Mademoiselle ANGELINA

PETIT-DÉJEUNER

JUSQU'A 12H

PETIT-EXPRESS *5,50*
Espresso, croissant *ou* pain au chocolat

PETIT-DÉJEUNER *Mademoiselle* *11,00*
Chocolat chaud Angelina, croissant *ou* pain au chocolat

PETIT-DÉJEUNER PARISIEN *23,50*
Thé, café ou chocolat chaud Angelina,
Jus d'orange frais pressé 25CL,
Croissant *ou* pain au chocolat,
Baguette tradition, beurre AOP, confiture, miel

BRUNCH

45,00

Thé, café *ou* chocolat chaud Angelina,
Jus d'orange frais pressé 25CL,
Croissant *ou* pain au chocolat,
Baguette tradition, beurre AOP, confiture, miel
Œufs bénédicte *ou* Croque-Monsieur *ou* Toast à l'avocat
Crêpe* au choix

Coupe de champagne 12cl ou Mimosa 13cl +12,00

À LA CARTE

CROISSANT / PAIN AU CHOCOLAT *3,30/3,50*

CROISSANT AUX AMANDES *4,70*

PAIN AU CHOCOLAT AUX AMANDES *4,90*

BAGUETTE TRADITION TOASTÉE *8,50*
beurre, confiture

ŒUFS PLEIN AIR

ŒUFS selon votre choix en omelette ou brouillés *13,50*

OMELETTE MIXTE Jambon au torchon, Emmental *15,50*

OMELETTE *Mademoiselle* *18,50*
Champignons de Paris, pousse d'épinard,
crème de Parmesan AOP, mesclun

ŒUFS BENEDICTE, *sauce hollandaise, au choix :*
Poitrine fumée *15,00*
Avocat *15,50*
Saumon fumé, cream cheese *16,00*

CROISSANT, *œufs brouillés au choix :*
Comté AOP *15,00*
Jambon au torchon *16,00*
Saumon fumé *16,50*

Pour accompagner vos oeufs :
Saumon fumé *5,00* I Avocat *4,00* I Poitrine fumée *3,00*
Champignons *2,00* I Comté AOP *2,00*

PAUSE SALÉE

PLAT D'EXPOSITION

CABILLAUD WAHROL *28,50*
Trio de chou-fleur, crème de coquillage,
sésame noir, gel à l'orange

LA SOUPE À L'OIGNON *13,50*

TOAST À L'AVOCAT *Mademoiselle* *19,50*
(supplément œuf poché *2,00* / saumon fumé : *5,00*)
Houmous au cream cheese, chou-fleur violet,
Feta AOP, radis, grenade, noisettes, shiso rouge

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 *Mademoiselle* *21,50*
Filet de volaille française pané, Cheddar,
chou rouge, cœur de romaine, oignon blanc,
oignons frits, ciboulette, mayonnaise miel cajun,
pommes de terre sautées ou mesclun

CLUB SANDWICH *24,50*
Filet de volaille française, poitrine fumée *(en option)*,
œuf, coleslaw, cœur de romaine, mayonnaise maison,
pommes de terre sautées ou mesclun

SALADES

SALADE *Mademoiselle* *21,00*
Quinoa, croustillant de chèvre et noix de pécan, betterave,
chou fleur violet, radis, vinaigrette miel

SALADE CÆSAR *23,50*
Filet de volaille française pané,
Parmesan AOP, cœur de romaine,
croûtons, sauce Caesar

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,
vermicelles de pâte de marron

ÉCLAIR CHOCOLAT *9,00*
Crémeux au chocolat noir à 70% de cacao

TARTE CITRON MERINGUÉE *10,50*

PARIS-BREST *10,50*
croustillant praliné noisette,
noisettes caramélisées

MILLEFEUILLE À LA VANILLE *10,50*

TROCADÉRO *10,50*
Croustillant et crémeux noisette, crémeux chocolat,
crème fouettée chocolat au lait

DEMOISELLE TATIN *10,50*
Pomme caramélisée

MONT-BLANC PISTACHE *11,00*
Meringue, crème fouettée, crémeux pistache,
vermicelles de pâte de marron pistache

TARTE MONT-BLANC VANILLE *11,00*
Brisure de marron confit, mousse vanille,
crémeux vanille, pâte sablée

RELIGIEUSE CARAMEL *9,50*

TARTE POIRE AMANDE *10,00*

Découvrez notre pâtisserie du moment

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE CARAMÉLISÉE *12,50*

CRÊPE Beurre, sucre *6,00*

CRÊPE Crème de marrons / chocolat / caramel *6,50*

CRÊPE Au praliné noisette *8,00*

PLAISIRS SUCRÉS

MACARON INDIVIDUEL *7,50*
Chocolat, vanille, pistache, framboise

QUATRE MINI MACARONS AU CHOIX *11,80*
Chocolat, vanille, café, pistache,
caramel, framboise, citron, rose

CAKE MARBRÉ - *la part* *6,90*
Vanille-chocolat

FINANCIER Classique *4,50*

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

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)

AOP : Appellation d'Origine Protégée. *Les allergènes sont disponibles sur demande à l'accueil du restaurant.*
Pour limiter le gaspillage alimentaire, des doggy bags sont à votre disposition sur demande (hors viande crue, poisson cru et œufs crus).
Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air.

COUPES GLACÉES

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

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

CHOCOLATS CHAUDS & FROID

L'EMBLÉMATIQUE CHOCOLAT CHAUD ANGELINA 20CL *10,50*
Crème fouettée

CHOCOLAT CHAUD GOURMAND PISTACHE, Crème fouettée *13,50*

CHOCOLAT CHAUD GOURMAND NOISETTE, Crème fouettée *13,50*

L'EMBLÉMATIQUE CHOCOLAT FRAPPÉ *13,50*
Crème fouettée, guimauve, copeaux de chocolat noir

AFFOGATO ANGELINA *8,50*
chocolat chaud, boule de glace vanille, espresso, crème fouettée, copeaux de chocolat noir

– BELLE COUPE DE CRÈME FOUÉTTÉE *3,00* –

THÉS & INFUSIONS BIOLOGIQUES

8,00

MONT-BLANC
Thé noir aux délicates notes de châtaigne, fleur d'oranger et sirop d'érable

THÉ MÉLANGE ANGELINA
Thé Oolong de Chine aux notes gourmandes de fruits exotiques

THÉ 226 CACAO
Thé noir aux notes cacaotées et biscuitées, sublimées par des pétales de rose

THÉS VERTS
Sencha, thé vert aux notes végétales fraîches et équilibrées
Menthe, thé vert rafraîchissant aux notes végétales et mentholées
Jasmin, thé vert aux délicates notes florales de jasmin

THÉS NOIRS
Breakfast, assemblage de thés noirs aux notes corsées et boisées
Earl Grey, thé noir délicatement parfumé à la bergamotte
Darjeeling, thé noir de l'Himalaya aux notes boisées et végétales
Chaï, thé noir aux épices chaleureuses et gourmandes

INFUSIONS
Mélange Angelina, infusion gourmande aux notes épicées et cacaotées
Verveine, infusion aux notes végétales douces et réconfortantes
Tilleul-menthe, infusion aux notes végétales et métholées
Rooibos rouge vanille, rooibos d'Afrique du Sud aux délicates notes vanillées

VINS & CHAMPAGNE

	12CL / 75CL
Champagne Brut AOP	
JACQUART « SIGNATURE »	*15,00 / 70,00*
PROSECCO RICCADONNA	*12,00 / 55,00*
Vins Blancs AOP	13CL / 75CL
BOURGOGNE (Chardonnay) Famille Paquet - *vin biologique*	*9,00 / 45,00*
CÔTES-DU-RHÔNE "SIGNATURE" (Viogner assemblage) Famille Perrin - *vin biologique*	*7,00 / 35,00*
Vins Rosés	
CÔTES DE PROVENCE AOP «PRESTIGE» (Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle) Minuty - *vin biologique*	*10,00 / 50,00*
Vins Rouges AOP	
BORDEAUX (Merlot, Cabernet sauvignon) Moulin de Vignolle - *vin biologique*	*8,00 / 40,00*
CÔTES-DU-RHÔNE (Syrah, Grenache) Domaine de Verquière - *vin biologique*	*7,50 / 35,00*

BIÈRES

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

CAFÉS & LATTE

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

ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO	*4,50 / 6,50*
CAFÉ ALLONGÉ	*4,50*
DÉCAFÉINÉ	*4,50*
CAFÉ NOISETTE	*4,90*
LATTE	*7,00*
CAPPUCCINO	*7,00*
FLAT WHITE shot d'espresso, lait, mousse de lait	*8,00*
CAFÉ VIENNOIS Double espresso, crème fouettée	*8,50*
MOCHA Espresso, chocolat chaud Angelina, crème fouettée	*8,50*
MATCHA / MONT-BLANC MATCHA	*8,50*
LATTE MACCHIATO	*8,00*
CHAÏ / SÉSAME LATTE	*8,50*
CHICORÉE LATTE 0% caféine	*6,50*
COLD BREW Extraction de café à froid, cardamome et zeste d'orange	*6,50*
MONT-BLANC LATTE	*8,50*
Supplément sirop de vanille ou sirop de caramel	*0,50*

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

ESPRESSO MARTINI 13CL *14,00*
Vodka FAIR, liqueur de café FAIR, sirop de sucre de canne, espresso

MIMOSA *Mademoiselle* 13CL *16,00*
Limoncello Mamma Mia, jus d'orange frais, Champagne Jacquart «Signature» Brut, vegan foamer, zeste de citron

MOCKTAILS

VIRGIN SPRITZ 15CL *9,50*
Hydrolat SPRZ n°1, Perrier, orange

GREEN GARDEN 20CL *9,50*
Pomme, concombre, épinards, kale, citron, gingembre

GOLDEN BOOST 20CL *9,50*
Pomme, ananas, passion, citron, gingembre, curcuma

BOISSONS FRAÎCHES & JUS DE FRUITS FRAIS BIOLOGIQUES

THÉ GLACÉ MAISON « JARDIN D'HIVER » 20CL	*8,00*
VITTEL, S. PELLEGRINO 50CL / 100CL	*6,20 / 7,50*
PERRIER 33CL	*5,50*
JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ 25CL	*8,50*
JUS ET NECTARS ANGELINA 25CL Pomme[1], abricot[2], fraise[2], tomate[1]	*7,50*
KOMBUCHA BIO 33CL Feuille de Framboisier Archipel	*8,00*
LIMONADE BIO 33CL Citron & Citron Vert Mona	*6,90*
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO 33CL	*6,50*
ORANGEADE BIO ÉCORCES D'ORANGE & DE MANDARINE UMÀ 33CL	*6,90*

AOP: Appellation d'Origine Protégée. : Programme en cacao durable. Prix nets en euros - Service compris.
La Maison décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol d'objets personnels. [1]Pur jus. [2]Nectar. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération. Pour limiter le gaspillage alimentaire, des doggy bags sont à votre disposition sur demande (hors viande crue, poisson cru, œufs crus), vous pouvez remplir votre bouteille d'eau ou votre gourde avec de l'eau potable gratuite.
Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air. Les allergènes sont disponibles sur demande à l'accueil du restaurant.
AH26 EXPO-LUX

Mademoiselle ANGELINA

BREAKFAST

UNTIL 12 A.M

EXPRESS BREAKFAST 5.50
Espresso, croissant *or* pain au chocolat

Mademoiselle BREAKFAST 11.00
Angelina hot chocolate, croissant *or* pain au chocolat

PARISIAN BREAKFAST 23.50
Tea, coffee or Angelina hot chocolate,
Freshly squeezed orange juice 25CL,
Croissant or pain au chocolat,
French bread, butter, jam, honey

BRUNCH

45,00

Tea, coffee *or* Angelina hot chocolate, Freshly squeezed orange juice 25CL, Croissant *or* pain au chocolat, French bread, butter, jam, honey,
Eggs benedict *or* croque-monsieur *or* avocado toast
Crêpe* of your choice

Glass of Champagne 12cl or Mimosa 13cl +12,00

À LA CARTE

CROISSANT / PAIN AU CHOCOLAT 3.30/ 3.50
ALMOND CROISSANT 4.70
ALMOND PAIN AU CHOCOLAT 4.90
TOASTED BAGUETTE TRADITION 8.50
AOP Butter, jam

FREE-RANGE EGGS

EGGS *as you wish, omelette or scrambled* 13,50
HAM "AU TORCHON" & CHEESE OMELETTE 15.50
Mademoiselle OMELETTE 18.50
Button mushrooms, spinach shoots,
AOP Parmesan cream, mesclun salad

EGGS BENEDICT, *hollandaise sauce, of your choice :*
Smoked bacon 15.50
Avocado 15.50
Smoked salmon, cream cheese 16.00

CROISSANT, *scrambled eggs of your choice :*
AOP Comté 15.00
'au torchon' ham 16.00
Smoked salmon 16.50

Pour accompagner vos oeufs :
Smoked salmon *5,00* I Avocado *4,00* I Smoked bacon *3,00*
Mushrooms *2,00* I AOP Comté *2,00*

SAVOURY BREAK

EXHIBITION DISH

WAHROL COD *28,50*
Cauliflower trio, clam cream, black sesame, gel à l'orange

ONION SOUP 13.50
Mademoiselle AVOCADO TOAST 19.50
(extra poached egg: *2,00* / smoked salmon: *5,00*)
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

Mademoiselle BURGER 21.50
Breaded French chicken fillet, Cheddar,
red cabbage, romaine heart lettuce, white onion, fried onion, chives, cajun honey mayonnaise, roasted potatoes or mesclun salad

CLUB SANDWICH 24.50
French chicken fillet, smoked bacon *(optional)*, egg,
coleslaw, romaine heart lettuce, homemade mayonnaise,
fried potatoes or mesclun salad

Mademoiselle SALAD 21.00
Quinoa, crispy goat's cheese and pecans, beets,
purple cauliflower, radishes, honey vinaigrette

CÆSAR SALAD 23.50
Breaded French chicken fillet,
AOP Parmesan cheese, romaine heart lettuce,
croutons Caesar sauce

PASTRIES

EXHIBITION PASTRY

WARHOL *11,00*
Hazelnut cookie, hazelnut crisp, caramel cream,
caramelized hazelnuts, whipped vanilla ganache

MONT-BLANC 10.50
meringue, whipped cream,
chestnut paste vermicelli

ÉCLAIR CHOCOLAT 9.00
70% of cacao dark chocolate

TARTE CITRON MERINGUÉE 10.50
lemon cream, italian meringue

PARIS-BREST 10.50
hazelnut praline crisp, hazelnut paste,
caramelized hazelnuts

MILLEFEUILLE À LA VANILLE 10.50

TROCADÉRO 10.50
crunchy and crémeux hazelnut, chocolate creamy,
milk chocolate whipped cream

DEMOISELLE TATIN 10.50
caramelized apple

MONT-BLANC PISTACHE 11.00
meringue, whipped cream, pistachio crémeux,
chestnut and pistachio vermicelli

TARTE MONT-BLANC VANILLE 11.00
vanilla cream, chestnut confit, vanilla mousse,
shortcrust pastry

RELIGIEUSE CARAMEL 9.50
TARTE POIRE-AMANDE 10.00

Ask for our seasonal pastry

DESSERTS

CARAMELIZED FRENCH TOAST 12.50
CRÊPE butter, sugar 6.00
CRÊPE chestnut cream / chocolate / caramel 6.50
CRÊPE hazelnut praline 8.00

OUR SET MENUS

Dish of the Day 21.00
Exhibition Set Menu 34.50
WARHOL COD + WARHOL PASTRY
Ces formules ne contiennent pas de boissons.

Mademoiselle 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

Children menu *(-12 years old)* *13,90*
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)

AOP: Protected Designation of Origin.
To reduce food waste, doggy bags are available on request (excluding raw meat, raw fish and raw eggs).
Allergens are available on request at the restaurant reception desk. All our eggs are free-range eggs.

ICE CREAM SUNDAES

COUPE MONT-BLANC *14.00*
Mont-blanc ice-cream, vanilla ice cream, candied chestnut kibble, whipped cream, meringue

CHOCOLATE LIEGEOIS *9.50*
Chocolate ice cream, whipped cream, chocolate sauce

COFFEE LIEGEOIS *9.50*
Coffee ice cream, whipped cream, coffee syrup

AFFOGATO *8.50*
hot chocolate, scoop of vanilla ice cream, espresso, whipped cream, dark chocolate

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)*

2 OR 3 FLAVOURS CHOICE *8,00 / 10,50*
whipped cream

ORGANIC TEAS & INFUSIONS

8,00

MONT-BLANC
black tea with delicate notes of chestnut, orange blossom and maple syrup

ANGELINA MIX TEA
Chinese oolong tea with delicious notes of exotic fruits

226 COCOA TEA
black tea with cocoa and biscuit notes, enhanced by rose petals

GREEN TEAS
Mint, jasmin or Sencha

BLACK TEAS
Earl-grey, breakfast, darjeeling or Chaï

ROOIBOS VANILLA

INFUSIONS
Angelina mix (cinnamon, cocoa beans, ginger, flower petals), verbena or lime tree-mint

WINES & CHAMPAGNE

Champagne Brut AOP	12CL / 75CL
JACQUART 'SIGNATURE'	*15.00 / 70.00*
PROSECCO RICCADONNA	*12.00 / 55.00*

AOP White wines	13CL / 75CL
BOURGOGNE (Chardonnay) Famille Paquet - *organic wine*	*9.00 / 45.00*
CÔTES-DU-RHÔNE "SIGNATURE" (Viogner assemblage) Famille Perrin - *organic wine*	*7.00 / 35.00*

Rosé wines	
AOP CÔTES DE PROVENCE 'PRESTIGE' - Minuty *(Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle)*	*10.00 / 50.00*

AOP Red wines	
BORDEAUX (Merlot, Cabernet sauvignon) Moulin de Vignolle - *organic wine*	*8,00 / 40,00*
CÔTES-DU-RHÔNE (Syrah, Grenache) Domaine de Verquière - *organic wine*	*7,50 / 35,00*

BIÈRES

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

SWEET TREATS

INDIVIDUAL MACARON *7.50*
Chocolate, vanilla, pistachio, raspberry

CHOICE OF FOUR SMALL MACARONS *11.80*
Dark chocolate, vanilla, coffee, pistachio, caramel, raspberry, lemon, rose

CAKE MARBRÉ – *slice* *6.90*
Vanilla-chocolate

FINANCIER – Classic *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

DELICIOUS WHIPPED CREAM CUP *3.00*

HOT DRINKS

All our coffees are made using speciality coffee Pure Origin Grand Cru Moka from Ethiopia.

ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO *4.50 / 6.50*

LARGE COFFEE *4.50*

LATTE *7.00*

CAPPUCCINO *7.00*

FLAT WHITE *8.00*
Double espresso shot, milk, steamed milk

LATTE MACCHIATO *8.00*
Double espresso, milk, steamed milk

VIENNOIS COFFEE *8.50*
Double espresso with whipped cream

MOCHA *8.50*
Espresso, Angelina hot chocolate, whipped cream

MATCHA / CHAÏ / MONT-BLANC MATCHA *8.50*

COLD BREW *6.50*
infuse iced coffee, extraction of iced coffee, cardamom, orange zest

SESAME LATTE *8.50*

MONT-BLANC LATTE *8.50*

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 14CL *14.00*
Aperol, Riccadonna Prosecco, Perrier, orange

HUGO SPRITZ 14CL *14.00*
FAIR elderflower liquor, Riccadonna Prosecco, Perrier, lemon

ESPRESSO MARTINI 13CL *14.00*
FAIR vodka, FAIR coffee liqueur, cane sugar syrup, espresso

MIMOSA *Mademoiselle* 13CL *16.00*
Limoncello Mamma Mia, orange juice, Jacquart 'Signature' Brut Champagne

MOCKTAILS

VIRGIN SPRITZ 15CL *9.50*
Hydrolat SPRZ n°1, Perrier, orange

GREEN GARDEN 20CL *9.50*
Apple, cucumber, spinach, kale, lemon, ginger

GOLDEN BOOST 20CL *9.50*
Apple, pineapple, passion fruit, lemon, ginger, tumeric

FRESH BEVERAGES & ORGANIC FRESH JUICES

HOMEMADE ICED TEA "JARDIN D'HIVER" 20CL *8.00*

VITTEL, S. PELLEGRINO 50CL / 100CL *6.20 / 7.50*

PERRIER 33CL *5.50*

RESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE 25CL *8.50*

ANGELINA JUICES AND NECTARS 25CL *7.50*
Orange[1], apple[1], apricot[2], strawberry[2], tomatoe[1]

ORGANIC KOMBUCHA ARCHIPEL 33CL *8.00*
raspberry leaves

ORGANIC LEMONADE 33CL / Mona *6.90*

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO SUGAR 33CL *6.50*

ORGANIC ORANGEADE WITH ORANGE & MANDARIN PEEL UMÀ 33CL *6.90*

[1]Juices, [2]Nectars, [3]Concentrated-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. AH26-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.