautes-Côtes de Beaune - Pinot Noir: rond, souple, légère acidité, notes fruits 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 / 18 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	
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	3.60€
Décappuccino	3.60€
Chocolat Chaud	3.90€
Chocolat Viennois	4.60€
Macchiato	4.80€
Irish Coffee / 5cl	8.20€
Baileys Coffee / 5cl	8.20€
Cuban Coffee / 5cl	8.20€
Italian Coffee / 5cl	8.20€
En supplément : dosette crème	0.20€
En supplément : pot de lait / 2 cl	0.60€
En supplément : sirop	1.00€
Caramel, vanille, noisette, miel	

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

