



BRASSERIE-RESTAURANT-GRANDS PRES-MONS

MENU

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



SUGGESTIONS



APÉRITIFS & BOISSONS



APÉRITIFS

Bacardi Coca	8.90 €
Batida	7.00 €
Batida Ananas	7.90 €
Campari	7.00 €
Campari Orange	7.90 €
Jack Daniel's	8.00 €
Jack Daniel's Coca	8.90 €
J&B	7.00 €
J&B Coca	7.90 €
Kir	6.90 €
Kir Royal	7.90 €
Ricard	6.90 €
Malibu Ananas	7.90 €
Martini Blanc	7.00 €
Picon Vin Blanc	7.90 €
Pineau des Charentes	6.90 €
Pisang Orange	7.90 €
Pisang Orange 0%	7.00 €
Porto Rouge	6.90 €
Prosecco	7.00 €
Vodka Orange	8.90 €
Vodka Red Bull	9.90 €
Vodka Rouge Red Bull	9.90 €

GINS

Gordon	9.90 €
Schweppes Selection Tonic & Touch of Lime, citron vert déshydraté	
Bulldog	10.90 €
Baies de genévrier, pamplemousse, Schweppes Selection Tonic & Pink Pepper	
Gin de Binche	12.90 €
Baies de genévrier, orange, Tonic Schweppes Selection Tonic & Touch of Lime	
Hendrick's	12.90 €
Schweppes Selection Tonic & Touch of Lime, concombre, baies de genévrier, citron vert déshydraté	
Marula	12.90 €
Baies de genévrier, orange, Schweppes Selection Tonic & Hibiscus	

APÉRITIFS PREMIUM***

Spritz	9.90 €
Aper-it, Prosecco, eau gazeuse, orange déshydratée	
Hugo Spritz	9.90 €
Fleur de sureau, Prosecco, menthe fraîche, citron vert déshydraté	
Pomelo Spritz	9.90 €
Aper-it, Schweppes Selection Pomelo, pamplemousse déshydraté	
Campari Spritz	9.90 €
Campari, Prosecco, eau gazeuse, orange déshydratée	
Peach Collins	9.90 €
Gin, jus de citron, sucre de canne, Schweppes Selection White Peach	

COCKTAILS

Mojito	9.00 €
Rhum brun, sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse	
Mojito Royal	9.90 €
Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, champagne	
Le Mise en Cène	10.90 €
Limoncello, granita citron, prosecco	
Lazy Red Cheeks	10.90 €
Vodka, framboise, violette, citron vert, sucre de canne	
Pornstar Martini	10.90 €
Vodka, fruit de la passion, vanille, citron	
Pina Colada	10.90 €
Rhum, crème de coco, jus d'ananas	
Sex on the beach	10.90 €
Vodka, pêche, canneberges, orange	

DIGESTIFS

Amaretto	7.00 €
Cognac	8.90 €
Cointreau	7.00 €
Eau de Villée	8.90 €
Grand Marnier	8.90 €
Grappa	7.00 €
Limoncello	7.00 €
Poire Williams	8.90 €
Sambuca	7.00 €

MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

Bora Bora	7.50 €
Jus d'ananas, jus tropical, sirop de grenadine, jus de citron	
Virgin Mojito	7.50 €
Citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse	
Lazy red cheeks	7.50 €
Framboise, violette, citron vert, sucre de canne, eau pétillante	
Ipanema	7.50 €
Fruit de la passion, citron vert, Schweppes Selection Ginger Beer	
Pornstar Martini	7.50 €
Fruit de la passion, vanille, citron vert	
Spritz 0,0%	7.50 €
Spritz Zero, eau gazeuse	
Sex on the beach	7.50 €
Pêche, canneberges, orange	

EAUX MINÉRALES

Chaudfontaine plate 1/4L	2.90 €
Chaudfontaine pétillante 1/4L	2.90 €
Chaudfontaine plate 1/2L	5.00 €
Chaudfontaine pétillante 1/2L	5.00 €
Chaudfontaine plate 1L	7.90 €
Chaudfontaine pétillante 1L	7.90 €
San Pellegrino 1/4L	3.50 €
San Pellegrino 1/2L	6.50 €
Sirop aux choix	0.50 €
Grenadine, menthe, cassis, citron, violette	

SOFTS

Coca-Cola	3.00 €
Coca-Cola Zéro	3.00 €
Coca-Cola Cherry	3.00 €
Fanta Orange	3.00 €
Sprite	3.00 €
Fuze Tea Sparkling	3.00 €
Fuze Tea Pêche	3.00 €
Fuze Tea Green	3.00 €
San Pellegrino Citron	3.90 €
Gini	3.00 €
Canada Dry	3.00 €
Schweppes Tonic	3.00 €
Schweppes Agrumes	3.00 €
Schweppes Agrumes Light	3.00 €
Schweppes Mojito	3.00 €
Schweppes Selection	4.50 €
Tonic & Touch of Lime, Hibiscus, Pomelo, White Peach, Ginger beer, Pink Pepper	
Oasis	3.00 €
Aquarius Lemon	3.50 €
Cécémel	3.00 €
Red Bull	4.00 €

JUS DE FRUITS

Looza	3.00 €
Orange, pomme-cerise, ananas, Ace, tomates	
Jus de fruits frais	5.50 €
Oranges pressées, citrons pressés	





AU FÛT

Pils

25 cl	3.00 €
33 cl	3.70 €
50 cl	5.70 €

Leffe Blonde

25 cl	4.20 €
33 cl	4.90 €
50 cl	7.70 €

Scotch CTS

25 cl	4.10 €
33 cl	4.80 €

Triple Karmeliet

25 cl	4.40 €
33 cl	5.10 €

Bel'Chic Black (Triple blonde)

25 cl	4.40 €
33 cl	5.10 €

Paix Dieu

25 cl	4.40 €
33 cl	5.10 €
50 cl	8.10 €

Liefmans

25 cl	3.90 €
-------	--------

LES BLONDES

Bel'Chic Yellow 4,8° / 33 cl	4.50 €
Bière des Ours 8,5° / 33 cl	5.30 €
Brugse Zot 6° / 33 cl	4.00 €
Carlsberg 5° / 25 cl	4.00 €
Chimay Dorée 4,8° / 33 cl	4.60 €
Chimay Verte 10° / 33 cl	5.90 €
Chouffe Blonde 8° / 33 cl	4.90 €
Cuvée des Trolls 8° / 33 cl	4.30 €
Duvel 8,5° / 33 cl	5.20 €
Geuze Mort Subite 4,5° / 37,5 cl	9.50 €
Grimbergen 6,7° / 33 cl	4.90 €
Lupulus Blonde Triple 8,5° / 33 cl	4.70 €
Maredsous 6° / 33 cl	4.50 €
Moinette Blonde 8,5° / 33 cl	4.90 €
Quintine Blonde 8° / 33 cl	5.50 €
St-Feuillien Blonde 7,5° / 33 cl	4.90 €
St-Feuillien Grand Cru 9,5° / 33 cl	5.50 €
Westmalle Triple 9,5° / 33 cl	5.30 €



Ambushadeur

Demandez notre bière au fût du moment

LES BLANCHES

Hoegaarden Blanche 5° / 25 cl	3.90 €
Lupulus Blanche 4,5° / 33 cl	4.60 €



LES BRUNES

Chimay Bleue 9° / 33 cl	5.30 €
Lefte Brune 6,5° / 33 cl	4.90 €
Rodenbach 5,2° / 25 cl	3.70 €
Rochefort 10° / 33 cl	6.20 €

LES AMBRÉES

Bush Caractère 12° / 33 cl	5.50 €
Quintine Ambrée 8,5° / 33 cl	5.70 €
Orval 6,2° / 33 cl	6.00 €

LES FRUITÉES

Bel'Chic Red 8° / 33 cl	4.50 €
Chouffe Cherry 8° / 33 cl	4.50 €
Kriek Lambic Mort Subite 4° / 25 cl	3.90 €
Fram'Bush 8,5° / 33 cl	4.90 €
Lupulus Fructus 4,2° / 33 cl	4.50 €
Hoegaarden Rosé 5° / 25 cl	4.30 €

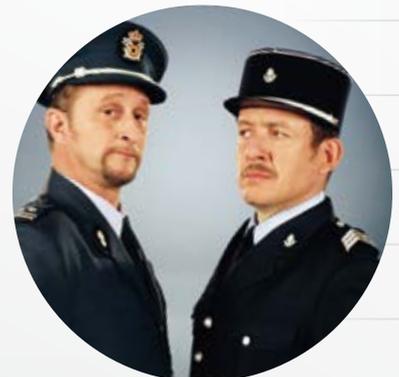
LES SANS ALCOOL

Jupiler 0,0° / 25 cl	2.90 €
Lefte Blonde 0,0° / 33 cl	4.20 €
Liefmans Fruitesse 0,0° / 25 cl	3.90 €
Lowa Troll 0,3° / 33 cl	3.90 €

PETITS MEURTRES ENTRE AMIS

Assiette de Chasseur	6.90 €
Assiette de Fromage	6.90 €
Assiette de Salami	6.90 €
Assiette mixte	8.90 €
Fromage / salami	
La Trilogie	10.90 €
Fromage / Salami / Chasseur	

Planche Apéro	13.90 €
Légumes grillés, légumes en tempura, charcuterie et fromage	
Frites « Mise en Cène »	5.50 €
Sauce fromage, lardons crispy	
Chips	2.50 €
Sel, paprika	





SÉLECTION DU PATRON

Blanc : Sirio Trebbiano d'Abruzzo
 Rosé : Sirio Cerasuolo d'Abruzzo
 Rouge : Sirio Montepulciano d'Abruzzo
 Le verre 4.00 €
 Pichet 1/4 7.50 €
 Pichet 1/2 14.00 €
 Bouteille 20.00 €



PROSECCO
 DELLA CASA

7.00€



29.00€

BLANCS - BIANCHI



PINOT GRIS

📍 Alsace | 🏠 Dopff & Irion
 🍇 Pinot gris
 ⓘ Fruité • Souple • Délicat
 37,5cl 19€ 75cl 33€



PETIT CHABLIS

📍 Bourgogne | 🏠 Tremblay
 🍇 Chardonnay
 ⓘ Tendu • Citronné • Pur
 75cl 39€



PECORINO

📍 Abruzzo | 🏠 San Lorenzo
 🍇 Pecorino
 ⓘ Vif • Salin • Floral
 75cl 28€

ROSÉS - ROSATI



R DE RAMATUELLE

📍 Provence | 🏠 Dom. de Ramatuelle
 🍇 Grenache & Cinsault
 ⓘ Léger • Pâle • Croquant
 75cl 29€



TAVEL «ROC-EPINE»

📍 Rhône | 🏠 Lafond
 🍇 Syrah, Grecanico, etc
 ⓘ Généreux • Structuré • Expressif
 37,5cl 19€ 75cl 36€

ROUGES - ROSSI



BELLERUCHE ROUGE

📍 Rhône | 🏠 M.Chapoutier
 🍇 Syrah & Grenache
 ⓘ Savoureux • Riche • Poivré
 37,5cl 16€ 75cl 29€



ST-NICOLAS DE BOURGUEIL

📍 Loire | 🏠 Rivera
 🍇 Cab. Franc & Cab. Sauvignon
 ⓘ Juteux • Épicé • Soyeux
 75cl 32€



CHÂT. FOUGUEYRAT ST EMILION GRAND CRU

📍 Bordeaux
 🍇 Merlot & Cabernet Franc
 ⓘ Charpenté • Profond • Mûr
 37,5cl 19€ 75cl 36€



BROLIO

📍 Toscana, Chianti | 🏠 Ricasoli
 🍇 Sangiovese
 ⓘ Charpenté • Profond • Mûr
 37,5cl 24€ 75cl 39€

LES ENTRÉES

servies avec une corbeille de pain et du beurre à la demande



FROIDES

	Le Grand Capone	16.90 €
	Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, roquette, citron, huile d'olive	
	Foie gras sur son toast et confiture de figues	18.90 €
	Saumon fumé artisanal	17.90 €
	Crème citronnée à la ciboulette, toast brioché	
NEW	Burrata	16.90 €
	Tomates cerises, pesto maison, fleur de sel	
	Assiette du pêcheur	20.90 €
	Saumon fumé, crevettes, scampis, elbot fumé, câpres, salade, toast grillé	

CHAUDES

	Les Croquettes de crevettes façon «De Groot Lulu»	16.90 €
	sur lit de salade	
	Les Croquettes de fromage	14.90 €
	sur lit de salade	
	Le Duo de croquettes (Fromage & crevettes)	15.90 €
	sur lit de salade	
	Calamars frits	16.90 €
	Sauce tartare, salade	
	Cassolette de scampis à l'ail	16.90 €
NEW	Cassolette de scampis sauce diable	16.90 €
	Tomaté, légèrement piquant	
NEW	Cassolette de scampis maison	17.90 €
	Saumon fumé, champignons, tomates cerises, crème	

LES SNACKING

Tous nos Snacking sont accompagnés de salade et crudités



Supplément de frites possible

LES CROQUES

Le Croque-Monsieur	9.00 €
Le Croque-Madame	10.00 €
Le Croque-Bolo	10.90 €

LES OMELETTES

 Le Basic instinct	9.90 €
2 oeufs sur le plat, crudités	
 La Belle des champs	12.90 €
Tomates, mozzarella, pesto de basilic	
Le Bon, la Brute et le Truand	13.90 €
Jambon de Parme, fromage, champignons, oignons, crudités	
La Scarface	13.90 €
Jambon de Parme, copeaux de parmesan, courgettes, aubergines, roquette	

NOS FOCACCIAS servies chaudes

Balasko	8.90 €
Fromage de chèvre chaud, pommes, petits lardons grillés, miel	
Bellucci	8.90 €
Jambon de Parme, tomates, mozzarella, huile d'olive, pesto, roquette	
Benigni	9.90 €
Poulet pané, tomates, courgettes, aubergines grillées	
Depardieu	8.90 €
Brie, chèvre, mozzarella, jambon de Parme, sirop de Liège	
Fernandel	8.90 €
Poulet pané, chorizo, cheddar, oignons rouges	
Gabin	8.90 €
Fromage de chèvre, jambon de Parme, tomates, roquette, lamelles d'oignons rouges	
 Bardot (végétarienne)	8.90 €
Aubergines, courgettes, tomates fraîches, oignons rouges	
Supplément de frites	3.90 €

NOS SALADES

Plats complets - servis avec une corbeille de pain & beurre à la demande



La Don Camillo	18.90 €
Salade mixte, roquette, burrata crémeuse, artichauts, tomates cerises, aubergines grillées, jambon de Parme et huile d'olive vierge	
Les Bronzés font du ski	19.90 €
Salade mixte, crevettes grises, saumon et elbot fumés, scampis, vinaigrette maison	
Le Manon des Sources	18.90 €
Salade mixte, petits lardons grillés, chèvre chaud, dés de pommes, miel d'acacia	
La Mise en Cène	18.90 €
Salade mixte, saumon fumé, feta, roquette, noisettes grillées, tomates cerises	
Le Grec	18.90 €
Salade mixte, aubergines grillées, feta, tzatziki, tarama, olives aux saveurs du sud, feuilles de vignes, poulet pané	
La Casa Nova	19.90 €
Salade mixte, mozzarella, pesto, légumes grillés, brochettes d'agneau, copeaux de parmesan, roquette	
La Mykonos	19.90 €
Salade mixte, calamars, scampis, olives, feta, champignons à la grecque, tzatziki	
La César	18.90 €
Salade mixte, poulet pané, oeufs, croûtons, copeaux de parmesan, tomates cerises, oignons rouges et sauce césar maison	

NOS HOT-DOGS

Servis avec frites & salade



Classic Hot-Dog	10.90 €
Pain moelleux, saucisse grillée, oignons caramélisés, relish de cornichons, ketchup, moutarde	
Chicken-Dog	11.90 €
Pain moelleux, poulet pané croustillant, oignons caramélisés, sauce cheddar	
Gomorra-Dog	12.90 €
Pain moelleux, steak de boeuf en lamelles, épices «Burger magic», relish de cornichons, sauce cheddar, moutarde	



NOS BURGERS

Pain artisanal - servi avec frites & salade



MC Pepper 18.90 €
Pain Black Pepper, burger de bœuf, cheddar, bacon grillé, salade, tomate, oignons, sauce au poivre

MC Texas 18.90 €
Pain brioché, burger de bœuf, cheddar, bacon grillé, relish de cornichons, épices «Burger magic», sauce barbecue fumée

NEW MC Andalous 18.90 €
Pain brioché, burger de bœuf, bacon grillé, oignons caramélisés, salade, tomate, sauce andalouse

MC Vegas 18.90 €
Pain brioché, burger de bœuf, mozzarella, bacon grillé, salade, tomate, oignons frits, mayonnaise, ketchup

MC Chicken Run 18.90 €
Pain noir au sésame, Chicken crunchy burger, lamelles de bacon, salade, chutney de mangue, sauce barbecue fumée

MC Double Cheese 19.90 €
Pain brioché, 2 burgers de bœuf, 2 tranches de cheddar, oignons, relish de cornichons, ketchup, moutarde

MC Gyver 19.90 €
Pain Skyr, burger de bœuf, effiloché de porc, oignons caramélisés, relish de cornichons, sauce cheddar, sauce barbecue fumée

NEW MC Double Smash 19.90 €
Pain brioché toasté, 2 steaks smashés, cheddar fondant, relish de cornichons, oignons, sauce burger

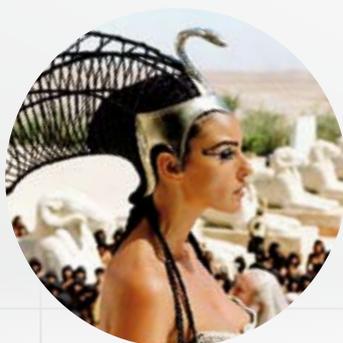
MC British 18.90 €
Pain Black Pepper, burger de bœuf, cheddar, lamelles de bacon, œuf sur le plat, salade, oignons, ketchup

MC Pino 18.90 €
Pain brioché, burger de bœuf, tranches de mozzarella, copeaux de parmesan, roquette, tomates, oignons rouges, salade, ketchup

Extras : Fromage, bacon, oignons, salade, tomate + 1 €
Supplément viande : + 4,50 €

**Pour les gourmands, nous proposons nos frites « Mise en Cène »
avec un supplément de 2,00€**

« Frites, sauce fromage, lardons crispy »





LE GOÛT DES AUTRES

	Le jambonneau rôti au four à la moutarde à l'ancienne (15h de cuisson) Cuisson lente, frites & salade	23.90 €
	Les 5 petites brochettes d'agneau Frites & salade	19.90 € +2,50 € par brochette supplémentaire
	Le steak haché « Tex-Mex » (cheddar, lard grillé, oeuf sur le plat) Frites & salade	17.90 €
	L'américain préparé par vous...ou par nous Frites & salade	18.90 €
	Les croquettes de crevettes grises d'Ostende Frites & salade	19.90 €
NEW	Le trio de croquettes (Parmesan, crevette, homard) Frites & salade	22.90 €

LES TRADITIONNELS

	Boulettes sauce tomate Recette maison, frites	15.90 €
	Boulets liégeois Sauce liégeoise maison, frites	16.90 €
	Carbonade flamande Bœuf mijoté à la bière, frites	19.90 €
	Vol-au-vent maison Volaille, sauce crémeuse, frites	18.90 €
NEW	Vol-au-vent de poissons Cabillaud & saumon, crème légère, légumes, frites	20.90 €

AMATEURS DE VIANDE

	Le véritable onglet à l'échalote préparé comme à la «Gare de Lyon»	24.90 €
	La brochette de boeuf, frites, salade à la grecque	23.90 €
	Le pavé de boeuf nature	22.90 €
	Le pavé de boeuf façon Mise en Cène	24.90 €
	Crème de balsamique, copeaux de parmesan, roquette, tomates séchées, crème de roquette	
	La véritable entrecôte de boeuf nature	25.90 €
NEW	La tagliata de bœuf	27.90 €
	Bœuf tranché, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises, crème de balsamique	
	L'escalope milanaise	20.90 €
	Escalope de veau panée, citron	
	L'escalope parmigiana	23.90 €
	Escalope de veau panée, sauce tomate, aubergines, jambon de Parme, mozzarella gratinée	
	L'escalope Mise en cène	23.90 €
	Escalope de veau panée, crème de balsamique, copeaux de parmesan, roquette, tomates séchées, crème de roquette	
	L'escalope romagnola	23.90 €
	Escalope de veau panée, jambon cru, mozzarella, crème de champignons	
	Sauces aux choix	3.90 €
	Poivre vert, archiduc, béarnaise, choron, roquefort, échalote	

Toutes nos viandes sont servies avec des frites ou des croquettes ou des pommes de terre et sont accompagnées de salade.

NOS POISSONS



Pavé de saumon grillé à la crème citronnée ou béarnaise 24.90 € accompagné de légumes de saison
Filet de cabillaud à la crème de poireaux 22.90 €
Filet de sole meunière 22.90 € Filet de sole poêlé, beurre noisette, citron
Filet de sole Mise en Cène 24.90 € Sauce crème, champignons, dés de tomates fraîches
Le poisson du moment Prix selon le marché Selon l'arrivage et l'inspiration du chef

Tous nos poissons sont servis avec des frites ou des croquettes ou des pommes de terre et sont accompagnés de salade.

PÂTES & RISOTTO



Penne 	Spaghetti 	Tagliatelle (+1.50€) 
Carbonara 14.90 €		
Bolognaise 14.90 €		
4 fromages 14.90 €		
NEW Pesto, crème 13.90 €		
NEW Saumon, crème 16.90 €		
Scampis, tomate crème 17.90 €		
Cannelloni maison farcis à la viande 16.90 € Sauce tomate, fromage gratiné		
Risotto, courgettes, scampis, tomates cerises 17.90 €		
Risotto, chair à saucisse, parmesan, crème de truffe 19.90 €		

LES ENFANTS



Penne bolognaise	9.90 €
Penne carbonara	9.90 €
Crème, lardons	
Penne 4 fromages	9.90 €
Croquette de fromage, frites	9.90 €

Boulettes sauce tomate, frites	9.90 €
Nuggets de poulet, frites	10.90 €
Burger enfant	11.90 €
Steak haché, pain burger, frites / Supplément fromage +1€	
Pavé de bœuf junior, frites	15.90 €

NOS DESSERTS



MILK-SHAKES

Vanille / Chocolat / Fraise / Moka	6.90 €
--	--------

CRÊPES

Cassonade / Sucre / Confiture	8.90 €
Nutella	9.90 €
Mikado	10.90 €
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
Du Chef	11.90 €
Glace vanille, caramel beurre salé, chantilly	
Comédie française	11.90 €
Glace vanille, Grand Marnier, chantilly	

GAUFRES DE BRUXELLES

Sucre impalpable	7.90 €
Chantilly	8.90 €
Nutella	8.90 €
Du Chef	9.90 €
Glace vanille, caramel beurre salé, chantilly	

DESSERTS

Mousse au chocolat façon Mise en Cène	7.90 €
Tiramisu maison	7.90 €
La tarte bretonne chaude et sa boule de glace vanille	8.90 €
Véritable sabayon au marsala ou au limoncello	10.90 €
minimum 2 couverts	
Crème brûlée	7.90 €
Tarte tatin	8.90 €
Moelleux au chocolat	8.90 €
Moelleux au chocolat blanc	8.90 €
Moelleux caramel beurre salé	8.90 €

GLACES

Coupe 1 goût	3.00 €
Suppléments : Chantilly +1€ / Chocolat chaud +1,90€ / Fruits frais +2€	
Coupe enfant	6.00 €
Vanille, chocolat, chocolat chaud, chantilly	
Coupe Brasil	8.90 €
Vanille, café, caramel, brésilienne, chantilly	
Dame blanche	8.90 €
Vanille, chocolat chaud, chantilly	
Coupe fraise	9.90 €
Fraise, coulis de fraise, fraises fraîches (en saison), chantilly	
Banana split	8.90 €
Vanille, banane en morceaux, chocolat chaud, chantilly	





BOISSONS CHAUDES

Ristretto	2.50 €
Espresso	2.50 €
Double espresso	3.90 €
Café	2.50 €
Décaféiné	2.50 €
Cappuccino (mousse de lait)	3.00 €
Café liégeois (chantilly)	3.00 €
Cécémel chaud	3.00 €
Cécémel chaud chantilly	3.50 €
Irish coffee (whisky)	8.90 €
Italian coffee (amaretto)	8.90 €
French coffee (cognac)	8.90 €
Latte macchiato	4.00 €
Latte macchiato spéculoos	4.50 €
Latte macchiato caramel	4.50 €
Latte macchiato noisette	4.50 €
Latte macchiato vanille	4.50 €

THÉS (PALAIS DES THÉS)

• INFUSIONS

Camomille	3.50 €
Infusion de fleurs de camomille	
Rooibos des vahinés	3.50 €
Rooibos aux parfums de vanille et d'amande	

• THÉS NOIRS

Earl grey fleurs bleues	3.50 €
Thé noir à la bergamote et aux pétales de bleuet	
Goût 7 agrumes	3.50 €
Thé noir parfumé à la mandarine et aux oranges	

• THÉS VERTS

Thé au jasmin	3.50 €
Thé vert de Chine aux fleurs de jasmin	
Thé à la menthe	3.50 €
Thé vert traditionnel parfumé avec des feuilles de menthe	
Thé vert de Chine	3.50 €
Thé vert nature frais et tonique	
Thé vert du hammam	3.50 €
Thé vert gourmand aux parfums de dattes et fruits rouges	



BRASSERIE-RESTAURANT-GRANDS PRES-MONS

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

