

**L'ÉTOILE**  
Café - Restaurant

## ENTRÉES

---

<b>FOIE DE CANARD MAISON</b>	21
<i>Toasts grillés, condiments de saison</i>	
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE</b>	15
<i>Cecina, lomo, mortadelle, coppa et jambon de parme</i>	24
<b>ESCARGOTS DE BOURGOGNE, LABEL ROUGE X6</b>	18
<b>FALAFELS</b>	14
<i>Sauce Tzatziki</i>	
<b>NEMS AU POULET</b>	13
<i>Feuille de sucrine et menthe fraîche</i>	
<b>CAMEMBERT RÔTI</b>	14
<i>Thym, miel et toasts grillés</i>	
<b>SAUMON FUMÉ MAISON</b>	14
<i>Fumé par le chef, toasts grillés, crème ciboulette de la maison Bornianbuc</i>	25
<b>VITELLO TONATO</b>	14
<b>CARPACCIO DE BŒUF ET PARMESAN</b>	14
<b>CEVICHE DE DAURADE</b>	14
<b>TATAKI DE THON À LA TRUFFE</b>	19
<b>TARTINE À L'AVOCAT, SAUMON FUMÉ ET ŒUF POCHÉ</b>	13
<b>BURRATA, POTIMARON CONFIT À L'ORANGE</b>	18
<b>ŒUFS MAYONNAISE</b>	8
<b>6 HUÎTRES, FINE DE CLAIRE N°3</b>	14

### SAUMON FUMÉ PAR LE CHEF

Classique 14  
À partager 25

### RACLETTE : QUART DE MEULE À FONDRE 29 €

*Accompagnée d'une planche de charcuterie italienne, pomme de terre*

Minimum 2 personnes

## PLATS

---

### VIANDES, RACE NORMANDE, CHAROLAISE

<b>TARTARE DE BŒUF</b>	21
<i>Huile d'olive et parmesan</i>	
<b>SUPREME DE VOLAILLE ET LANGOUSTINES</b>	26
<i>Aux baies de Voatsiperifery</i>	
<b>CÔTE DE VEAU ÉPAISSE</b>	35
<i>Crème fermière et champignons de saison</i>	
<b>ENTRECÔTE 350G</b>	34
<i>Sauce Valentin</i>	
<b>FILET DE BŒUF</b>	37
<i>Race Normande</i>	
<b>LE CHATEAUBRIAND</b>	45
<i>Foie gras et truffes blanches</i>	

## PÂTES

---

<b>LINGUINES À LA TRUFFE</b>	22
<b>LINGUINES AUX SAINT JACQUES</b>	29
<b>LINGUINES AU SAUMON FUMÉ, CRÈME ET CIBOULETTE</b>	25

### MENU ENFANT 13.90

*Steack haché, frites ou poisson, frites  
Avec une boule de glace au choix*

### GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 6

*Frites, écrasé de pomme de terre, riz safrané, légumes de saison, sucrine*

### SAUCE SUPPLÉMENTAIRE 2

*Au choix : Poivre de Penja blanc, crème de truffe, crème de champignons de saison et sauce Valentin*

*Prix nets, service compris, liste des allergènes sur demande.*

## POISSONS

---

**BELLE SOLE SAUVAGE DE 500G** 55  
*Grillée à la plancha, beurre salé ou sèche*

**PAVÉ DE LIEU JAUNE** 26  
*Chorizo iberico belota*

**PAVÉ DE SAUMON** 27  
*Cuit sur peau, huile d'olive et citron*

**DAURADE ENTIÈRE SAUCE VIERGE** 34

**NOIX DE ST JACQUES** 36  
*Tranches de magret de canard fumé, crème de la maison Bornianbuc*

**BELLES GAMBAS SAUVAGES GRILLÉES** 42

**MOULES MARINIÈRE** 18

**MOULES À LA CRÈME DE LA FERME BORNIAMBUC** 20

**GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE** 6  
*Frites, écrasé de pomme de terre, riz safrané, légumes de saison, sucrine*

**SAUCE SUPPLÉMENTAIRE** 2  
*Au choix : Poivre de Penja blanc, crème de truffe, crème de champignons de saison et sauce Valentin*

## **SALADE**

---

### **BELLE SALADE CÉSAR**

21

*Romaine, filet de poulet, parmesan, romarin, croutons*

### **SALADE DE CHÈVRE CHAUD**

21

*Lardons fumés grillés*

### **SALADE DE GÉSIER**

21

*Poire et noix*

## **FROMAGE**

---

### **ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS DE LA MAISON BORNIANBUC**

12 €

*Camembert, Livarot, Coeur de Lin, Pavé d'Auge*

*Prix nets en euros, service compris, liste des allergènes sur demande.*

## **DESSERTS**

---

<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	8
<b>TIRAMISU SPÉCULOOS</b>	9
<b>BELLE SALADE DE FRUITS DE SAISON</b>	10
<b>PROFITEROLES</b>	11
<i>Chou maison, glace vanille, chocolat chaud maison et amandes</i>	
<b>LA PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON ET COULIS DE FRUITS FRAIS</b>	11
<b>L'ILE FLOTTANTE</b>	9
<i>Crème anglaise, caramel maison et amandes grillées</i>	
<b>TARTE TATIN</b>	10
<i>Boule de glace vanille</i>	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	8
<b>CRÊPE AU SUCRE</b>	6
<b>CRÊPE</b>	7.5
<i>Nutella, caramel, confiture</i>	
<b>CRÊPE GRAND MARNIER</b>	9
<b>CRÊPE BANANE CHOCOLAT</b>	9
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	12

## **GLACE ARTISANALE**

---

<b>1 BOULE</b>	3.5
<b>2 BOULES</b>	6.5
<b>3 BOULES</b>	9

*Chocolat, Vanille, Caramel beurre salé, Moka, pistache, noix de coco, fraise, citron, pomme*

## **CAFÉTERIE**

---

<b>CAFÉ EXPRESSO</b>	2
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	2.2
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	2.5
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	3.9
<b>CAFÉ CRÈME</b>	3.9
<b>LATTE MACCHIATO, CHOCOLAT VIENNOIS</b>	5
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	4.5
<b>THÉ, INFUSION</b>	4.8
<b>VIN CHAUD</b>	7

## **LES SOFTS**

---

<b>COCA, COCA ZÉRO, FUZTEA, ORANGINA, SCHWEPPES TONIC, AGRUMES</b>	<b>5</b>
<b>LIMONADE</b>	<b>4.5</b>
<b>VITTEL 25CL</b>	<b>4</b>
<b>JUS DE FRUITS</b>	<b>5</b>
<i>Orange, ananas, mangue, pomme, abricot, tomate</i>	
<b>SAN PELLEGRINO</b>	<b>50 cl, 5.5</b>
<b>VITTEL</b>	<b>50 cl, 5.5</b>
 <b>JUS DE FRUITS FRAIS</b>	 <b>5.8</b>
<i>Grande orange pressée, pamplemousse pressé, citron pressé</i>	
 <b>FRUITS FRAIS PRESSÉS MINUTE</b>	 <b>7.5</b>
<i>3 fruits au choix : Pomme, poire, ananas, kiwi, fraise, orange, pamplemousse, citron</i>	

## **COCKTAILS SANS ALCOOL**

---

<b>VIRGIN COLADA</b>	<b>11</b>
<b>VIRGIN MOJITO</b>	<b>11</b>

## **NOS SPÉCIALITÉS**

---

<b>LOUP DES BOIS</b>	<b>11</b>
<i>Jus de mangue, jus d'ananas, eau de coco, citron vert et sirop de basilic</i>	
<b>NICOFLEX</b>	<b>11</b>
<i>Jus de mangue, purée de passion et sirop de framboise</i>	

## LES BIÈRES

---

LA BIÈRE DE DEAUVILLE	8.5
CORONA BOUTEILLE	8
ESTAMINET PRESSION	25cl : 4,9 / 50cl : 9.1
TRAPPE PRESSION	25cl : 4,9 / 50cl : 9.1
UILTJE IPA PRESSION	25cl : 4,9 / 50cl : 9.1
HEINEKEN 0.0	33cl : 8

## LES CIDRES

---

CIDRE BRUT 33CL «LA GALOTIÈRE»	8
CIDRE BRUT 75CL «LA GALOTIÈRE»	22

## NOS SUGGESTIONS COCKTAILS

---

Le Spritz de l'Etoile, Le Daiquiri fraise, Porn Star Martini et l'Expresso Martini	13,5
Le vin chaud	7

## LES COCKTAILS CLASSIQUES

---

Mojito, Pina Colada, Ti Punch', Mai Tai, Cosmopolitain, Sex on the beach, Moscow Mule, Bloody Mary, Gin Fizz, St Germain spritz, Aperol Spritz	13
--	----

## NOS SPÉCIALITÉS

---

LE SPRITZ DE L'ETOILE	13,5
<i>Liqueur de vanille, purée de passion, Prosecco, Perrier</i>	
LE FACHTEBULLE	14
<i>Gin, jus de citron, sucre de canne, Champagne</i>	
NOUMICHE	13,5
<i>Rhum Blanc, liqueur de pêche, sucre de canne, jus de citron vert, jus d'ananas, eau pétillante</i>	

*Prix nets en euros, service compris, liste des allergènes sur demande.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

## **LES VINS AU VERRE**

---

### **BLANC**

TOUR DES ROCHES , BLAYE CÔTES DE BORDEAUX , SÉBASTIEN CAZAUX	7
IGP LE GROS MANSENG , VIGNERON DE PLAIMENT	7
CÔTES DU RHÔNE, « LES PORTES DU CASTELAS »	9
SANCERRE, « DOMAINE TASSIN »	10
CHABLIS, « EMILE CHANDESAIS »	11

### **ROSÉ**

IGP MEDITERRANÉE, ESPRIT PLAGE , VIGNERON DE SAINT TROPEZ	7
L'ILE DE BEAUTÉ, « LA SONRIZA »	8
LAMPE DE MÉDUSE, CRU CLASSÉ, « SAINTE ROSELYNE »	10

### **ROUGE**

TOUR DES ROCHES , BLAYE CÔTES DE BORDEAUX	8
IGP CLOS DES FÉES « CUVÉE MODESTE »	9
ST NICOLAS DE BOURGUEIL, JOSEPH MELLOT	9
HAUTES CÔTES DE NUIT, « LE PRIEURÉ », NUITON BEAUNOY	10

## **VINS ROSÉS**

---

IGP MEDITERRANÉE, ESPRIT PLAGE , VIGNERON DE SAINT TROPEZ	29 €
CÔTES DE PROVENCE, GOLD ,VIGNERON DE SAINT TROPEZ	39 €
CÔTES DE PROVENCE LAMPE DE MEDUSE , CHÂTEAU SAINTE ROSELINE	46 €
MINUTY PRESTIGE	55 €

### **MAGNUM 1.5 L**

CÔTES DE PROVENCE, GOLD , VIGNERON DE SAINT TROPEZ	78 €
--	------

### **JÉROBOAM 3 L**

CÔTES DE PROVENCE, GOLD , VIGNERON DE SAINT TROPEZ	159 €
--	-------

*Prix nets en euros, service compris, liste des allergènes sur demande  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

# VINS ROUGES

## BORDEAUX

---

### BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

TOUR DES ROCHES, SEBASTIEN CAZAUX	29
LUSSAC, SAINT EMILION, « APERTUS »	42
CUVÉE SECRÈTE 2022 , SEBASTIEN CAZAUX	69

### SAINT ESTEPHE

CHÂTEAU TRONQUOY – LALANDE 2018	69
COS D'ESTOURNEL 2010	465

### PAULLIAC

CHÂTEAU LACOSTE BORIE 2021	69
CHÂTEAU D'ARMAILHAC 2018	140
CHÂTEAU LYNCH BAGES 2018	266
LE PETIT MOUTON ROTHSCHILD 2018	395
CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2007	955
CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2004	990
MOUTON ROTHSCHILD 2016	990

### MAGNUM 1.5L

CHÂTEAU DUHART MILON 2010	420
---------------------------	-----

### SAINT-JULIEN

FIEFS DE LAGRANGE, SECOND VIN CHÂTEAU LAGRANGE 2021	59
CHATEAU TALBOT 2018	138
CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES 2 <sup>EME</sup> GRAND CRU CLASSÉ 2014	395

## **MARGAUX**

CHÂTEAU CANTENAC BROWN 2018	105
CHÂTEAU GISCOURS 3 <sup>EME</sup> GRAND CRU CLASSÉ 2021	109
PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU MARGAUX » 2018	330
CHÂTEAU MARGAUX 1 <sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ 2006	752

## **MAGNUM 1.5L**

CHÂTEAU BARON DE BRANE 2006	245
-----------------------------	-----

## **PESSAC-LEOGNAN**

C DES CARMES 2 <sup>EME</sup> DE CHATEAU CARMES HAUT BRION 2021	55
LA CHAPELLE DE MISSION HAUT BRION 2 <sup>EME</sup> DE LA MISSION HAUT BRION 2018	136
CHÂTEAU HAUT BRION 1 <sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ 2010	995

## **POMEROL**

BENJAMIN BEAUREGARD 2021	72
CHÂTEAU CONSEILLANTE 2021	326
CHÂTEAU LA FLEUR PETRUS 2018	400
PETRUS 2004	3500

## **SAINT-EMILION**

CHÂTEAU LA DOMINIQUE 2021	108
CHÂTEAU LA GAFFELIERE 2018	139
CLOS FOURTET 2016	238
CHÂTEAU ANGELUS 2016	610
CHÂTEAU CHEVAL BLANC 1 <sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ 2017	780

*Prix nets en euros, service compris, liste des allergènes sur demande  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

## **CÔTE DU RHÔNE**

---

<b>MORGON, LA GROSSE PIERRE</b>	<b>42</b>
<b>CROZE HERMITAGE, J. DENUZIÈRE</b>	<b>48</b>
<b>SAINT JOSEPH</b>	<b>49</b>
<b>CÔTE RÔTIE « LA GERMINE » DOMAINE DUCLAUX</b>	<b>140</b>
<b>MAGNUM CROZE HERMITAGE 1.5L</b>	<b>95</b>

## **LOIRE**

---

<b>CHINON, SAUVIGNON « LES ROCHES CACHÉES »</b>	<b>29</b>
<b>SAUMUR CHAMPIGNY « LES LONGES »</b>	<b>24</b>
<b>SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, JOSEPH MELLOT</b>	<b>29</b>
<b>SANCERRE, JOSEPH MELLOT</b>	<b>48</b>

## **BEAUJOLAIS**

---

<b>BROUILLY, EMILE CHANDESAIS</b>	<b>29</b>
<b>MOULIN À VENT, LORON « CHAMPS DE COUR »</b>	<b>39</b>

## VINS ROUGES BOURGOGNE

---

HAUTES CÔTES DE NUIT, « LE PRIEURÉ », NUITON BEAUNOY	42
HAUTES CÔTES DE BEAUNE , DOMAINE BERTRAND BACHELET	48
SANTENAY, EMILE CHANDESAIS	57
MERCUREY « MEIX FOULOT »	68
MARANGES, EMILE CHANDESAIS	62
MARANGES 1 <sup>ER</sup> CRU , LA FUSSIÈRE , DOMAINE BERTRAND BACHELET	70
SAVIGNY LES BAUNES 1ER CRU AUX GUETTES ROUGE 2017	79
POMMARD, VINCENT GIRARDIN	82
ALOXE CORTON « DOMAINE MALDANT PAUVELOT »	88
BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU EN GENET ROUGE 2019	109
NUITS SAINT GEORGES ROUGE 2018	145
VOLNAY, EMILE CHANDESAIS	165
VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU BOBARDELLE 2017	185
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHARMOTS 2017	145
VOSNE ROMANEE 2022	168
NUITS SAINT GEORGES 1 <sup>ER</sup> CRU AUX BOUDOTS ROUGE 2018	175
GEVREY CHAMBERTIN 1 <sup>ER</sup> CRU LES CAZETIERS 2022	188
CORTON LE ROGNET GRAND CRU 2023	295
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2023	295

*Prix nets en euros, service compris, liste des allergènes sur demande  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

# VINS BLANCS

## BORDEAUX

TOUR DES ROCHES , BLAYE CÔTES DE BORDEAUX , SÉBASTIEN CAZAUX	29
CHÂTEAU YQUEM 2004 , SAUTERNES	535

## CÔTES DE GASCOGNE

IGP LE GROS MANSENG , VIGNERON DE PLAIMONT	29
--	----

## CÔTES DE PROVENCE

BLANC DE ROLLE , DOMAINE DES FERAUD	38
-------------------------------------	----

## LOIRE

CHEVERNY « ENCLOS DU PETIT CHIEN » ALPHA LOIRE	29
QUINCY, JEAN MICHEL SORBE	38
SANCERRE, DOMAINE TASSIN	47

## CÔTES DU RHONE

LES PORTES DE CASTELAS	29
ST JOSEPH, J. DENUZIÈRE	52

## ALSACE

---

RIESLING RESERVE DOMAINE FERNAND ENGEL BIO

35

## BOURGOGNE

---

MACON VILLAGE FLORIERES CAVE DE LUGNY	29
CHABLIS, EMILE CHANDESAIS	42
BOURGOGNE ALIGOTÉ, VIEILLES VIGNES , ALBERT SOUNIT	78
CHABLIS 1 <sup>ER</sup> CRU VAILLONS 2023	73
SAINT ROMAIN, REMOISSENET PÈRE ET FILS	75
POUILLY FUSSÉ 1 <sup>ER</sup> CRU LES CRAYS 2022	76
SANTENAY 1 <sup>ER</sup> CRU CLOS DE TAVANNES BLANC 2020	88
SANTENAY, VIEILLE VIGNE , DOMAINE SEGUIN MANUEL	95
CHABLIS GRAND CRU LES CLOS 2022	130
CHASSAGNE MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU MORGEOT BLANC 2023	155
MEURSAULT 1 <sup>ER</sup> CRU LES CRAS BLANC 2022	195
MEURSAULT 1 <sup>ER</sup> CRU LES PERRIERES , V.GIRARDIN	265

*Prix nets en euros, service compris, liste des allergènes sur demande  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

## CHAMPAGNES

---

ESTERLIN COUPE 12 CL 14

ROEDERER COLLECTION COUPE 12 CL 16

### BOUTEILLE

ESTERLIN 70

MOET ET CHANDON 90

PERRIER JOUËT BRUT 95

LOUIS ROEDERER COLLECTION 95

BILLECART EXTRA BRUT 105

RUINART BRUT 130

LOUIS ROEDERER BLANC DE BLANCS 145

RUINART BLANC DE BLANCS 230

LOUIS ROEDERER CRISTAL 2016 380

### MAGNUM

LAURENT PERRIER BRUT 180

BILLECART SALMON ROSÉ 280

RUINART BLANC DE BLANCS 380

### ROSÉ

LAURENT PERRIER ROSÉ 135

BILLECART SALMON ROSÉ 160

## DIGESTIFS

---

CALVADOS PÈRE MAGLOIRE	10
BAILEYS, AMARETTO	9
GET 27, GET 31	9
LIMONCELLO	9
COGNAC HENNESSY, VSOP	10

## WHISKY

---

JB	9
JACK DANIEL	9
NIKKA	13
ABERLOUR 12 ANS	13
CHIVAS	13

## VODKA

---

WYBOROWA	9
BELVEDERE	13

## RHUM

---

HAVANA 3 ANS	9
HAVANA 7 ANS	11
DIPLOMATICO	13

## GINS

---

BEEFEETER	9
BOMBAY	13

*Pour tous accompagnements, supplément de 3 euros.*

*Prix nets en euros, service compris, liste des allergènes sur demande  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

**L'ÉTOILE**  
Café - Restaurant

**L'ÉTOILE**  
Café - Restaurant

**PETIT DÉJEUNER**

# FORMULES

---

## L'EXPRESS

7

EXPRESSO

PETITE ORANGE PRESSÉE

CROISSANT

## L'ESSENTIEL

10

CAFÉ CRÈME / CHOCOLAT CHAUD / CAFÉ ALLONGÉ / THÉ

GRANDE ORANGE PRESSÉE

CROISSANT OU TARTINES OU PAIN AU CHOCOLAT

## LE COUP DE COEUR

18

CHOCOLAT CHAUD / CAFÉ ALLONGÉ / THÉ

CAFÉ AU CHOIX

ORANGE PRESSÉE

ŒUFS AU PLAT

CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT

SALADE DE FRUITS

TARTINES, BEURRE ET CONFITURE

## LE BRUNCH

27

CAFÉ AU CHOIX / CHOCOLAT CHAUD / THÉ

GRANDE ORANGE PRESSÉE OU PAMPLEMOUSSE PRESSÉ

ŒUFS AU PLAT OU ŒUFS BROUILLÉS, BACON

CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT

TARTINE BEURRE ET CONFITURE

SALADE DE FRUITS FRAIS

ASSIETTE MIXTE DE FROMAGES NORMANDS ET CHARCUTERIE

## À LA CARTE

---

CROISSANT	2
PAIN AU CHOCOLAT	2.5
TARTINES BEURRÉES, CONFITURES	3.5
CRÊPE AU SUCRE	6
CRÊPE NUTELLA, CARAMEL OU CONFITURE	7.5
TARTINE À L'AVOCAT, SAUMON ET OEUFS POCHÉ	13
BELLE SALADE DE FRUITS DE SAISON	10
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE</b>	<b>PETITE : 15 A PARTAGER : 24</b>
<i>Cecina, mortadelle pistache, lomo, jambon de parme, coppa</i>	
ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS	12
<i>Pont l'évêque, Livarot, camembert</i>	
<b>SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS LABEL ROUGE</b>	<b>PETITE : 14 A PARTAGER : 25</b>

## LES OEUFS

---

OEufs au plat	7.5
OEufs brouillés	9
omelette nature	8
omelette garnie	9
<i>Jambon/fromage/ciboulette</i>	

## GRANOLA

---

YAOURT GREC AU CHOIX	8
<i>Muesli aux noix, banane chocolat</i>	
<i>ou</i>	
<i>Muesli fruits secs, fruits de saison</i>	

## **JUS DE FRUITS FRAIS**

---

<b>GRANDE ORANGE PRESSÉE, PAMPLEMOUSSE PRESSÉ OU CITRON PRESSÉ</b>	<b>5.8</b>
<b>FRUITS PRESSÉS MINUTE, 3 FRUITS AU CHOIX</b>	<b>7,5</b>
<i>Orange, pamplemousse, citron, pomme, poire, pastèque, ananas, kiwi, fraise</i>	

## **CAFÉTERIE**

---

<b>CAFÉ EXPRESSO</b>	<b>2</b>
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	<b>2.2</b>
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	<b>2.5</b>
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	<b>3.9</b>
<b>CAFÉ CRÈME</b>	<b>3.9</b>
<b>LATTE MACCHIATO, CHOCOLAT VIENNOIS</b>	<b>5</b>
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	<b>4.5</b>
<b>THÉ, INFUSION</b>	<b>4.8</b>
<b>VIN CHAUD</b>	<b>7</b>