

Brasserie – Le Grand Turc

MENU

MENU GOURMAND

16,00 € le midi / 21,00 € le soir
Buffet d'entrées

Faux Filet Race Normande - Sup 5€ 



Jambon fumé Grillé 

Pièce de bœuf 

Brochette de canard  

Andouillette grillée 

Fish & Chips

Cuisse de canard Confite  

Tartare de bœuf 

Steak haché, sauce poivre 

Poisson selon marché

Cordon bleu sélection du boucher  

Saucisse de Toulouse 160 gr 

Plat du jour

Vitrine de desserts

MENU DOUCEUR

15,00 € le midi / 18,00 € le soir

Buffet d'entrées

Plat chaud au choix
(voir menu gourmand)

ou

Plat chaud au choix
(voir menu gourmand)

Vitrine de desserts

LA PETITE CARTE

Salade de saumon fumé, crevettes	18.50 €
Salade de tomates cerise, burrata aux épices, jambon Serrano	16.90 €
Buffet d'entrée	9.00 €
Pavé de bœuf - 180 gr 	24.50 €
Entrecôte VBF extra - 300 gr 	29.00 €
Tartare de bœuf VBF - 180 gr 	24.00 €
Andouillette tressée main-350 gr  	33.00 €
Entrecôte maturée - 350 gr 	35.00 €
Fish & Chips	19.00 €

Vitrine de
desserts



4.50 €

MENU ENFANT 14.00 €

Jusqu'à 12 ans (prix net, service inclus)

Buffet d'entrées

Steak haché ou Fish & Chips

Vitrine de desserts

FREE

WI-FI



LES VINS

Val de Loire

	37.5 cl	75 cl
• Mareuil Fief Vendéen ~ DOMAINE DES PIERRES FOLLES	AOP 13.00€	22.00€
• Saumur Champigny ~ CHATEAU DE VILLENEUVE	AOP 18.00€	33.00€
• Chinon ~ DOMAINE LES GALUCHES	AOP 17.00€	32.00€
• Saint Nicolas de Bourgueil ~ DOMAINE MABILEAU	AOP 19.00€	32.50€
• Menetou Salon ~ DOMAINE CHAVET	AOP --	39.50€

Bordeaux

• Château Pontoise Cabarrus	AOP --	36.50€
• Bordeaux St Sulpice ~ DUBERGE	AOP --	22.00€
• Bordeaux Côte de Blaye ~ CHATEAU LA GRANGE	AOP --	22.00€
• Bordeaux Lussac St Emilion ~ CHATEAU LUCAS	AOP --	39.00€
• Bordeaux St Emilion Grand Cru ~ CHATEAU CARTEAU	AOP --	69.00€
• Bordeaux Haut-Médoc ~ HERITAGE CHASSE-SPLEEN	AOP --	74.00€
• Bordeaux St Estèphe ~ CHATEAU LALANDE DE PEZ	AOP --	62.15€
• Bordeaux Côtes de Bourg ~ CHATEAU LES BASCAUTS	AOP --	23.00€
• Lalande de Pomerol ~ CLOS DE VIAUD	AOP --	49.90€

Vallée du Rhône

• Côtes du Rhône ~ DOMAINE LAFOND	AOP --	29.00€
• Vacqueyras ~ DOMAINE DES GENETS	AOP --	46.50€
• Gigondas ~ DOMAINE LA GILLE	AOP --	49.00€

Bourgognes

• Bourgogne Pinot Noir ~ PHILIPPE LE HARDI	AOP --	49.00€
• Givry 1 Cru ~ DOMAINE CHOFFLET	AOP --	78.00€

Languedoc Roussillon

• Saint Chinian ~ CHATEAU GUIRAUD	AOP --	29.50€
• Blanc Moelleux uby n°4 ~ COTES DE GASCOGNE	AOP --	28.00€
• Côtes de Roussillon ~ MAS JANIEL	AOP --	35.00€

Blancs

	37.5 cl	75 cl
• Bordeaux St Sulpice ~ DUBERGE	AOP --	22.00€
• Mareuil ~ DOMAINE DES PIERRES FOLLES	AOP 13.00€	22.00€
• Muscadet Sèvre et Maine sur Lie ~ PETIT MOUTON	AOP 16.00€	27.00€
• Sauvignon de Touraine ~ DOMAINE DU MARCE	AOP 17.00€	26.00€
• Cheverny ~ DOMAINE SAUGER	AOP 19.00€	31.00€
• Quincy ~ ERIC LOUIS	AOP --	42.00€
• Sancerre ~ LA CHATellenie	AOP 35.00€	65.25€
• Meursault ~ DOMAINE PARIGOT	AOP --	89.00€

Rosés

• Bordeaux St Sulpice ~ DUBERGE	AOP --	22.00€
• Mareuil ~ DOMAINE DES PIERRES FOLLES	AOP 13.00€	22.00€
• Rosé de Loire ~ DOMAINE DE MIHOUDY	AOP --	22.00€
• Côtes de Provence ~ M. DE MINUTY	AOP --	38.00€
• Tavel ~ DOMAINE LAFOND	AOP 19.00€	36.00€

Effervescents

• Champagne Cheurlin-Dangin ~ FLORENCE	AOP --	85.00€
• Champagne Blanc de Blancs AOP fines bulles ~ HATON	AOP --	85.00€
• Blanc de Blanc ~ ADRIEN ROMET	AOP --	25.00€

Vins au pichet

Rouge, Rosé, Blanc,...

- Ordinaire
- Supérieur

1/4

1/2

Vins au verre

Rouge, Rosé, Blanc,...

- Supérieur

4.00€

8.00€

7.00€

14.00€

3.60€

LES BOISSONS

Bières

	15 cl	25 cl	50 cl
• Mandragore	2.80€	3.90€	7.70€
• Pater Linus	3.10€	4.50€	8.90€
• Wasteiner	2.80€	3.90€	7.70€
• Puy d'Enfer	3.20€	5.10€	10.10€
• Monaco	--	3.80€	--
• Panaché	--	3.80€	--
• Picon Bière	--	5.00€	--
• Bière Sans Alcool	--	4.00€	--

Apéritifs

• Kir	3.60€	13 cl
• Kir Pétillant	6.50€	13 cl
• Kir Royal	9.00€	13 cl
• Martini Blanc/Rouge	4.50€	4 cl
• Américano	8.00€	10 cl
• Campari	6.00€	4 cl
• Suze	4.50€	4 cl
• Ricard/Pastis	3.50€	2 cl
• Porto Rouge/Blanc	6.00€	4 cl
• Pineau rouge/Blanc	6.00€	4 cl
• Troussepinette	6.00€	4 cl
• Vodka	6.00€	4 cl
• Rhum	6.00€	4 cl
• Gin	6.00€	4 cl
• Spritz Aperol	8.50€	15 cl
• Coupe de Champagne	9.00€	13 cl

Spiritueux

• Grant	6.00€	4 cl
• J.B	6.00€	4 cl
• Sir Pitterson	6.00€	4 cl
• Jack Daniel's	7.50€	4 cl
• Chivas	7.50€	4 cl

Digestifs

• Get	6.00€	4 cl
• Eau de vie	6.00€	4 cl
• Baileys	6.00€	4 cl
• Cognac	6.00€	4 cl
• Cognac amande	6.00€	4 cl
• Armagnac	6.00€	4 cl
• Calvados	6.00€	4 cl
• Cointreau	6.00€	4 cl
• Grand Marnier	6.00€	4 cl
• Crème :	6.00€	4 cl
cassis, mûre, pêche, fraise		

Softs

• Coca/Coca 0%	4.00€	33 cl
• Orangina	4.00€	25 cl
• Jus de Fruits	4.00€	25 cl
• Perrier	4.00€	33 cl
• Schweppes	4.00€	25 cl
• Lipton Ice Tea pêche	4.00€	25 cl

Eaux

	50 cl	1 L
• Evian ou Badoit	3.80€	5.00€
• San Pellegrino	3.80€	5.00€
• Perrier Bleu	4.00€	6.00€

Boissons chaudes

• Espresso	1.80€
• Décaféiné	2.00€
• Cappuccino	4.50€
• Thé/Infusion	3.50€
• Chocolat	3.50€
• Grand Café	3.20€
• Grand Décaféiné	3.70€



Brasserie – Le Grand Turc

MENUS

GOURMET MENU

16,00 € lunch / 21,00 € evening

Starters Buffet

Normandy Sirloin Steak - Extra €5 

Smoked ham Grilled 

Piece of beef 

Duck skewer  

Grilled Andouillette 

Fish & chips

Duck leg confit  

Beef tartare 

Minced steak, pepper sauce 

Fish by market

Cordon bleu butcher's selection  

Toulouse sausage 160gr 

Dish of the day

Showcase of Desserts

SWEET MENU

15,00 € lunch / 18,00 € evening

Starters Buffet

Hot dish of your choice
(see gourmet menu)

or

Hot dish of your choice
(see gourmet menu)

Showcase of Desserts

SMALL CARTE

Smoked salmon salad with shrimps	18.50 €
Cherry tomato salad, spiced burrata	16.90 €
serrano ham	
Starters buffet	9.00 €
Beef steak - 180gr 	24.50 €
Rib steak - 300gr 	29.00 €
Beef tartare - 180gr 	24.00 €
Hand-braided Andouillette - 350gr  	33.00 €
Matured rib steak - 350gr 	35.00 €
Fish & Chips	19.00 €

Showcase of  Desserts 4.50 €

KIDS MENU 14.00 €

Till 12 Yo (net prices, service included)

Starters Buffet



Minced steak or fish & chips



Showcase of Desserts

FREE

WI-FI



WINES

Val de Loire

	37.5 cl	75 cl
• Mareuil Fief Vendéen ~ DOMAINE DES PIERRES FOLLES (AOP)	13.00€	22.00€
• Saumur Champigny ~ CHATEAU DE VILLENEUVE (AOP)	18.00€	33.00€
• Chinon ~ DOMAINE LES GALUCHES (AOP)	17.00€	32.00€
• Saint Nicolas de Bourgueil ~ DOMAINE MABILEAU (AOP)	19.00€	32.50€
• Menetou Salon ~ DOMAINE CHAVET (AOP)	--	39.50€

Bordeaux

• Château Pontoise Cabarrus (AOP)	36.50€	
• Bordeaux St Sulpice ~ DUBERGE (AOP)	22.00€	
• Bordeaux Côte de Blaye ~ CHATEAU LA GRANGE (AOP)	22.00€	
• Bordeaux Lussac St Emilion ~ CHATEAU LUCAS (AOP)	39.00€	
• Bordeaux St Emilion Grand Cru ~ CHATEAU CARTEAU (AOP)	69.00€	
• Bordeaux Lalande Pomerol ~ L'ETOILE DES SALLES (AOP)	34.00€	
• Bordeaux Haut-Médoc ~ HERITAGE CHASSE-SPLEEN (AOP)	74.00€	
• Bordeaux St Estèphe ~ CHATEAU LALANDE DE PEZ (AOP)	62.15€	
• Bordeaux Côtes de Bourg ~ CHATEAU LES BASCAUTS (AOP)	23.00€	
• Lalande de Pomerol ~ CLOS DE VIAUD (AOP)	49.90€	

Vallée du Rhône

• Côtes du Rhône ~ DOMAINE LAFOND (AOP)	--	29.00€
• Vacqueyras ~ DOMAINE DES GENETS (AOP)	--	46.50€
• Gigondas ~ DOMAINE LA GILLE (AOP)	--	49.00€

Bourgognes

• Bourgogne Pinot Noir ~ PHILIPPE LE HARDI (AOP)	--	49.00€
• Givry 1 Cru ~ DOMAINE CHOFFLET (AOP)	--	78.00€

Languedoc Roussillon

• Saint Chinian ~ CHATEAU GUIRAUD (AOP)	--	29.50€
• Blanc Moelleux uby n°4 ~ COTES DE GASCOGNE (AOP)	--	28.00€
• Côtes de Roussillon ~ MAS JANIEL (AOP)	--	35.00€

Whites Wines

	37.5 cl	75 cl
• Bordeaux St Sulpice ~ DUBERGE (AOP)	--	22.00€
• Mareuil ~ DOMAINE DES PIERRES FOLLES (AOP)	13.00€	22.00€
• Muscadet Sèvre et Maine sur Lie ~ PETIT MOUTON (AOP)	16.00€	27.00€
• Sauvignon de Touraine ~ DOMAINE DU MARCE (AOP)	17.00€	26.00€
• Cheverny ~ DOMAINE SAUGER (AOP)	19.00€	31.00€
• Quincy ~ ERIC LOUIS (AOP)	--	42.00€
• Sancerre ~ LA CHATELENIE (AOP)	35.00€	65.25€
• Meursault ~ DOMAINE PARIGOT (AOP)	--	89.00€

Pink Wines

• Bordeaux St Sulpice ~ DUBERGE (AOP)	--	22.00€
• Mareuil ~ DOMAINE DES PIERRES FOLLES (AOP)	13.00€	22.00€
• Rosé de Loire ~ DOMAINE DE MIHOUDY (AOP)	--	22.00€
• Côtes de Provence ~ M. DE MINUTY (AOP)	--	38.00€
• Tavel ~ DOMAINE LAFOND (AOP)	19.00€	36.00€

Sparkling wines

• Champagne Cheurlin-Dangin ~ FLORENCE (AOP)		85.00€
• Champagne Blanc de Blancs fines bulles ~ HATON (AOP)		85.00€
• Blanc de Blanc ~ ADRIEN ROMET (AOP)		25.00€

Pitcher of wine

Red, Pink, White...

- Ordinary
- Superior

1/4

4.00€
7.00€

1/2

8.00€
14.00€

Wine in glass

Red, Pink, White...

- Superior

3.60€

DRINKS

Berrés

	15 cl	25 cl	50 cl
• Mandragore	2.80€	3.90€	7.70€
• Pater Linus	3.10€	4.50€	8.90€
• Wasteiner	2.80€	3.90€	7.70€
• Puy d'Enfer	3.20€	5.10€	10.10€
• Monaco	--	3.80€	--
• Panaché	--	3.80€	--
• Picon Bière	--	5.00€	--
• Bière Sans Alcool	--	4.00€	--

Appetizers

• Kir	3.60€	13 cl
• Kir Pétilant	6.50€	13 cl
• Kir Royal	9.00€	13 cl
• Martini Blanc/Rouge	4.50€	4 cl
• Américano	8.00€	10 cl
• Campari	6.00€	4 cl
• Suze	4.50€	4 cl
• Ricard/Pastis	3.50€	2 cl
• Porto Rouge/Blanc	6.00€	4 cl
• Pineau rouge/Blanc	6.00€	4 cl
• Troussepinette	6.00€	4 cl
• Vodka	6.00€	4 cl
• Rhum	6.00€	4 cl
• Gin	6.00€	4 cl
• Spritz Aperol	8.50€	15 cl
• Coupe de Champagne	9.00€	13 cl

Spirits

• Grant	6.00€	4 cl
• J.B	6.00€	4 cl
• Sir Pitterson	6.00€	4 cl
• Jack Daniel's	7.50€	4 cl
• Chivas	7.50€	4 cl

Digestifs

• Get	6.00€	4 cl
• Eau de vie	6.00€	4 cl
• Baileys	6.00€	4 cl
• Cognac	6.00€	4 cl
• Cognac amande	6.00€	4 cl
• Armagnac	6.00€	4 cl
• Calvados	6.00€	4 cl
• Cointreau	6.00€	4 cl
• Grand Marnier	6.00€	4 cl
• Crème :	6.00€	4 cl
cassis, mûre, pêche, fraise		

Softs

• Coca/Coca 0%	4.00€	33 cl
• Orangina	4.00€	25 cl
• Jus de Fruits	4.00€	25 cl
• Perrier	4.00€	33 cl
• Schweppes	4.00€	25 cl
• Lipton Ice Tea pêche	4.00€	25 cl

Waters

	50 cl	1 L
• Evian ou Badoit	3.80€	5.00€
• San Pellegrino	3.80€	5.00€
• Perrier Bleu	4.00€	6.00€

Hot Drinks

• Espresso	1.80€
• Decaffeinated	2.00€
• Cappuccino	4.50€
• Thé/Infusion	3.50€
• Chocolate	3.50€
• Long Coffee	3.20€
• Long Decaffeinated	3.70€



Brasserie - Le Grand Turc

MENÙ

MENÙ GOURMET

16.00 € Pranzo / 21.00 € La sera

Buffet di antipasti

Finta filetto di razza normanna - Sup 5€ 

Prosciutto affumicato alla griglia 

Pezzo di manzo 

Spiedino di anatra  

Andouillette alla griglia 

Fish & chips

Anatra confit  

Tartare di manzo 

Bistecca tritata, salsa di peperoni 

Pesce (a seconda del mercato)

Selezione di macelleria Cordon Bleu  

Salsiccia di Tolosa 160gr 

Piatto del giorno

Esposizione da dessert

MENÙ DOLCE

15,00 € lunch / 18,00 € evening

Buffet di antipasti

Scelta di piatto caldo (vedi menù
Gourmet)

o

Scelta di piatto caldo (vedi menù
Gourmet)

Esposizione da dessert

PICCOLA CARTA

Insalata di salmone affumicato e gamberi	18.50 €
Insalata di pomodori ciliegini, burrata speziata, prosciutto Serrano	16.90 €
Buffet di antipasti	9.00 €
Pavé di manzo - 180gr 	24.50 €
Bistecca alla fiorentina - 300gr 	29.00 €
Tartare di manzo - 180gr 	24.00 €
Andouillette tirata a mano - 350gr 	33.00 €
Bistecca Maturo- 350gr 	35.00 €
Fish & Chips	19.00 €

Esposizione
da dessert  4.50 €

MENU BAMBINI 14.00 €

Fino a 12 anni (prezzo netto, servizio incluso)

Buffet di antipasti

Bistecca o fish & chips

Esposizione da dessert

FREE

WI-FI



VINI

	37.5 cl	75 cl		37.5 cl	75 cl
Val de Loire					
• Mareuil Fief Vendéen ~ DOMAINE DES PIERRES FOLLES	(AOP) 13.00€	22.00€		(AOP) --	22.00€
• Saumur Champigny ~ CHATEAU DE VILLENEUVE	(AOP) 18.00€	33.00€		(AOP) 13.00€	22.00€
• Chinon ~ DOMAINE LES GALUCHES	(AOP) 17.00€	32.00€		(AOP) 16.00€	27.00€
• Saint Nicolas de Bourgueil ~ DOMAINE MABILEAU	(AOP) 19.00€	32.50€		(AOP) 17.00€	26.00€
• Menetou Salon ~ DOMAINE CHAVET	(AOP) --	39.50€		(AOP) 19.00€	31.00€
				(AOP) --	42.00€
				(AOP) 35.00€	65.25€
				(AOP) --	89.00€
Bordeaux					
• Château Pontoise Cabarrus	(AOP)	36.50€			
• Bordeaux St Sulpice ~ DUBERGE	(AOP)	22.00€			
• Bordeaux Côte de Blaye ~ CHATEAU LA GRANGE	(AOP)	22.00€			
• Bordeaux Lussac St Emilion ~ CHATEAU LUCAS	(AOP)	39.00€			
• Bordeaux St Emilion Grand Cru ~ CHATEAU CARTEAU	(AOP)	69.00€			
• Bordeaux Lalande Pomerol ~ L'ETOILE DES SALLES	(AOP)	34.00€			
• Bordeaux Haut-Médoc ~ HERITAGE CHASSE-SPLEEN	(AOP)	74.00€			
• Bordeaux St Estèphe ~ CHATEAU LALANDE DE PEZ	(AOP)	62.15€			
• Bordeaux Côtes de Bourg ~ CHATEAU LES BASCAUTS	(AOP)	23.00€			
• Lalande de Pomerol ~ CLOS DE VIAUD	(AOP)	49.90€			
Vallée du Rhône					
• Côtes du Rhône ~ DOMAINE LAFOND	(AOP) --	29.00€			
• Vacqueyras ~ DOMAINE DES GENETS	(AOP) --	46.50€			
• Gigondas ~ DOMAINE LA GILLE	(AOP) --	49.00€			
Bourgognes					
• Bourgogne Pinot Noir ~ PHILIPPE LE HARDI	(AOP) --	49.00€			
• Givry 1 Cru ~ DOMAINE CHOFFLET	(AOP) --	78.00€			
Languedoc Roussillon					
• Saint Chinian ~ CHATEAU GUIRAUD	(AOP) --	29.50€			
• Blanc Moelleux uby n°4 ~ COTES DE GASCOGNE	(AOP) --	28.00€			
• Côtes de Roussillon ~ MAS JANIEL	(AOP) --	35.00€			
Vini Bianchi					
• Bordeaux St Sulpice ~ DUBERGE	(AOP) --	22.00€			
• Mareuil ~ DOMAINE DES PIERRES FOLLES	(AOP) 13.00€	22.00€			
• Muscadet Sèvre et Maine sur Lie ~ PETIT MOUTON	(AOP) 16.00€	27.00€			
• Sauvignon de Touraine ~ DOMAINE DU MARCE	(AOP) 17.00€	26.00€			
• Cheverny ~ DOMAINE SAUGER	(AOP) 19.00€	31.00€			
• Quincy ~ ERIC LOUIS	(AOP) --	42.00€			
• Sancerre ~ LA CHATELENIE	(AOP) 35.00€	65.25€			
• Meursault ~ DOMAINE PARIGOT	(AOP) --	89.00€			
Vini Rosa					
• Bordeaux St Sulpice ~ DUBERGE	(AOP) --	22.00€			
• Mareuil ~ DOMAINE DES PIERRES FOLLES	(AOP) 13.00€	22.00€			
• Rosé de Loire ~ DOMAINE DE MIHOUDY	(AOP) --	22.00€			
• Côtes de Provence ~ M. DE MINUTY	(AOP) --	38.00€			
• Tavel ~ DOMAINE LAFOND	(AOP) 19.00€	36.00€			
Vini Spumanti					
• Champagne Cheurlin-Dangin ~ FLORENCE	(AOP)	85.00€			
• Champagne Blanc de Blancs fines bulles ~ HATON	(AOP)	85.00€			
• Blanc de Blanc ~ ADRIEN ROMET	(AOP)	25.00€			
Bocca di Vino					
Rosso, Rosa, Bianco ...	1/4	1/2	Vino in vetro		
• Ordinario	4.00€	8.00€	Rosso, Rosa, Bianco ...		
• Superiore	7.00€	14.00€	• Superiore	3.60€	

DEVANDE

	15 cl	25 cl	50 cl		50 cl	1 L
Birre						
• Mandragore	2.80€	3.90€	7.70€			
• Pater Linus	3.10€	4.50€	8.90€			
• Wasteiner	2.80€	3.90€	7.70€			
• Puy d'Enfer	3.20€	5.10€	10.10€			
• Monaco	--	3.80€	--			
• Panaché	--	3.80€	--			
• Picon Bière	--	5.00€	--			
• Bière Sans Alcool	--	4.00€	--			
Antipasti						
• Kir		3.60€	13 cl			
• Kir Pétilant		6.50€	13 cl			
• Kir Royal		9.00€	13 cl			
• Martini Blanc/Rouge		4.50€	4 cl			
• Américano		8.00€	10 cl			
• Campari		6.00€	4 cl			
• Suze		4.50€	4 cl			
• Ricard/Pastis		3.50€	2 cl			
• Porto Rouge/Blanc		6.00€	4 cl			
• Pineau rouge/Blanc		6.00€	4 cl			
• Troussepinette		6.00€	4 cl			
• Vodka		6.00€	4 cl			
• Rhum		6.00€	4 cl			
• Gin		6.00€	4 cl			
• Spritz Aperol		8.50€	15 cl			
• Coupe de Champagne		9.00€	13 cl			
Spiriti						
• Grant	6.00€	4 cl				
• J.B	6.00€	4 cl				
• Sir Pitterson	6.00€	4 cl				
• Jack Daniel's	7.50€	4 cl				
• Chivas	7.50€	4 cl				
Digestive						
• Get	6.00€	4 cl				
• Eau de vie	6.00€	4 cl				
• Baileys	6.00€	4 cl				
• Cognac	6.00€	4 cl				
• Cognac amande	6.00€	4 cl				
• Armagnac	6.00€	4 cl				
• Calvados	6.00€	4 cl				
• Cointreau	6.00€	4 cl				
• Grand Marnier	6.00€	4 cl				
• Crème :	6.00€	4 cl				
cassis, mûre, pêche, fraise						
Soste						
• Coca/Coca 0%	4.00€	33 cl				
• Orangina	4.00€	25 cl				
• Jus de Fruits	4.00€	25 cl				
• Perrier	4.00€	33 cl				
• Schweppes	4.00€	25 cl				
• Lipton Ice Tea pêche	4.00€	25 cl				
Acque						
• Evian ou Badoit	3.80€	5.00€				
• San Pellegrino	3.80€	5.00€				
• Perrier Bleu	4.00€	6.00€				
Bevande Calde						
• Espresso		1.80€				
• Decaffeinated		2.00€				
• Cappuccino		4.50€				
• Thé/Infusion		3.50€				
• Chocolate		3.50€				
• Long Coffee		3.20€				
• Long Decaffeinated		3.70€				

