



# MENU



## ENTRÉES

### Borani Banjar

Aubergines afghanes avec sauce tomates, yaourt et épices, servis avec du pain pita

8 €

### Gaspacho

Gaspacho de tomates & pêches rôties, chapelure croustillante

7 €

## PLATS

### Salade de bœuf thaï

Menthe, concombre, coriandre, citron vert, carottes, poivrons, edamame, oignons rouges, nouilles de riz, oignons frits, sauce tigre qui pleure, chips feuille de riz

19 €

### Tacos de crevettes

Tomates confites et avocat et coriandre, servi avec une salade fenouil, roquette et concombre

18 €

### Cuisse de poulet désossé croustillant

Crispy sauge, polenta crémeuse, brocoli bimi

17 €

### Saumon mariné

Baies roses, aneth, servi avec haricots tièdes, feta, gremolata et zeste de citron

20 €

### Fenouil rôti

Caramel d'orange, stracciatella, quinoa en deux cuissons

16 €

## DESSERTS

### Mouhalabieh

7,5 €

### Cheesecake crémeux au chocolat

Crème anglaise au piment d'espelette, streusel cacao & fleur de sel

8 €

### Soupe de fraises

Sorbet framboise, Meringue matcha & huile de basilic

7 €

### Pot de Glace artisanale

Vanille, Chocolat, Barbe à Papa, Fraise, Caramel (Pot de 120ml)

4 €

## MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans



### Sirop à l'eau +

13 €

### Steak haché

Pommes de terre grenaille et légumes du moment

OU

### Croque Monsieur :

Jambon blanc, mascarpone, comté affiné, pommes de terre grenaille et légumes du moment

### Pot de glace au choix

## SMASH BURGERS

Burger Formule

### Smash Cheese

Steak smashé, Double cheddar mûré, Pickles, Oignons, Ketchup, Moutarde

13 € 16 €

### Smash Cheese Bacon

Steak smashé, Double cheddar mûré, Bacon grillé, Pickles, Oignons, Ketchup, Moutarde

13 € 16 €

### Smash Ever

Steak smashé, Double cheddar mûré, Pickles, Salade, Oignons, Sauce ever (Sauce « Gros Mac » maison)

13 € 16 €

### Smash Raclette

Steak smashé, Raclette IGP, Oignons fondants, Bacon, Mesclun, Ketchup, Moutarde

14 € 17 €

### Burger Végétarien

Aubergine panée, Tomates, Mozzarella, Roquette, Oignons frits, Mayonnaise, Sauce verte

14 € 17 €

### Burger Poulet Frit

Poulet Kaarage, Cheddar mûré, Mayonnaise épicée, Choux blanc, Jeunes pousses

15 € 18 €

### Pulled Pork Burger

Effiloché de porc, Double cheddar mûré, Patate douce, Pickles de choux rouge, Oignons frits, Sauce BBQ

14 € 17 €

### Mega Smash Cheese Bacon

Double steak (250 gr.), Triple cheddar mûré, Triple bacon, Oignon, Ketchup, Moutarde

17 € 20 €

### Mega Smash Ever

Double steak haché (250 gr.), Triple cheddar mûré, Pickles, Oignons, Salade, Sauce ever (Sauce « Gros Mac » maison)

17 € 20 €

## FORMULE

Burger + Accompagnement

## SUPPLÉMENTS

Viande 3,00 €, Bacon 1.20 €, Raclette 1.20€, Cheddar 1.20 €, Butternut 2,00 €

## ACCOMPAGNEMENTS

4 €

**Pommes de terre grenaille**  
Sauce aux herbes

**Salade de saison**

**Légumes du moment**

**Coleslaw**

**Mix Coleslaw, Pommes de terre grenaille**

Crème à la fleur d'oranger, praliné pistache  
& cheveux d'ange



LA CANTINE TOASTÉ

# MENU



## ENTRÉES

**Gaspacho de petits pois & stracciatella** 7 €

Croûtons ail & herbes, huile de basilic & fleur de sel

**Tarte fine courgette & chèvre frais** 7 €

Gremolata & pignons servi avec une salade

## PLATS

**Cabillaud, beurre aux algues** 21 €

Salade de pommes terre, aneth, concombre, oignons rouges, zeste de citron, cornichons

**Magret de canard, chutney griottes** 19 €

Polenta crémeuse aux herbes & oignons nouveaux

**Salade César revisitée** 16 €

Laitue romaine, poulet grillé, gros croûtons, parmesan & pickles de graines de moutarde

**Côtelette de porc panée** 18 €

Porc du pays Basque - Domaine Abotia  
Sauce verte câpres & roquette, parmesan, fenouil caramélisé

**Tempura de légumes printaniers** 17 €

Mayo ponzu, asperges vertes, courgettes, carottes, riz noir vinaigré

## DESSERTS

**Dôme fraise / hibiscus** 8 €

Dacquoise amande et croustillant, insert et gelée hibiscus, ganache montée à la fraise et fraise fraîche

**Millefeuille vanille praliné minute** 7,5 €

Feuilles de brick, ganache légère à la vanille de Madagascar et praliné noix de pécan

**Marbré chocolat** 7,5 €

Gâteau moelleux vanille-cacao, chocolat craquant aux éclats de noisettes et sauce cacao

**Pot de Glace artisanale** 4 €

Vanille, Chocolat, Barbe à Papa, Fraise, Caramel (Pot de 120ml)

## MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans



**Sirop à l'eau +** 13 €

**Steak haché**

Pommes de terre grenaille et légumes du moment

OU

**Croque Monsieur :**

Jambon blanc, mascarpone, comté affiné, pommes de terre grenaille et légumes du moment

**Pot de glace au choix**

## SMASH BURGERS

Burger Formule

**Smash Cheese**

13 € 16 €

Steak smashé, Double cheddar mûré, Pickles, Oignons, Ketchup, Moutarde

**Smash Cheese Bacon**

13 € 16 €

Steak smashé, Double cheddar mûré, Bacon grillé, Pickles, Oignons, Ketchup, Moutarde

**Smash Ever**

13 € 16 €

Steak smashé, Double cheddar mûré, Pickles, Salade, Oignons, Sauce ever (Sauce « Gros Mac » maison)

**Smash Raclette**

14 € 17 €

Steak smashé, Raclette IGP, Oignons fondants, Bacon, Mesclun, Ketchup, Moutarde

**Burger Végétarien**

14 € 17 €

Butternut, Champignons sautés, Mozzarella, Roquette, Oignons frits, Mayonnaise, Sauce verte

**Burger Poulet Frit**

15 € 18 €

Poulet Kaarage, Cheddar mûré, Mayonnaise épicée, Choux blanc, Jeunes pousses

**Pulled Pork Burger**

14 € 17 €

Effiloché de porc, Double cheddar mûré, Patate douce, Pickles de choux rouge, Oignons frits, Sauce BBQ

**Mega Smash Cheese Bacon**

17 € 20 €

Double steak (250 gr.), Triple cheddar mûré, Triple bacon, Oignon, Ketchup, Moutarde

**Mega Smash Ever**

17 € 20 €

Double steak haché (250 gr.), Triple cheddar mûré, Pickles, Oignons, Salade, Sauce ever (Sauce « Gros Mac » maison)

## FORMULE

Burger + Accompagnement

## SUPPLÉMENTS

Viande 3,00 €, Bacon 1.20 €, Raclette 1.20€, Cheddar 1.20 €, Butternut 2,00 €

## ACCOMPAGNEMENTS

4 €

**Pommes de terre grenaille**  
Sauce aux herbes

**Salade de saison**

**Légumes du moment**

**Coleslaw**

**Mix Coleslaw, Pommes de terre grenaille**



LA CANTINE TOASTÉ

# À EMPORTER

## PLATS

**Salade de bœuf thaï** 17,5 €

Menthe, concombre, coriandre, citron vert, carottes, poivrons, edamame, oignons rouges, nouilles de riz, oignons frits, sauce tigre qui pleure, chips feuille de riz

**Tacos de crevettes** 16,5 €

Tomates confites et avocat et coriandre, servi avec une salade fenouil, roquette et concombre

**Cuisse de poulet désossé croustillant** 15,5 €

Crispy sauge, polenta crémeuse, brocoli bimi

**Saumon mariné** 18,5 €

Baies roses, aneth, servi avec haricots tièdes, feta, gremolata et zeste de citron

**Fenouil rôti** 14,5 €

Caramel d'orange, stracciatella, quinoa en deux cuissons

## DESSERTS

**Mouhalabieh** 7,5 €

Crème à la fleur d'oranger, praliné pistache & cheveux d'ange

**Cheesecake crémeux au chocolat** 8 €

Crème anglaise au piment d'espelette, streusel cacao & fleur de sel

**ACCOMPAGNEMENTS** 4,00 €

**Pommes de terre grenaille**

Sauce aux herbes

**Salade de saison**

**Légumes du moment**

**Coleslaw**

*Une consigne de 5,00 € pour les plats et de 3,00 € pour les desserts s'applique, et vous sera restituée au retour du contenant.*

## SMASH BURGERS

Burger Formule

**Smash Cheese** 13 € 16 €

Steak smashé, Double cheddar mûré, Pickles, Oignons, Ketchup, Moutarde

**Smash Cheese Bacon** 13 € 16 €

Steak smashé, Double cheddar mûré, Bacon grillé, Pickles, Oignons, Ketchup, Moutarde

**Smash Ever** 13 € 16 €

Steak smashé, Double cheddar mûré, Pickles, Salade, Oignons, Sauce ever (Sauce « Gros Mac » maison)

**Smash Raclette** 14 € 17 €

Steak smashé, Raclette IGP, Oignons fondants, Bacon, Mesclun, Ketchup, Moutarde

**Burger Végétarien** 14 € 17 €

Aubergine panée, Tomates, Mozzarella, Roquette, Oignons frits, Mayonnaise, Sauce verte

**Burger Poulet Frit** 15 € 18 €

Poulet Kaarage, Cheddar mûré, Mayonnaise épicée, Choux blanc, Jeunes pousses

**Pulled Pork Burger** 14 € 17 €

Effiloché de porc, Double cheddar mûré, Patate douce, Pickles de choux rouge, Oignons frits, Sauce BBQ

**Mega Smash Cheese Bacon** 17 € 20 €

Double steak (250 gr.), Triple cheddar mûré, Triple Bacon, Oignon, Ketchup, Moutarde

**Mega Smash Ever** 17 € 20 €

Double steak haché (250 gr.), Triple cheddar mûré, Pickles, Oignons, Salade, Sauce ever (Sauce « Gros Mac » maison)

## FORMULE

Burger + Accompagnement

## Suppléments

Viande 3,00 €, Bacon 1.20 €, Raclette 1.20€, Cheddar 1.20€, Butternut 2€



# À EMPORTER

## PLATS

### Cabillaud, beurre aux algues 20,00 €

Salade de pommes terre, aneth, concombre, oignons rouges, zeste de citron, cornichons

### Magret de canard, chutney griottes 18,00 €

Polenta crémeuse aux herbes & oignons nouveaux

### Salade César revisitée 15,00 €

Laitue romaine, poulet grillé, gros croûtons, parmesan & pickles de graines de moutarde

### Côtelette de porc panée 17,00 €

Porc du pays Basque - Domaine Abotia  
Sauce verte câpres & roquette, parmesan, fenouil caramélisé

## DESSERTS

### Dôme fraise / hibiscus 7,50 €

Dacquoise amande et croustillant, insert et gelée hibiscus, ganache montée à la fraise et fraise fraîche

### Marbré chocolat 7,50 €

Gâteau moelleux vanille-cacao, chocolat craquant aux éclats de noisettes et sauce cacao

## ACCOMPAGNEMENTS 4,00 €

### Pommes de terre grenaille

Sauce aux herbes

### Salade de saison

### Légumes du moment

### Coleslaw

*Une consigne de 5,00 € pour les plats et de 3,00 € pour les desserts s'applique, et vous sera restituée au retour du contenant.*

## SMASH BURGERS

Burger Formule

### Smash Cheese 13 € 16 €

Steak smashé, Double cheddar mûré, Pickles, Oignons, Ketchup, Moutarde

### Smash Cheese Bacon 13 € 16 €

Steak smashé, Double cheddar mûré, Bacon grillé, Pickles, Oignons, Ketchup, Moutarde

### Smash Ever 13 € 16 €

Steak smashé, Double cheddar mûré, Pickles, Salade, Oignons, Sauce ever (Sauce « Gros Mac » maison)

### Smash Raclette 14 € 17 €

Steak smashé, Raclette IGP, Oignons fondants, Bacon, Mesclun, Ketchup, Moutarde

### Burger Végétarien 14 € 17 €

Butternut, Champignons sautés, Mozzarella, Roquette, Oignons frits, Mayonnaise, Sauce verte

### Burger Poulet Frit 15 € 18 €

Poulet Kaarage, Cheddar mûré, Mayonnaise épicée, Choux blanc, Jeunes pousses

### Pulled Pork Burger 14 € 17 €

Effiloché de porc, Double cheddar mûré, Patate douce, Pickles de choux rouge, Oignons frits, Sauce BBQ

### Mega Smash Cheese Bacon 17 € 20 €

Double steak (250 gr.), Triple cheddar mûré, Triple Bacon, Oignon, Ketchup, Moutarde

### Mega Smash Ever 17 € 20 €

Double steak haché (250 gr.), Triple cheddar mûré, Pickles, Oignons, Salade, Sauce ever (Sauce « Gros Mac » maison)

## FORMULE

Burger + Accompagnement

## Suppléments

Viande 3,00 €, Bacon 1.20 €, Raclette 1.20€, Cheddar 1.20€, Butternut 2€



# À EMPORTER

## PLATS

### Cabillaud, beurre aux algues 20,00 €

Salade de pommes terre, aneth, concombre, oignons rouges, zeste de citron, cornichons

### Magret de canard, chutney griottes 18,00 €

Polenta crémeuse aux herbes & oignons nouveaux

### Salade César revisitée 15,00 €

Laitue romaine, poulet grillé, gros croûtons, parmesan & pickles de graines de moutarde

### Côtelette de porc panée 17,00 €

Porc du pays Basque - Domaine Abotia  
Sauce verte câpres & roquette, parmesan, fenouil caramélisé

## DESSERTS

### Dôme fraise / hibiscus 7,50 €

Dacquoise amande et croustillant, insert et gelée hibiscus, ganache montée à la fraise et fraise fraîche

### Marbré chocolat 7,50 €

Gâteau moelleux vanille-cacao, chocolat craquant aux éclats de noisettes et sauce cacao

## ACCOMPAGNEMENTS 4,00 €

### Pommes de terre grenaille

Sauce aux herbes

### Salade de saison

### Légumes du moment

### Coleslaw

*Une consigne de 5,00 € pour les plats et de 3,00 € pour les desserts s'applique, et vous sera restituée au retour du contenant.*

## SMASH BURGERS

Burger Formule

### Smash Cheese 13 € 16 €

Steak smashé, Double cheddar mûré, Pickles, Oignons, Ketchup, Moutarde

### Smash Cheese Bacon 13 € 16 €

Steak smashé, Double cheddar mûré, Bacon grillé, Pickles, Oignons, Ketchup, Moutarde

### Smash Ever 13 € 16 €

Steak smashé, Double cheddar mûré, Pickles, Salade, Oignons, Sauce ever (Sauce « Gros Mac » maison)

### Smash Raclette 14 € 17 €

Steak smashé, Raclette IGP, Oignons fondants, Bacon, Mesclun, Ketchup, Moutarde

### Burger Végétarien 14 € 17 €

Butternut, Champignons sautés, Mozzarella, Roquette, Oignons frits, Mayonnaise, Sauce verte

### Burger Poulet Frit 15 € 18 €

Poulet Kaarage, Cheddar mûré, Mayonnaise épicée, Choux blanc, Jeunes pousses

### Pulled Pork Burger 14 € 17 €

Effiloché de porc, Double cheddar mûré, Patate douce, Pickles de choux rouge, Oignons frits, Sauce BBQ

### Mega Smash Cheese Bacon 17 € 20 €

Double steak (250 gr.), Triple cheddar mûré, Triple Bacon, Oignon, Ketchup, Moutarde

### Mega Smash Ever 17 € 20 €

Double steak haché (250 gr.), Triple cheddar mûré, Pickles, Oignons, Salade, Sauce ever (Sauce « Gros Mac » maison)

## FORMULE

Burger + Accompagnement

## Suppléments

Viande 3,00 €, Bacon 1.20 €, Raclette 1.20€, Cheddar 1.20€, Butternut 2€



LA CANTINE TOASTÉ



# BOISSONS

## BIÈRES

### BIÈRES BOUTEILLE

**Dulion IPA Bio** 7 € / 33 cl

6° Saveurs d'agrumes sur des notes sucrées de caramel

**Bière Georges Brune** 7 € / 33 cl

MUNICA BRUNE 7° Puissante & aromatique, les malts donnent un goût sec et torréfié prononcé ainsi que des arômes de chocolat et de café

**Bières Georges Framboise** 7 € / 33 cl

5° Goût fruité et acidulé

**Bières Georges Abricot** 7 € / 33 cl

5° Goût fruité et douceur apportée par le fruit

**Bières Brasserie des Mont d'Or** 6,50 € / 33 cl

CUIVRÉE 6,5° Ambrée, Entre soif & dégustation, bière goûteuse & conviviale

**Bières Dulion Blanche** 6,50 € / 33 cl

5,5° 100% épeautre, notes d'épices et de banane

**Dulion Triple** 7 € / 33 cl

Bière 3 grains 8° Orge, Blé et Seigle, arômes de banane flambée et fruits confits

**Dulion Blonde Sans Gluten** 6,50 € / 33 cl

5° 100% Sarrasin, balance entre douceur et amertume, goût épicé et touches de noisette et de biscuit

**Brooklyn Special Effect 0,4°** 5,50 € / 35,5 cl

**Cidre Brut : Topa 6°** 6 € / 33 cl

### BIÈRES PRESSION

**Georges Bio** 4€ / 25 cl  
Blonde KOLSCH 4,2° 6,50 € / 50 cl

**Georges Bio** 4,50 € / 25 cl

Blanche SILKY WEISS 5,4° 7 € / 50 cl

OU Alhambra IPA 5,(0) 4 € / 25 cl

**Monaco** 6,50 € / 50 cl

## LIQUEURS

**Ricard** 3,50 € / 4 cl

**Génépi à l'ancienne, Maison Routin** 6 € / 4 cl

**Liqueur Abbaye d'Eyguebelle** 8 € / 4 cl

**Mandarine**

**Eau de vie de Poire Williams,** 7 € / 4 cl

**Vedrenne** 8 € / 4 cl

**Chartreuse Classique Verte** 8 € / 4 cl

**Whisky Tokinoka** 8 € / 4 cl

**Cognac** 8 € / 4 cl

## SOFT

**Jus Bio** 4 € / 25 cl

Cranberry, Tomate, Jaune Évasion (Multi-fruits), Abricot, Pomme

**San Pellegrino** 3,50 € / 50 cl - 6 € / 1L

**Evian** 3,50 € / 50 cl - 6 € / 1L

**Perrier** 4 € / 33 cl

**Limonade Bio : Brasserie Savoyards** 4 €

Citron Vert, Nature

**Coca Cola** 4 € / 33 cl

**Cola Cola Zéro** 4 € / 33 cl

**Schweppes Tonic** 4 €

**Ginger Beer** 3,50 €

**ChariTea** 4 €

Mate, Green tea (Gingembre), Blacktea (Citron)

**Sirop à l'eau** 2 €

Eyguebelle : Menthe, Citron, Grenadine, Fraise, Framboise

## BOISSONS CHAUDES

**Costa Doro** 2 €

Café, Décaféiné, Ristretto, Lungo, Cappuccino (+ 2 €)

**Thé, Infusion, Chocolat chaud** 3,50 €

Thé : Rooibos, Vert jasmin, Vert menthe, Earl Grey, Ceylan

Infusion : Verveine, Camomille

Supplément Lait : 1 €



LA CANTINE TOASTÉ

# VINS



## BLANC

### Bugey Les Côtes Yves

#### Duport AOP

Bio, IGP Pays d'OC (fruité sec)

### Les Dames Blanches du Sud

Domaine Grangeneuve AOP Grignan  
les Adhémar (floral, fruité, frais)

### Chablis 1er Cru "Beuroy"

Domaine Hamelin (fleur blanches, frais  
complexe)

### Côteaux du Lyonnais

Vin Biologique 2021 Hircus,  
Le Bouc & la Treille

## ROSÉ

### Favori

IGP Méditerranée Bio

### Pet-Nat Rosé Bio

Le Bouc & la Treille, Pétillant naturel de Gamay

Verre Bouteille

6 € 24 €

9 € 30 €

60 €

25 €

7 € 27 €

22 €

## ROUGE

### Côte du Rhône

Bio Fond Croze, Puissant, tannique, notes de fruits  
noirs, réglisse et cuir

### Monthelie 1er Cru "Sur la Velle"

Domaine Serrigny (complexe, fruits rouges  
confiturés, cuire)

### Mas Onesime, Aop Faugères

Léger, tannique, acidulé, notes de fruits  
rouges, chocolat, chêne

### Vacqueyras Novae

Famille Gilly, Puissant, tannique, notes de fruits noirs

### Saint-Joseph

Simon Roche, cuvée ("Serine" = syrah originelle),  
Puissant, acide, notes de , confiture, mûres

### Beaujolais 2021 Maison

### Le Nid - Moulin à Vent

Vignoble à Romanèche-Thorins (fruits noirs  
et épices)

### Brouilly

Les Survivants, Yohan Savoye, léger, souple,  
Une merveille !  
Vin Nature

## CHAMPAGNE

### Champagne Besserat de

### Bellefon Bleu Brut

Cépage Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Verre Bouteille

6 € 24 €

70 €

5,50 € 22 €

35 €

9 € 30 €

24 €

55 €

50 €

# Nos Tapas

<b>Croque-monsieur</b>	8,00 €
Jambon blanc, mascarpone, comté affiné	
<b>Caviar d'olives noires et figues I20 g.</b>	8,00 €
Maison Marc	
<b>Caviar de cornichons I20 g.</b>	8,00 €
Maison Marc	
<b>Saint Marcellin</b>	7,00 €
Sélectionné par la Mère Richard	
<b>Ardoise de charcuteries</b>	8,00 €
Demandez à notre équipe la sélection du moment	
<b>Ardoise de fromages</b>	8,00 €
Demandez à notre équipe la sélection du moment	
<b>Camembert rôti</b>	14,00 €
Miel, granola maison	
<b>Saucisse sèche du Pays Basque I40 gr.</b>	9,00 €

# Nos Tapas

Caviar d'olives noires et  
figues 120 g. 8,00 €

Maison Marc

Caviar de cornichons  
120 g. 8,00 €

Maison Marc

Saint Marcellin 7,00 €

Sélectionné par la Mère Richard

Saucisse sèche du Pays  
Basque 140 gr. 9,00 €

# Douceurs sucrées

Cookie chocolat pékans 5,00 €

Cookie chocolat pistaches 5,00 €

Cookie chocolat caramel 5,30 €

Cookie chocolat cacahuètes 5,00 €

Cookie brownie 3,50 €

Brookie 4,50 €

## Offre braséro

Brochette d'onglet de boeuf ( 180g . ), pommes de terre grenaille, légumes rôtis & sauce chimichurri 19,00 €

Assiette Végétarienne : 10,00 €  
Pommes de terre grenaille, légumes rôtis

## Offre enfant

Steack haché ( 125 g. ), 10,00 €  
pommes de terre grenailles

## Nos vins

Gargagnole Le Bouc et la Treille ( rosé )

ou

Hircus Le Bouc et la Treille ( rouge )

Verre 5,00 €

Bouteille 25,00 €

# Nos Tapas

Caviar d'olives noires et  
figues I20 g. 8,00 €

Maison Marc

Caviar de cornichons  
I20 g. 8,00 €

Maison Marc

Cervelle de canut 8,00 €

Fromage blanc, herbes fraîches, échalote,  
ail, sel, poivre

Saint Marcellin 7,00 €

Sélectionné par la Mère Richard

Ardoise de charcuteries 8,00 €

Saucisse sèche du Pays  
Basque I40 gr. 9,00 €

# Douceurs sucrées

Cookie chocolat pékans 5,00 €

Cookie chocolat pistaches 5,00 €

Cookie chocolat caramel 5,30 €

Cookie chocolat cacahuètes 5,00 €

Cookie brownie 3,50 €

Brookie 4,50 €

# Nos Tapas

Caviar d'olives noires et  
figues 120 g. 8,00 €

Maison Marc

Caviar de cornichons  
120 g. 8,00 €

Maison Marc

Saint Marcellin 7,00 €

Sélectionné par la Mère Richard

Saucisse sèche du Pays  
Basque 140 gr. 9,00 €

# Douceurs sucrées

Cookie chocolat pékans 5,00 €

Cookie chocolat pistaches 5,00 €

Cookie chocolat caramel 5,30 €

Cookie chocolat cacahuètes 5,00 €

Cookie brownie 3,50 €

Brookie 4,50 €