



PETIT-DÉJEUNER

PETIT-EXPRESS 5,50
Expresso, croissant

PETIT-DÉJEUNER *Mademoiselle* 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 *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 ANGELINA, *œufs brouillés au choix :*
Comté AOP 15,00
Poitrine fumée 16,00
Saumon fumé 16,50

PAUSE SALÉE

VELOUTÉ FRAIS PETIT POIS 15,00
Chèvre, menthe, noisette

TOAST À L'AVOCAT *Mademoiselle* 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 *Mademoiselle* 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 (*en option*),
œuf, coleslaw, cœur de romaine, mayonnaise maison,
pommes de terre sautées ou mesclun

SALADES

SALADE *Mademoiselle* 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

FORMULE

Mademoiselle

28,50

BURGER MADEMOISELLE

ou **SALADE MADEMOISELLE**

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

+ **CAFÉ** *ou* **THÉ**

PÂTISSERIES

MONT-BLANC 10,50
Meringue, crème fouettée légère,
vermicelles de pâte de marron

TARTE CITRON MERINGUÉE 10,50
Croustillant amande, biscuit amande,
crèmeux 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, crèmeux 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, crèmeux chocolat, biscuit noisette,
crèmeux 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, crèmeux 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 Sorbet framboise, glace vanille, meringue, crème fouettée, coulis fruits rouges	15,00
COUPE MONT-BLANC Glace Mont-Blanc, glace vanille, brisures de marrons confits, crème fouettée, meringue	14,00
CHOCOLAT LIÉGEOIS Glace chocolat, crème fouettée, sauce chocolat	9,50
CAFÉ LIÉGEOIS Glace café, crème fouettée, sirop de café	9,50
AFFOGATO ANGELINA Glace vanille, espresso, chocolat chaud, crème fouettée, copeaux de cacao	12,50

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

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

Nos thés glacés

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

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

CHOCOLATS CHAUDS & FROIDS

Notre spécialité

CHOCOLAT CHAUD ANGELINA 20CL Crème fouettée	10,50
CHOCOLAT CHAUD GOURMAND PISTACHE , Crème fouettée	13,50
CHOCOLAT CHAUD GOURMAND NOISETTE , Crème fouettée	13,50
CHOCOLAT FRAPPÉ Crème fouettée, guimauve, copeaux de chocolat noir	13,50
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 Double shot d'espresso, lait, mousse de lait	7,00
CAFÉ VIENNOIS Double espresso, crème fouettée	8,00
MOCHA Espresso, chocolat chaud Angelina, crème fouettée	8,00
MATCHA / MATCHA VANILLE	8,00
CHAÏ LATTE	8,00
CHERICO LATTE Chicorée - 0% caféine	6,50
COLD BREW Extraction de café à froid, cardamome et zeste d'orange	6,50

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

MOCKTAILS & CITRONNADE

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

BOISSONS FRAÎCHES

VITTEL, S. PELLEGRINO 50CL / 100CL	6,20 / 7,50
PERRIER 33CL	5,50
JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS 25CL Orange ou pamplemousse	8,50
JUS ET NECTARS ANGELINA 25CL Pomme ¹ , abricot ² , fraise ²	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

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. 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.

PE26 EXPO-LUX





BREAKFAST

EXPRESS BREAKFAST Espresso, croissant 5.50

Mademoiselle **BREAKFAST** 11.00
Angelina hot chocolate, croissant

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€)

FORMULE

Mademoiselle

28,50

MADEMOISELLE BURGER

or **MADEMOISELLE SALAD**

+ **CRÊPE** of your choice

or **PASTRY** of your choice (+2,50€)

+ **COFFEE** *or* **TEA**

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

Mademoiselle **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

CHILLED PEAS SOUP 15.00

Goat, mint, hazelnut

Mademoiselle **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

Mademoiselle **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

Mademoiselle **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

PASTRIES

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	7.00 / 35.00
SIGNATURE (Viognier assemblage)	
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	8.00 / 40.00
(Merlot, Cabernet sauvignon) 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' 33CL	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.