



Nos Adresses:

ARCUS COFFEE
LES ARCS 1800,
73700 Bourg st Maurice
09 88 35 35 90
@Arcus.1800

ARCUS COFFEE
CHAMONIX,
263 Avenue Cachât le Géant
09 88 35 35 90
@Arcus.Chamonix

WWW.ARCUSCOFFEE.COM

SOFT
BAR

BAR DES
ADULTES

COFFEE
SHOP

BRUNCH
PETIT DÉJ'

8:30 -> 11:00
Week-end, All Day

RESTO
12:00 -> 14:15
PLATEAU
BRUNCH

GOÛTER
16:00 -> 18:00

► LES CLASSIQUES

- Vals pétillante (75cl) 6,50
- Eau pétillante de Chamonix (50cl / 100cl) 3,50 / 5,00
- Eau minérale Thonon (75cl) 6,00
- Eau minérale Evian (50cl) 3,50
- Sodas 3,80
=> Coca, Coca 0, Orangina, Ice Tea, Limonade, Perrier, Diabolo
- Sirop à l'eau (30cl) 3,00
=> Grenadine, menthe, citron, fraise, framboise, myrtille, kiwi, pêche, passion, pamplemousse
- Franklin (20cl) 4,00
=> Tonic; Ginger-Beer; pamplemousse-bergamote; rhubarbe-hibiscus; fleur de sureau-concombre

► JUS ET NECTARS PREMIUMS (25cl) « Maison Bissardon (42) »

- Pomme reinette 5,50
- Jus d'ananas 6,20
- Jus de tomate 6,00
- Nectar de fraise 6,20
- Nectar de pêche de vigne 6,00
- Nectar d'abricot Bergeron 6,00

► THÉ GLACÉ MAISON (33cl) 4,00

► KOMBUCHA (33cl) 6,50

- Citron-gingembre
- Citron vert-menthe
- Pêche

► BUBBLE TEA à composer (33cl) 6,00

Thé au choix => Saveurs au choix => Boba au choix

- | | | | |
|------------|-------------|-----------------------|----------|
| • Thé vert | • Fraise | • Fruit de la passion | • Ananas |
| • Thé noir | • Pêche | • Citron | • Pomme |
| | • Framboise | • Kiwi | • Mangue |
| | • Myrtille | • Pamplemousse | • Pêche |



► LIMONADES MAISON

25cl: 6,50 / 50cl: 11,00

Servies avec des fruits frais

- Framboise : framboise, citron vert, romarin
- Kiwi : kiwi, pamplemousse, romarin
- Orange : orange, sirop de fleur de sureau, menthe
- Mangue : Mangue, orange, thym

► JUS PRESSÉS

25cl: 5,00 / 50cl: 9,00

Elaborés à la minute à partir de fruits frais, pressés à froid (presse agrumes)

- Orange
- Citron (froid ou chaud)
- Pamplemousse (+1€)

► FRESH JUICES MAISON

25cl: 6,50 / 50cl: 11,00

Elaborés à la minute à partir de fruits frais, pressés à froid (centrifugeuse ou/et presse agrumes)

- Détox : betterave, carotte, orange, gingembre
- Immunity : carotte, orange, citron, gingembre
- Wiki : kiwi, pastèque, citron vert, menthe
- Bisou : pamplemousse, fraises, pastèque, raisin

► SMOOTHIES MAISON

7,50

Elaborés à la minute à partir de fruits frais de saison (33cl)

- Fraise - kiwi - chia
- Banane - mangue - coco
- Banane - coco - açai bio
- Pastèque - framboise - chia
- Banane - kiwi - spiruline

=> Possibilité de mixer avec du lait entier ou lait végétal (+1€)

► PROTEIN SMOOTHIES

7,50

Mixé avec du lait entier ou lait végétal (+1€) (33cl)

Protéine de la région (Protéalpes)

- Banane - fruits rouges - miel - protéine vanille
- Banane - beurre de cacahuète - dattes - protéine chocolat

► MILKSHAKES MAISON

8,50

Servis avec de la chantilly maison (33cl)

- Banane - vanille
- Framboise - banane
- Mangue - vanille
- Choco - coco
- Popcorn - caramel
- Bubble gum - banane

=> Possibilité de mixer avec du lait entier ou lait végétal (+1€)



SOFT
BAR

► BIÈRE PRESSION DE LA REGION

(25cl) / (50cl)

« Brasserie Alpine (73) »

- Blonde des 3 vallées 5° 4,00 / 8,00
- Blanche Kokine 5,5° 5,00 / 9,00
- IPA ambré, Kroop 5,2° 5,00 / 9,00

► EN BOUTEILLES (33cl)

6,50

- PISTE NOIRE (légèrement ambré) 5°
- YETI (blonde forte), 8°
- AIGUILLE BLANCHE 5,2°
- KEUYET (myrtille/vanille) 4,6°
- CIDRE APPIE (cidre brut ou poiré)

► NOS VINS

(13cl) / (75cl)

- Rouge:
 - Côte du Rhône bio, « Garriguès » 4,00 / 21,00
 - AOP Savoie Mondeuse, « JC Girard Madoux » 5,00 / 22,00
 - AOP Beaume de Venise, « Dom. Des Garances » / 25,50
- Blanc:
 - IGP Pays d'oc bio, Viognier, « Mas Boart » 4,00 / 21,00
 - AOC Savoie bio Apremont «Jean Masson» 5,00 / 24,00
- Rosé:
 - IGP Méditerranée, « Harès » 3,50 / 17,00
 - AOP Côteaux Varoix en Provence bio, « Favori » 5,00 / 27,00
- Prosecco: - DOC bio & vegan «Pizzolato Sunny Farm» 6,00 / 28,00

► DIGESTIFS / ALCOOLS (4cl)

- Chartreuse verte 8,00
- Genépi 6,00
- Amaretto 6,00
- Get 27 (6cl) 6,00
- Limoncello (6cl) 6,00
- Rhum «Flor de Cana» 14ans, Nicaragua 11,00
- Rhum «El Pasador Passion» Guatemala 10,00
- Whisky «Monkey Shoulders» Ecosse 8,00
- Gin «Hendrick's» Ecosse 7,00
- Gin Rose «Mistral» France 8,00

► APERITIFS

- Ricard 2cl 3,00
- Pastis des Alpes 2cl 3,50
- Porto Ruby/White 6cl 5,00
- Vermouth Routin (blc ou rge) 6cl 6,50
- Picon (suppl.) 2cl 1,00
- Kyr 13cl 5,00
(Myrtille; violette; pêche; cassis; châtaigne)

► BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES

- Grog 22cl 7,00
- Chocolat chaud arrosé 22cl 7,00
(4cl de Baileys; Frangelico; rhum; genépi ou chartreuse)
- Irish coffee 22cl 9,00
- Baileys coffee 22cl 5,50
- Frangelico coffee 22cl 5,50

HAPPY HOURS
Tous les jours
17h-19h...

► COCKTAILS CLASSIQUE

10,00

- **Moscow mule**
=> vodka, citron vert, ginger beer
- **London Mule**
=> gin, citron vert, ginger beer
- **Gin tonic**
- **Gin tonic d'hiver**
=> pear gin, pineapple tonic
- **Gin tonic rosé**
=> gin Mistral, tonic pamplemousse
- **Espresso Martini**
=> vodka, liqueur de café, espresso
- **Negroni**
=> gin, vermouth rouge, Campari
- **Whiskey sour**
=> Whisky, citron, blanc d'oeuf
- **Porn star Martini**
=> vodka, citron, vanille, passion
- **Margaritra**
=> tequila, citron vert, triple sec
- **White russian**
=> vodka, liqueur de café, lait
- **Bloody Mary**
=> vodka, jus de tomate, citron, tabasco, Worcestershire sauce
- **Portonic**
=> porto blanc, tonic
- **Lillet fleur de sureau**
=> tonic à la fleur de sureau , lillet



► ALCONnades MAISON (25cl:9,00 / 50cl 17,50)

Limonade maison alcoolisée (alcool: 5cl/25cl ; 10cl/50cl)

- **Alco - Framboise** : framboise, citron vert, romarin, vodka
- **Alco - Kiwi** : kiwi, pamplemousse, romarin, gin
- **Alco - Orange** : orange, sirop de fleur de sureau, menthe, vodka
- **Alco - Mangue** : Mangue, orange, thym, gin

BAR DES
ADULTES

► COCKTAILS SIGNATURE

12,00

- **Spritzer Bubble gum**
=> Sirop de bubble gum, vin blanc, eau pétillante
- **French Martini**
=> vodka, liqueur de cerise, jus d'ananas
- **Floral sour**
=> gin mistral, lavende, citron, crème de violette, blanc d'oeuf
- **El Diablo**
=> tequila, citron, crème de cassis, ginger beer
- **Almond popcorn sour**
=> rhum, amaretto, liqueur de cerise, citron, sirop popcorn
- **Buba**
=> vodka, crème de pêche, jus de pamplemousse, bubble gum, prosecco
- **Tarte au citron**
(limoncello, rhum, vanille, blanc d'oeuf)
- **Nutella Martini**
=> vodka, frangelico, espresso

► SPRITZ 9,00

- **Apérol Spritz**
- **Violet Spritz**
=> Crème de violette, prosecco, eau pétillante
- **Campari Spritz**
=> Campari, prosecco, eau pétillante
- **Saint Germain Spritz (+1€)**
=> Saint germain, prosecco, eau pétillante, menthe
- **Limoncello Spritz**
- **Mimosa**
=> Jus d'orange, prosecco, grand marnier



► NOS SUGGESTIONS,



FROIDES OU CHAUDES...

- Mocha Banane 30cl 5,50
(chocolat, café, banane, lait)
- After Eight Latte 30cl 5,50
(café, chocolat, menthe, lait)
- « Snickers » chocolat 33cl 5,50
(chocolat, noisette, beurre de cacahuète, lait, chantilly)
- Arcus latte 30cl 5,50
(espresso, matcha, rooibos, banane, lait)
- Cinnamon Matcha latte 33cl 5,50
- Popcorn latte 33cl 5,50
- Lavander latte 33cl 5,50
- Gold cinnamon latte 33cl 5,50
(curcuma, cannelle, lait)
- Chocolat aromatisé 22cl 5,50
vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices; noisette
- Chocolat chantilly ou chamallows 22cl 5,50
- Chocolat banane 22cl 5,50

► RAFRAICHISSEMENT GARANTI...

- Affogato 33cl 5,20
(double espresso sur sa glace vanille)
- Matcha Affogato 22cl 5,50
- Chaï Affogato 22cl 5,50
- Frappuccino 30cl 5,20
(espresso + lait au blender avec chantilly)
- Frappuccino aromatisé 30cl 5,50
(vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices ou noisette) avec chantilly
- Espresso tonic 33cl 5,50
- Cold brew 22cl 5,50
- Cold brew latte 22cl 5,50



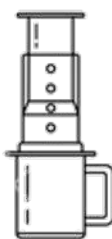
► LES MÉTHODES DOUCES...

(attente de 5 - 10 min)

Aéropress 23cl	Café piston 23cl	Filtre V60 23cl	Chemex* 46cl	Siphon Royal Belge* 44cl
4,00	3,80	4,00	8,50	9,00

*Pour 2 personnes

Les méthodes de filtration douce, avec leur extraction longue, permettent de découvrir ici le spectre total des saveurs trouvées dans ces cafés de terroirs.



Aéropress

Méthode à air comprimé qui permet une large palette de saveurs pures allant du filtre à l'espresso avec un café assez corpulent sans être corsé.



V60 et Chemex

Ces deux méthodes de filtration conique réalisent toutes les deux des extractions riches et homogènes du café en vous offrant un grand café doux.



Café piston ou French press

Cette méthode toute en simplicité offre un café corpulent et plein d'arômes et permet au café d'exprimer toutes ses saveurs en particulier l'acidité très recherchée par les amateurs de café.

► LA CAFÉTERIE

(Torréfacteur: **Café Mokxa** à Lyon)

- **Espresso** 4cl 2,00
- **Lungo** (café allongé) 12cl 2,00
- **Americano** (doublement allongé) ❄️ 22cl 2,20
- **Café décaféiné BIO** 4cl 2,20
- **Espresso macchiato** 8cl 2,50
(espresso avec un petit nuage de lait)
- **Doppio** (double espresso) 8cl 3,50
- **Cappuccino** 22cl 4,50
- **Cappuccino aromatisé** 22cl 4,80
(vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices; noisette)
- **Flat white** 22cl 4,50
(double espresso avec du lait légèrement moussé)
- **Café latté** ❄️ 30cl 5,00
- **Café latté aromatisé** ❄️ 30cl 5,30
(vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices; noisette)
- **Latté macchiato** 33cl 5,30
- **Latté macchiato aromatisé** 33cl 5,60
(vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices; noisette)
- **Mocaccino** ❄️ 30cl 5,50
(double espresso + chocolat + lait moussé)
- **Mocaccino aromatisé** ❄️ 30cl 5,80
(vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices; noisette)
- **Le vrai chocolat chaud** 22cl 5,00
(au lait entier, chocolat maison « Callebaut »)
- **Chocolat chaud Enfant** ❄️ 22cl 4,50
(au lait entier, poudre de chocolat « Monbana »)
- **Babyccino nature ou aromatisé** 22cl 3,00
Lait chaud légèrement moussé (arômes: vanille; caramel; cannelle; cookies; spéculoos; pain d'épices; noisette)

► LE SELFIECCINO + 1€

PERSONNALISATION OFFERTE DE 8h30 à 9h30...

• **Personnalisez vos lattés** avec vos messages, photos, selfies... Ou laissez vous inspirer par notre bibliothèque d'images.

1. Téléchargez l'application RIPPLES sur votre smartphone,
 2. Connectez-vous à ARCUS COFFEE,
 3. Choisissez une image à imprimer, ou alors cliquez sur le + pour créer vous-même votre propre design.
 4. Confirmez votre image,
 5. Donnez au serveur votre numéro
 6. Impressionnez vos réseaux sociaux.
- N'hésitez pas à nous taguer

@Arcus.Chamonix



COFFEE
SHOP

► SPECIALS LATTÉS 🔥 ❄️

(Possibilité de lait végétal supp. 1€)

- **Chai latté** 30cl 5,00
- **Dirty chai** 30cl 5,50
(chai latte + 1 shot d'espresso)
- **Matcha latte** 22cl 5,00
- **Pink beetroot latté** 22cl 5,00
(betterave, cacao)
- **Golden turmeric latté** 22cl 5,00
(curcuma)
- **Black charcoal latté** 22cl 5,00
(charbon actif)
- **African Rooibos** 22cl 5,00
- **Butterfly pea latté** 22cl 5,00
(fleur naturellement bleue)

► EXTRA

- **Lait végétal** (coco, avoine ou amande) 1,00
- **Shot d'espresso** 1,00
- **Lait / Miel / Chantilly / Sirops** 0,50
- **Chamallows** 0,50

► THÉS ET INFUSIONS 5,00

(Thés BIO Georges Cannon)

BIO

- **English breakfast** - Un Matin à Londres
(Mélange de thé noir Ceylan du Kenya et du nord de l'Inde)
- **Earl Grey Roi de Sicile**
(Thé noir de Chine, arôme de bergamote et pétales de souci)
- **Thé La Moukère de Sidi Kao**
(Thé vert de chine, menthe, fleur d'oranger, rose)
- **Thé vert du Japon Sencha**
(Un grand classique des thés verts du Japon)
- **Thé noir secret tibétain**
(Thé noir de chine, thé vert au jasmin, lavande)
- **Thé Rouge baiser**
(Thé vert de chine, rooibos d'afrique du sud, fruits rouges, vanille, caramel, papaye et pétales de fleurs)
- **Infusion**

Tous les jours de 8h30 à 11h
(dernière commande à 11h)
& les week-ends,
ALL DAY BRUNCH jusqu'à 14h15...

PETIT DÉJEUNER / BRUNCH

► NOS ŒUFS:

- Œufs Bénédicte 14,50
=> Bun rustique, avocat, chips de bacon, 2 œufs bio pochés, sauce hollandaise
- Œufs Norvégiens 15,50
=> Bun rustique, avocat, saumon fumé, 2 œufs bio pochés, sauce hollandaise
- Œufs Brouillés 10,00
=> 3 œufs bio, emmental, chips de bacon sur son toast
- Omelette baveuse 10,00
=> 3 œufs bio, ciboulette, comté sur son toast
- Ham and eggs 10,00
=> Jambon blanc, 3 œufs bio au plat sur son toast

► NOS PANCAKES MAISON: 10,00

(=> 4 véritables fluffy pancakes empilés)

- Pancakes aux fraises & sa ganache chocolat maison
- Pancakes au sirop d'érable & bacon
- Pancakes au caramel beurre salé, banane & noix de pécan
- Pancakes aux fruits rouges & sa chantilly maison
- Pancakes avocat & saumon fumé (+3€)

► NOS TOASTS:

- Avocado toast, feta & grenades 9,00
- Toast pâte à tartiner BIO, fraises & graines de chia 7,50
- Toast au fromage frais, aneth & saumon fumé 9,00

► BANANA CAKE MAISON 6,00

► CHIA PUDDING AUX FRUITS ROUGES 6,00





► NOS BOWLS

- Granola bowl 7,50
=> granola maison, fruits secs, chocolat, fromage blanc & fruit frais
- Açaï bowl 11,50
=> Lait de coco, açaï, banane, granola maison, coco & fruits frais
- Tropicana bowl 11,50
=> Lait d'avoine, mange, banane, ananas, granola maison, coco & fruits frais
- Choco cherry bowl 11,50
=> Lait d'amande, cerises, banane, cacao, granola maison, coco & fruits frais

► NOS CROISSANTS (au beurre AOP Poitou-Charentes)...

- Croissant ou pain au chocolat 2,20
- Croissant chocolat, fraises & bananes 7,50
- Croissant, purée d'avocat & saumon fumé. 10,00
- Croissant, œuf brouillés & comté 9,50

► NOTRE ASSIETTE FRANÇAISE 7,00

=> 1 viennoiserie au choix, pain, beurre et confiture

► NOTRE ASSIETTE ANGLAISE de SAVOIE 15,50

=> Bun, œuf au plat, tomato beans, diot de Savoie, chips de bacon & tomates

► NOS FORMULES » HANGOVER»

► *Formule sucrée* 16,00

-Salade de fruits, Avocado toast, mini croissant
-Espresso / Allongé / Thé, jus d'orange,
ginger shot

► *Formule salée* 19,00

- 2 œufs au plat, tomato beans, diot, toast
- Espresso / Allongé / Thé, jus d'orange,
ginger shot

=> Ajoutez un Bloody Mary (+8€)

► Extras...

- Œuf Bio 2,10
- 1/2 Avocat 3,00
- Jambon blanc 1,90
- Saumon fumé 2,70
- Chips de bacon 2,10
- Pain sans gluten 2,00

**BRUNCH
PETIT DÉJ'**

8:30 -> 11:00
Week-end, All Day

RESTAURANT / LUNCH

Du LUNDI au VENDREDI de 12h à 14h15

- **BAGEL AVOCAT & SAUMON** 18,00
=> Purée d'avocat, feta, grenade, saumon fumé, crème de ciboulette, œuf au plat accompagné de son bol de potatoes maison...
- **BAGEL ITALIEN** 19,00
=> Bagel, crème au basilic, burrata, pesto, roquette, tomates fraîches, jambon cru accompagné de son bol de potatoes maison...
- **BUDDHA BOWL** 18,50
=> Trio de quinoa, pois chiches, avocat, pickles de carottes, concombre, pastèque, grenade, fallafels, raisins & betterave.
- **SALADE DE BRIE CHAUD** 17,00
=> Brie poêlé sur son toast à l'ail, jambon cru, raisins, noix, tomates fraîches, chutney de figue.
- **BO BŪN DE BOEUF** 18,50
=> Vermicelles de riz, courgettes, carottes, pousses de soja, nems végétariens, émincé de bœuf mariné et coriandre.
- **PAD THAÏ** 18,00
=> Nouilles de riz sautées à la thaïlandaise avec au choix :
POULET ou VÉGÉTARIEN
- **ARCUS BURGER** 19,50
=> Steak haché frais, Reblochon, salade, pickles d'oignons, crème de ciboulette dans son Bun' N' Roll accompagné de potatoes maison et de sa mayonnaise au curry.
- **CHIRASHI DE THON** 19,00
=> Riz à sushi, avocat, thon cru, sésame, coriandre et sa sauce wasabi-soja-citron.
- **CHAKCHOUKA AUX OEUFES** 17,50
=> Compoté de poivrons à la tomate gratinée, œuf mollet & feta accompagné de son pain pita
- **PLAT ENFANT** 11,00
=> Steak haché frais et ses potatoes maison.

LE PLATEAU BRUNCH ^{26€ / pers.}

(Tous les jours de 8h30 à 14h15)

- **1 boisson au choix** ou **1 verre de vin au choix***
(menu «cafétérie, thés ou specials lattés»)

- + **Jus d'orange pressée** (22cl) ou **1 limonade maison au choix** (+1,5€)

- Framboise
- Kiwi
- Orange
- Mangue

- + **Avocado toast, feta, grenade**

- + **Œufs brouillés bio, bacon**

- + **2 Pancakes maison**

=> Nappage au choix:

- Sirop d'érable
- Ganache au chocolat
- Caramel beurre salé



- + **Verrine** de fromage blanc et son granola maison

- + **Salade de fruits**



RESTO
12:00 -> 14:15
**PLATEAU
BRUNCH**

(*Rosé: Hares ; Rouge: côte du Rhône ; blanc : Viognier ; bière: blonde 25cl)

APÉRO, TAPAS, SNACK...

(Tous les jours à partir de 16h...)

- **NACHOS AU CHEDDAR** 9,00
=> Chips tortillas, crème fraîche, guacamole maison et son cheddar fondu
- **NEMS VÉGÉTARIENS (4 pcs / 8 pcs / 12 pcs)** 5,00 / 9,50 / 12,50
- **ASSIETTE DE TAPAS (Petite (8pc.) / Grande (16pc.))** 12,00 / 22,00
=> Oignons rings, mozzarella stick, tempura de crevettes, brochette de poulet.
- **BURRATA** 12,00
=> Burrata (120g) servie avec ses toasts à l'ail, pesto et tomates fraîches

- **BRUSCHETTA** 15,00

- **AVOCADO**

- => Purée d'avocat, feta, grenade

- **ITALIENNE**

- => Sauce tomate, mozzarella, pesto, roquette, tomates fraîches

- **SAVOYARDE**

- => Crème de ciboulette, reblochon, jambon cru & mozzarella

- **SAUMON**

- => Crème d'aneth, mozzarella, roquette & saumon fumé



Happy
HOURS

PINT 6€
SPRITZ 6€
WINE 3€
SOFT 2,5€



HAPPY HOURS...

(Tous les jours de 17h à 19h...)

BIÈRE (50cl) & SPRITZ à 6€

Verre de VIN à 3€

SOFT à 2,50€

(menu « les classiques » + thé glacé)

GOÛTERS / GLACES...

(Tous les jours à partir de 16h...)

• NOS PATISSERIES MAISON

=> Voir avec le service ou l'ardoise

• NOS GLACES ARTISANALES

2,50 / boule

Cornet +2€

- Vanille
- Menthe-chocolat
- Fraise
- Caramel beurre salé
- Noix de coco
- Rhum - raisin
- Chocolat
- Café
- Citron

• NOS COUPES GLACÉES

10,00

• Dame Blanche

=> vanilles, ganache chocolat, chantilly maison

• Café Liégeois

=> café, vanille, espresso, chantilly maison

• Chocolat Liégeois

=> chocolat, vanille, ganache chocolat, chantilly maison

• Fraise Melba

=> fraises, vanille, coulis fruits rouges, chantilly maison

• Bounty

=> chocolat, noix de coco, coco râpé, coulis de chocolat, chantilly maison

• Jamaïca

=> chocolat, noix de coco, rhum raisin, chantilly maison

• After Eight

=> menthe - chocolat, chocolat, ganache chocolat, chantilly maison

• Michoko

=> chocolat, caramel, caramel beurre salé, chantilly maison

• POUR LES GRANDS

12,00

• Colonel

=> citron, vodka

• Princesse

=> citron, fraise, prosecco

• Irish coffee

=> café, whiskey chaud

• Hawâi

=> vanille, rhum raisin, coco, rhum

• Alta roca

=> vanille, café, amaretto

• Menthol

=> menthe - chocolat, chocolat, Get 27

• Caramelo

=> caramel, coco, Baileys

• 2 pancakes avec nappage au choix

5,00

=> Chocolat

=> Coulis fruits rouges

=> Miel

=> Sirop d'érable

=> Supp. Chantilly + 0,50



ICE CREAM,
TAPAS,
SNACK,
HAPPY HOURS