



PETIT-DÉJEUNER

PETIT-EXPRESS	5,50
Espresso, croissant	
PETIT-DÉJEUNER <i>Mademoiselle</i>	11,00
Chocolat chaud Angelina, croissant	
PETIT-DÉJEUNER PARISIEN	23,50
Thé, café ou chocolat chaud Angelina, Jus de fruits frais : orange ou pamplemousse 25CL, Croissant ou pain au chocolat, Tartine, beurre, confiture, miel	
LE BRUNCH	45,00
Thé, café ou chocolat chaud Angelina, Jus de fruits frais : orange ou pamplemousse 25CL, Croissant ou pain au chocolat, Tartine, beurre, confiture, miel Œufs bénédicte ou croissant Angelina au choix Crêpe* au choix	

(supplément coupe de Champagne ou Mimosa 12cl : 12€)

À LA CARTE

CROISSANT / PAIN AU CHOCOLAT	3,30/3,50
CROISSANT AUX AMANDES	4,70
PAIN AU CHOCOLAT AUX AMANDES	4,90
TARTINE beurre, confiture (supplément miel : 2€)	8,50

ŒUFS

ŒUFS <i>selon votre choix</i> , en omelette ou brouillés	13,50
OMELETTE MIXTE Jambon au torchon, Emmental	15,50
OMELETTE <i>Mademoiselle</i>	18,50
Champignons de Paris, pousse d'épinard, crème de Parmesan AOP, mesclun	
ŒUFS BENEDICTE , <i>sauce hollandaise, au choix :</i>	
Poitrine fumée	15,00
Avocat	15,50
Saumon fumé, cream cheese	16,00
CROISSANT ANGELINA , <i>œufs brouillés au choix :</i>	
Comté AOP	15,00
Poitrine fumée	16,00
Saumon fumé	16,50

PAUSE SALÉE

PLAT D'EXPOSITION

CABILLAUD WAHROL 28,50

Trio de chou-fleur, crème de coquillage,
sésame noir, gel d'orange

VELOUTÉ FRAIS PETIT POIS	15,00
Chèvre, menthe, noisette	
TOAST À L'AVOCAT <i>Mademoiselle</i>	17,50
(supplément œuf poché 2€ / saumon fumé : 2,50€) Houmous au cream cheese, chou-fleur violet, Feta AOP, radis, grenade, noisettes	
CROQUE-MONSIEUR	18,50
Jambon au torchon, béchamel Comté AOP, mesclun	
CROQUE-MADAME	19,00
Jambon au torchon, béchamel Comté AOP, œuf au plat, mesclun	
BURGER <i>Mademoiselle</i>	21,50
Filet de volaille française pané maison, Cheddar, tomate, cœur de romaine, oignon blanc, oignons frits, ciboulette, mayonnaise miel cajun, pommes de terre sautées ou mesclun	
CLUB SANDWICH ANGELINA	23,50
Filet de volaille française, poitrine fumée (<i>en option</i>), œuf, coleslaw, cœur de romaine, mayonnaise maison, pommes de terre sautées ou mesclun	

SALADES

SALADE <i>Mademoiselle</i>	21,00
Croustillant cream cheese à la menthe et fève de soja, riz bambou, brocoli, avocat, concombre, radis, sésame, sauce soja	
SALADE CÆSAR	23,50
Suprême de volaille française panés maison, Parmesan AOP, cœur de romaine, sauce Caesar	

NOS FORMULES

Plat du jour 21,00

Formule exposition 34,50

CABILLAUD WARHOL + PÂTISSERIE WARHOL

Ces formules ne contiennent pas de boissons.

Formule *Mademoiselle* 28,50

BURGER MADEMOISELLE

ou **SALADE MADEMOISELLE**

+ **CRÊPE** au choix *ou* **PÂTISSERIE** au choix (+2,50€)

+ **CAFÉ** *ou* **THÉ**

Pause gourmande 16,50

PÂTISSERIE D'EXPOSITION WARHOL

+ **CHOCOLAT CHAUD ANGELINA**

PÂTISSERIES

PÂTISSERIE D'EXPOSITION

WARHOL 11,00

Biscuit noisette, croustillant noisette, crémeux caramel,
noisettes caramélisées, ganache montée vanille

MONT-BLANC 10,50

Meringue, crème fouettée légère,
vermicelles de pâte de marron

TARTE CITRON MERINGUÉE 10,50

Croustillant amande, biscuit amande,
crémeux citron, meringue italienne, zeste citron vert

PARIS-BREST 10,50

Pâte à choux, croustillant praliné noisette,
pâte de noisette, ganache montée praliné noisette,
noisettes caramélisées

ÉCLAIR CHOCOLAT 9,50

Pâte à choux, crémeux au chocolat noir à 70% de cacao,
glacage au chocolat noir

MILLEFEUILLE 10,50

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille

TROCADÉRO 10,50

Croustillant noisette, crémeux chocolat, biscuit noisette,
crémeux noisette, glacage chocolat et amandes
hachées, crème fouettée chocolat au lait

FRAISIER (*selon disponibilité*) 10,50

Biscuit amande, ganache montée vanille,
fraises, chocolat blanc

MONT-BLANC CERISE HIBISCUS 10,50

Meringue, crème fouettée légère, compotée de cerise
et hisbiscus, vermicelles de pâte de marron

TARTE MONT-BLANC VANILLE 11,00

Sablé breton, cake marron, crémeux vanille,
brisure de marron confit, mousse vanille

Découvrez notre pâtisserie du moment

DESSERTS

PROFITEROLE Chou, glace vanille, 11,00

crème pâtissière, crème fouettée, sauce chocolat

BRIOCHE PERDUE CARAMÉLISÉE Glace vanille 12,50

CRÊPE Beurre, sucre 6,00

CRÊPE Crème de marrons / chocolat / caramel 6,50

CRÊPE Au praliné noisette 8,00

MENU ENFANT (- de 12 ans)

13,90

FILET DE POULET FRANÇAIS PANÉ *ou* **OMELETTE**
POMMES DE TERRE SAUTÉES

+ **1 BOULE DE GLACE** *ou* **CRÊPE** (beurre, sucre ou chocolat)

+ **1 BOISSON** 20CL (sirop grenadine ou menthe)

PLAISIRS SUCRÉS

MACARON INDIVIDUEL 7,50

Chocolat, vanille, pistache, framboise, Mont-Blanc

QUATRE MINI MACARONS AU CHOIX 11,80

Mont-Blanc, chocolat, vanille, café, pistache,
caramel, framboise, citron, rose

CAKE MARBRÉ - *la part* 7,50

Vanille-chocolat

FINANCIER Vanille 4,50

COUPES GLACÉES

COUPE MADEMOISELLE	15,00
Sorbet framboise, glace vanille, meringue, crème fouettée, coulis fruits rouges	
COUPE MONT-BLANC	14,00
Glace Mont-Blanc, glace vanille, brisures de marrons confits, crème fouettée, meringue	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	9,50
Glace chocolat, crème fouettée, sauce chocolat	
CAFÉ LIÉGEOIS	9,50
Glace café, crème fouettée, sirop de café	
AFFOGATO ANGELINA	12,50
Glace vanille, espresso, chocolat chaud, crème fouettée, copeaux de cacao	

GLACES & SORBETS ARTISANAUX

Mont-Blanc, chocolat grand cru 72%, vanille, café, pistache pure de Sicile, citron pressé, framboise, mangue, fraise, noix de coco
(liste non exhaustive, veuillez vous référer à notre personnel)
2 OU 3 PARFUMS AU CHOIX 8,00 / 10,50
crème fouettée

THÉS

Nos thés signature

MONT-BLANC	7,00
Thé noir, arômes de marron glacé, fleur d'oranger	
THÉ MÉLANGE ANGELINA	7,00
Thé Oolong de Chine, arômes fruits exotiques, morceaux d'ananas, pétales de souci et de carthame	
THÉ 226 CACAO	7,00
Thés de Chine et de Ceylan aux arômes de cacao, d'amande et de pétale de rose	

THÉS VERTS	7,00
Menthe ou jasmin	
THÉS NOIRS	7,00
Earl-grey, breakfast ou darjeeling	
ROOIBOS VANILLE	7,00
INFUSIONS	7,00
Mélange Angelina (cannelle, fèves de cacao, gingembre, pétales de fleur), verveine ou tilleul-menthe	

Nos thés glacés

THÉ GLACÉ SIGNATURE 25CL	9,00
Infusion de thé mélange Angelina et de fleurs d'hibiscus, purée d'abricot, sirop de vanille, jus de citron frais, oranges amères	
THÉ GLACÉ MENTHE 25CL	8,00
Infusion de thé vert à la menthe, sirop de citronnelle, citron jaune, concombre, grenade, menthe	

VINS & CHAMPAGNE

Champagne Brut AOP Coupe 12CL / Bouteille 75CL
JACQUART « SIGNATURE » 15,00 / 70,00

Vins Blancs AOP Verre 13CL / Bouteille 75CL
BOURGOGNE (Chardonnay) 9,00 / 45,00
Famille Paquet - vin biologique
CÔTES-DU-RHÔNE « SIGNATURE » 7,00 / 35,00
(Viognier assemblage)
Famille Perrin - vin biologique

Vins Rosés
CÔTES DE PROVENCE AOP 10,00 / 50,00
«PRESTIGE»
(Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle)
Minuty - vin biologique
IGP MÉDITERRANÉE 7,00 / 35,00
(Grenache, Cinsault, Syrah)
Peyrassol - vin biologique

Vins Rouges AOP
BORDEAUX 8,00 / 40,00
(Merlot, Cabernet sauvignon)
Moulin de Vignolle - vin biologique
CÔTES-DU-RHÔNE 7,50 / 35,00
(Syrah, Grenache)
Domaine de Verquière - vin biologique

BIÈRES

PALE ALE BIOLOGIQUE 33CL	9,00
« PASSERELLE » BAP BAP	
BLANCHE BIOLOGIQUE 33CL	9,00
« DEUX RIVES » BAP BAP	
IPA BIOLOGIQUE 33CL	9,00
« CANOÉE » BAP BAP	

CHOCOLATS CHAUDS & FROIDS

Notre spécialité

CHOCOLAT CHAUD ANGELINA 20CL	10,50
Crème fouettée	
CHOCOLAT CHAUD GOURMAND PISTACHE, Crème fouettée	13,50
CHOCOLAT CHAUD GOURMAND NOISETTE, Crème fouettée	13,50
CHOCOLAT FRAPPÉ	13,50
Crème fouettée, guimauve, copeaux de chocolat noir	
COUPE DE CRÈME FOUETTÉE	3,00

CAFÉS & LATTE

Tous nos cafés sont réalisés à base de café de spécialité
Pure Origine Grand cru Moka d'Ethiopie biologique

EXPRESSO / DOUBLE EXPRESSO	3,70 / 6,00
CAFÉ ALLONGÉ	3,70
LATTE	6,00
CAPPUCCINO	6,50
FLAT WHITE	7,00
Double shot d'espresso, lait, mousse de lait	
CAFÉ VIENNOIS	8,00
Double espresso, crème fouettée	
MOCHA	8,00
Espresso, chocolat chaud Angelina, crème fouettée	
MATCHA / MATCHA VANILLE	8,00
CHAÏ LATTE	8,00
CHERICO LATTE	6,50
Chicorée - 0% caféine	
COLD BREW	6,50
Extraction de café à froid, cardamome et zeste d'orange	

Toutes nos boissons chaudes peuvent être réalisées à base de boisson d'avoine Oatly et/ou en version frappée sans supplément.

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 14CL	14,00
Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange	
HUGO SPRITZ 14CL	14,00
Liqueur de fleurs de sureau FAIR, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune	
EXPRESSO MARTINI 13CL	14,00
Vodka FAIR, liqueur de café FAIR, sirop de sucre de canne, espresso	
MIMOSA Mademoiselle 14CL	16,00
Limoncello Mamma Mia, jus d'orange frais, Champagne Jacquart «Signature» Brut, vegan foamer, zeste de citron	

MOCKTAILS & CITRONNADE

VIRGIN SPRITZ 15CL	9,50
Hydrolat SPRZ n°1, Perrier, orange	
JARDIN D'ÉTÉ 20CL	9,50
Pomme, fraise, framboise, eau de coco, fleur d'oranger (biologique)	
GINGER BOOST 20CL	9,50
Pomme, carotte, mangue, gingembre, curcuma, collagène, acérola (biologique)	
CITRONNADE 25CL	8,00
Citron jaune, pomme, agave, citron vert	

BOISSONS FRAÎCHES

VITTEL, S. PELLEGRINO 50CL / 100CL	6,20 / 7,50
PERRIER 33CL	5,50
JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS 25CL	8,50
Orange ou pamplemousse	
JUS ET NECTARS ANGELINA 25CL	7,50
Pomme ¹ , abricot ² , fraise ²	
KOMBUCHA BIO 33CL	8,00
Feuille de Framboisier Archipel	
LIMONADE BIO 33CL	6,90
Citron & Citron Vert Mona	
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO 33CL	6,50



BREAKFAST

EXPRESS BREAKFAST	Expresso, croissant	5.50
<i>Mademoiselle</i> BREAKFAST	Angelina hot chocolate, croissant	11.00
PARISIAN BREAKFAST		23.50
Tea, coffee or Angelina hot chocolate, Fresh orange or grapefruit juice 25CL, Croissant or pain au chocolat, French bread, butter, jam, honey		
BRUNCH		45.00
Tea, coffee or Angelina hot chocolate, Fresh orange or grapefruit juice 25CL, Croissant or pain au chocolat, French bread, butter, jam, honey, Eggs benedict or croissant roll of your choice Crêpe* of your choice		
(extra glass of Champagne or Mimosa 12CL: 12€)		

À LA CARTE

CROISSANT / PAIN AU CHOCOLAT	3.30/ 3.50
ALMOND CROISSANT	4.70
ALMOND PAIN AU CHOCOLAT	4.90
TOASTED FRENCH BREAD	8.50
Butter, jam (extra honey: 2€)	

EGGS

EGGS	as you wish, omelette or scrambled	13.50
HAM "AU TORCHON" & CHEESE OMELETTE		15.50
<i>Mademoiselle</i> OMELETTE		18.50
Button mushrooms, spinach shoots, AOP Parmesan cream, mesclun salad		
EGGS BENEDICT,	hollandaise sauce, of your choice :	
Smoked bacon		15.00
Avocado		15.50
Smoked salmon, cream cheese		16.00
CROISSANT ANGELINA		
scrambled eggs of your choice :		
AOP Comté		15.00
Smoked bacon		16.00
Smoked salmon		16.50

SAVOURY BREAK

EXHIBITION DISH		
WAHROL COD 28,50		
Cauliflower trio, clam cream, black sesame, orange gel		
CHILLED PEAS SOUP		15.00
Goat, mint, hazelnut		
<i>Mademoiselle</i> AVOCADO TOAST		17.50
(extra poached egg: 2€ / smoked salmon: 2,50€) Cream cheese hummus, purple cauliflower, AOP Feta cheese, radish, pomegranate, hazelnut		
CROQUE-MONSIEUR		18.50
Ham "au torchon", AOP Comté cheese bechamel, mesclun salad		
CROQUE-MADAME		19.00
Ham "au torchon", AOP Comté cheese bechamel, fried egg, mesclun salad		
<i>Mademoiselle</i> BURGER		21.50
Homemade breaded French chicken fillet, Cheddar, tomato, romaine heart lettuce, white onion, fried onion, chives, cajun honey mayonnaise, roasted potatoes or mesclun salad		
CLUB SANDWICH ANGELINA		23.50
French chicken fillet, smoked bacon (optional), egg, coleslaw, romaine heart lettuce, homemade mayonnaise, fried potatoes or mesclun salad		

SALADS

<i>Mademoiselle</i> SALAD	21.00
Mint cream-cheese crisp with soybeans, bamboo rice, broccoli, avocado, cucumber, radish, sesame, soy sauce	
CÆSAR SALAD	23.50
Homemade breaded French chicken fillet, AOP Parmesan cheese, romaine heart lettuce, Caesar sauce	

OUR SET MENUS

Dish of the Day	21.00
Exhibition Set Menu	34.50
WARHOL COD + WARHOL PASTRY	
These menus do not contain beverages.	
<i>Mademoiselle</i> set menu	28,50
MADEMOISELLE BURGER	
or MADEMOISELLE SALAD	
+ CRÊPE of your choice or PASTRY of your choice (+2,50€)	
+ COFFEE or TEA	
Gourmet break	16,50
WARHOL EXHIBITION PASTRY	
+ ANGELINA HOT CHOCOLATE	

PASTRIES

EXHIBITION PASTRY	
WARHOL 11,00	
Hazelnut cookie, hazelnut crisp, caramel cream, caramelized hazelnuts, whipped vanilla ganache	
MONT-BLANC	10.50
Meringue, light whipped cream, chestnut paste vermicelli	
TARTE CITRON MERINGUÉE	10.50
Almond crisp, almond biscuit, lemon cream, italian meringue, and lime zest	
PARIS-BREST	10.50
Choux pastry, hazelnut praline crisp, hazelnut paste, hazelnut praline ganache, caramelized hazelnuts	
ÉCLAIR CHOCOLAT	9.50
Choux pastry, 70% of cacao dark chocolate cream filling, dark chocolate icing	
MILLEFEUILLE	10.50
Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream	
TROCADÉRO	10.50
Crunchy hazelnut, chocolate creamy, hazelnut biscuit, hazelnut cream, chocolate and chopped almond icing, milk chocolate whipped cream	
FRAISIER (according to availability)	10.50
Almond biscuit, vanilla ganache, strawberries, white chocolate	
MONT-BLANC CERISE HIBISCUS	10.50
Meringue, light whipped cream, cherry and hibiscus compote, chestnut paste vermicelli	
TARTE MONT-BLANC VANILLE	11.00
Breton shortbread, chestnut cake, vanilla cream, candied chestnut, vanilla mousse	
Pastry of the moment	

DESSERTS

PROFITEROLE	11.00
Choux bun, vanilla ice cream, custard, chocolate sauce	
CARAMELIZED FRENCH TOAST	12.50
Vanilla ice cream	
CRÊPE	butter, sugar 6.00
CRÊPE	chestnut cream / chocolate / caramel 6.50
CRÊPE	hazelnut praline 8.00

CHILDREN MENU 13.90
(-12 years old)

BREADED FRENCH CHICKEN FILLET
or OMELETTE, ROASTED POTATOES
1 SCOOP OF ICE CREAM
or Butter & sugar or chocolate CREPE
1 BEVERAGE 20CL (grenadine or mint syrup)

ICE CREAM SUNDAES

COUPE MONT-BLANC	14.00
Mont-Blanc ice cream, vanilla ice cream, candied chestnut kibble, whipped cream, meringue	
COUPE MADEMOISELLE	15.00
Raspberry sorbet, vanilla ice-cream, meringue, whipped cream, red fruit coulis	
CHOCOLATE LIEGEOIS	9.50
Chocolate ice cream, whipped cream, chocolate sauce	
COFFEE LIEGEOIS	9.50
Coffee ice cream, whipped cream, coffee syrup	
AFFOGATO ANGELINA	12.50
Vanilla ice cream, espresso, hot chocolate, whipped cream, shavings cacao	

TRADITIONAL ICE CREAMS & SORBETS

Mont-Blanc, 72% dark chocolate, vanilla, coffee, pure Sicilian pistachio, lemon, raspberry, mango, strawberry, coconut *(Non-exhaustive list, please refer to our staff)*

CHOICE OF 2 FLAVOURS whipped cream	8.00
CHOICE OF 3 FLAVOURS whipped cream	10.50

TEAS & ICED TEAS

Our signature teas

MONT-BLANC	6.50
Black tea, flavours of chestnut, orange blossom	
ANGELINA MIX TEA	6.50
Oolong tea from China, exotic fruit flavours, pineapple pieces, marigold and safflower petals	
226 COCOA TEA	6.50
Tea from China and Ceylon with aromas of cocoa, almonds and rose petals	
GREEN TEAS	6.50
Mint or jasmin	
BLACK TEAS	6.50
Earl-grey, breakfast or darjeeling	
ROOIBOS VANILLA	6.50
INFUSIONS	6.50
Angelina mix (cinnamon, cocoa beans, ginger, flower petals), verbena or lime tree-mint	

SIGNATURE ICED TEA 25CL	9.00
Hibiscus flower infusion, apricot purée, vanilla syrup, fresh lemon juice, orange	
ICED MINT - LIME GREEN TEA 25CL	8.00
Mint green tea infusion, lemongrass syrup, lemon, cucumber, pomegranate, mint	

WINES & CHAMPAGNE

Champagne Brut AOP	Glass 12CL / Bottle 75CL
JACQUART 'SIGNATURE'	15.00 / 70.00
AOP White wines	Glass 13CL / Bottle 75CL
BOURGOGNE (Chardonnay)	9.00 / 45.00
Famille Paquet - organic wine	
CÔTES-DU-RHÔNE SIGNATURE (Viognier assemblage)	7.00 / 35.00
Famille Perrin - organic wine	
Rosé wines	
AOP CÔTES DE PROVENCE	10.00 / 50.00
'PRESTIGE' - Minuty (Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle)	
IGP MÉDITERRANÉE - Peyrassol	7.00 / 35.00
(Grenache, Cinsault, Syrah) organic wine	
AOP Red wines	
BORDEAUX (Merlot, Cabernet sauvignon)	8.00 / 40.00
Moulin de Vignolle 2021- organic wine	
CÔTES-DU-RHÔNE	7.50 / 35.00
(Syrah, Grenache) Domaine de la Verquière - organic wine	

BEERS

ORGANIC PALE ALE 'PASSERELLE' 33CL	9.00
BAP BAP	
ORGANIC BLANCHE 'DEUX RIVES' 33CL	9.00
BAP BAP	
ORGANIC IPA 'CANOPÉE'	9.00
BAP BAP	

SWEET TREATS

INDIVIDUAL MACARON	7.50
Chocolate, vanilla, pistachio, raspberry, Mont-Blanc	
CHOICE OF FOUR SMALL MACARONS	11.80
Mont-Blanc, dark chocolate, vanilla, coffee, pistachio, caramel, raspberry, lemon, rose	
CAKE MARBRÉ – slice	7.50
Vanilla-chocolate	
FINANCIER – Vanilla	4.50

HOT & ICED CHOCOLATES

OUR ICONIC HOT CHOCOLATE 20CL	10.50
whipped cream	
HOT CHOCOLATE LOVER WITH PISTACHO	13.50
whipped cream	
HOT CHOCOLATE LOVER WITH HAZELNUT	13.50
whipped cream	

THE ICONIC ICED CHOCOLATE	13.50
whipped cream, marshmallow, dark chocolate gratings	
WHIPPED CREAM DESSERT CUP	3.00

HOT DRINKS

All our coffee are made with Organic Ethiopian Moka single origin coffee.

EXPRESSO / DOUBLE EXPRESSO	3.70 / 6.00
LARGE COFFEE	3.70
LATTE	6.00
CAPPUCCINO	6.50
FLAT WHITE	7.00
Double espresso shot, milk, steamed milk	
LATTE MACCHIATO	7.00
Double espresso, milk, steamed milk	
VIENNOIS COFFEE	8.00
Double espresso with whipped cream	
MOCHA	8.00
Espresso, Angelina hot chocolate, whipped cream	
MATCHA / CHAÏ / MATCHA VANILLE LATTE	8.00
COLD BREW	6.50
infuse iced coffee, extraction of iced coffee, cardamom, orange zest	

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 14CL	14.00
Aperol, Riccadonna Prosecco, Perrier, orange	
HUGO SPRITZ 14CL	14.00
FAIR elderflower liquor, Riccadonna Prosecco, Perrier, lemon	
EXPRESSO MARTINI 13CL	14.00
FAIR vodka, FAIR coffee liqueur, cane sugar syrup, espresso	
MIMOSA <i>Mademoiselle</i> 14CL	16.00
Limoncello Mamma Mia, orange juice, Jacquart 'Signature' Brut Champagne	

LEMONADE AND MOCKTAILS

VIRGIN SPRITZ 15CL	9.50
Hydrolat SPRZ n°1, Perrier, orange	
JARDIN D'ÉTÉ 20CL	9.50
Apple, strawberry, raspberry, coconut water, orange blossom (organic)	
GINGER BOOST 20CL	9.50
Apple, carrot, mango, ginger, turmeric, collagen, acerola (organic)	
LEMONADE 25CL	8.00
lemon, apple, agave syrup, lime	

FRESH BEVERAGES

VITTEL, S. PELLEGRINO 50CL / 100CL	6.20 / 7.50
PERRIER 33CL	5.50
FRESH SQUEEZED FRUIT JUICES 25CL	8.50
Orange or grapefruit	
ANGELINA JUICES AND NECTARS 25CL	7.50
Apple ¹ , Apricot ² , Strawberry ²	
ORGANIC KOMBUCHA ARCHIPEL 33CL	8.00
Fig leaves	
ORGANIC LEMONADE 33CL	6.90
Mona	
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO SUGAR 33CL	6.50

¹Juices, ²Nectars, ³Concentrated-base.  : Sustainable cocoa program.
AOP: Protected Designation of Origin IGP : Protected Geographical Indication.
Our hot beverages can be prepared with Oatly oat drink and/or as an iced version at no extra cost.
Net prices in euros - Service included. PE26-EXPO LUX
The House declines all responsibility in the event of loss or theft of personal objects.
You can ask us for free drinking water. Alcohol abuse is dangerous for health. To consume with moderation.