



L'ouzerie Le Trikala vous réglera de mezzés délicieux et de qualité. Un petit tour de gastronomie grecque qui vous apportera bien du plaisir, sans faire de mal à votre portefeuille. En suivant la tradition des lieux appelés « ouzerie » en Grèce, le principe est simple : Déguster l'ouzo ou autres eaux de vie locales, table et partager une multitude de petits plats à déguster en toute convivialité. Si vous êtes deux à table, c'est déjà très bien et vous pouvez « piquer » à gauche ou à droite... mais à quatre ou à six, c'est encore plus riche. Carte des vins grecs à découvrir ! Ici, pas de folklore simpliste ni de colonnes Grecques ? mais un accueil chaleureux, un service irréprochable et des produits de qualités.

---

#### Philosophie de notre ouzerie

---

Par définition, une ouzerie est un endroit où l'on consomme de l'ouzo. Dans la tradition, que ce soit sur la partie continentale de la République Hellénique (nom officiel de la Grèce) ou sur une des 200 îles grecques habitées (plus de 6000 au total), il est d'usage de partager l'ouzo et quelques plats à grignoter sur les terrasses, que ce soit dans les villes ou dans les villages. Un moment de partage traditionnel. Créé à Lesbos (paraît-il), cet apéro provient du résidu de raisins pressés aromatisé à l'anis.

## APERITIF

Apéritif maison	6,50€
Cava coupe	5,00€
Mousseux Sonhleïn (bouteille 200ml)	8,00€
Brenon moelleux vin blanc	4,50€
Spritz	7,00€
Kir	4,00€
Kir royal	6,00€
Martini royal	6,00€
Martini blanc	4,50€
Martini rouge	4,50€
Martini rosé	4,50€
Campari	4,50€
Campari orange	6,00€
Picon martini	5,00€
Picon	4,50€
Picon vin blanc	5,00€
Picon bière	4,50€
Cynar martini	6,00€
Cynar	5,00€
Amaretto	5,00€
Bols pêche	4,50€
Pisang orange	6,00€
Batida de coco	5,00€
Bailey's	5,00€
Grand Marnier	5,00€
Porto rouge	4,00€
Porto blanc	4,00€
Ricard	4,00€
Pineau des charentes	4,00€
Mavrodafne (entre vin et porto)	4,00€
Safari orange	6,00€
Sangria (en saison)	6,00€
Ouzo	4,00€
Raki	4,00€
Tsipouro	4,00€
Mastiha	4,00€



Soft + 2,20€     Redbull + 3,50€

## Cocktail bière

### CARLSBERG

L'AMBROISE	whisky, liqueur de pistache, miel
LE DANISH SUN	vermouth, citron
LE DOUX-AMER	vin blanc, eau vie pomme, cassis, citron
LE DUO DE BULLES	prosecco, framboise
LE TOMATO BEER	jus de tomate



### HOEGAARDEN

BLANCHE GIVREE	citron, sucre de canne, menthe
LE KASHMAR	vodka, citron, bitter



### DUVEL

L'ETOILE DU NORD	advodcaat, citron
LA TORPILLE	picon, cassis
LE PLAISIR TENDRE	cointreau grenadine



### LIEFMANS FRUITESSE

CRUSHED CHILI	citron, sucre, piment, citronnelle
MINT & LIME	menthe, sucre, citron
ORANGE BOURBON	orange, sucre, citron
LAVENDER CRUSH	concombre, basilic, sucre, elixir



### LIEFMANS YELL'OH

ROCK N ROLL	citron, absinthe, batida, ananas
SPICE	chartreuse, absinthe, pamplemousse, ananas, rhum, oeuf
YELL'OH GIN & LIME	citron, sucre, pomme,
GIN YELL'OH	Gin, melon, menthe, citron



### ORVAL

LE MOINE FOU	tonic
--------------	-------



### CHIMAY BLEUE

VELVET BLEU	prosecco, crème cassis,
-------------	-------------------------



7,50€

## COCKTAIL

**From wheat to gin**

**8,50€**



**DARK RHUM**  
Rhum coca

**7,50€**

**BULLE**  
pomme cerise

**8,50€**



**MANGO tango**

**8,50€**



**WHISKY sprite**

**7,50€**

**PINA COLADA**

**12,00€**



**Wisky ginger ale**  
**Rhum ginger ale**  
**Vodka mule twist**

**8,50€**



**VODKA sprite**

**7,50€**

**ATTIKA STAR**  
metaxa tequila

**8,50€**



**Apéro pink**

**8,50€**



**VODKA sprite**  
Sirop de fraise

**7,50€**

**TEQUILA sunrise**

**8,50€**



**AMERICAN rojo**

**8,50€**



**VODKA fanta**

**7,50€**

**LONG ICELAND**  
vodka rhum etc

**9,50€**



**Gin tonis hibiscus**

**8,50€**



**GIN sprite**

**7,50€**

**DESPERITA**  
cointreau tequila

**9,50€**



**From tonqueray**  
to lavender

**8,50€**



**TEQUILLA fraise**

**7,50€**

**SILVER FIZZ**  
gin oeuf

**11,00€**



## SOFT

Coca	2,20€
Coca zéro	2,20€
Fanta orange	2,20€
Fanta citron	2,20€
Nordic tonic	2,20€
Nordic agrum	2,20€
Minute maid orange	2,20€
Minute maid tomate	2,20€
Minute maid pomme cerise	2,20€
Minute maid ananas	2,20€
Minute maid pamplemousse	2,20€
Fustea pêche hibiscus	2,20€
Fustea original pétillant	2,20€
Red bull	3,50€
Sprite	2,20€
Cécémel	2,20€
Perrier	2,20€
Chaudfontaine plate 25cl	2,20€
Chaudfontaine pétillante 25cl	2,20€
Chaudfontaine plate 50cl	4,40€
Chaudfontaine pétillante 50cl	4,40€
Finley pamplemousse orange sanguine	3,20€
Finley spritz	3,20€
Finley citron sureau	3,20€
Finley mojito	3,20€
Appletiser	3,50€



Grenadine menthe cassis	0,20€
-------------------------	-------

### Schweppes premium (voir version cocktail)

Original tonic	3,30€
Tonic pink pepper	3,30€
Ginger beer and chili	3,30€
Matcha	3,30€
Orange blossom and lavender	3,30€
Hibiscus	3,30€
Ginger ale	3,30€



**BIERE**

<b>Maes au fût</b>	25 cl	<b>2,00€</b>	<b>Jupiler zero N.A.</b>	25 cl	<b>2,30€</b>
	33 cl	<b>2,60€</b>	<b>Carlsberg 0</b>	25 cl	<b>2,80€</b>
	50 cl	<b>3,80€</b>	<b>Carlsberg</b>	25 cl	<b>3,00€</b>
<b>Tango, Perroquet</b>	25 cl	<b>2,20€</b>	<b>Maes radler citron</b>	25 cl	<b>2,50€</b>
	33 cl	<b>2,80€</b>	<b>Horse-ale</b>	25 cl	<b>2,50€</b>
	50 cl	<b>4,00€</b>	<b>Vieux-temps</b>	25 cl	<b>2,50€</b>
<b>Mazout Monaco</b>	25 cl	<b>2,00€</b>			
	33 cl	<b>2,60€</b>	<b>CTS scotch</b>	25 cl	<b>2,50€</b>
	50 cl	<b>3,80€</b>			
<b>Liefmans fruitesse</b>	25 cl	<b>2,50€</b>	<b>Mythos bière Grecque</b>	33 cl	<b>2,60€</b>
<b>Liefmans ananas</b>	25 cl	<b>2,50€</b>	<b>Fix Hellas Grecque</b>	33 cl	<b>2,60€</b>
			<b>Somersby cidre</b>	33 cl	<b>3,80€</b>
<b>Leffe blonde</b>	33 cl	<b>4,50€</b>	<b>Lindemans pecheresse</b>	25 cl	<b>2,50€</b>
<b>Leffe brune</b>	33 cl	<b>4,50€</b>	<b>Lindemans framboise</b>	25 cl	<b>2,50€</b>
<b>Peêche melbush</b>	33 cl	<b>4,50€</b>	<b>Lindemans kriek</b>	25 cl	<b>2,50€</b>
<b>Chimay bleu</b>	33 cl	<b>4,50€</b>	<b>Blanche agrum</b>	25 cl	<b>2,50€</b>
			<b>Blanche de Namur</b>	25 cl	<b>2,50€</b>
<b>Orval</b>	33 cl	<b>4,60€</b>	<b>Blanche rosée</b>	25 cl	<b>2,50€</b>
<b>Duvel</b>	33 cl	<b>4,50€</b>	<b>Redbocq</b>	25 cl	<b>2,50€</b>
<b>Cornet</b>	33 cl	<b>4,50€</b>			
<b>Karmeliet triple</b>	33 cl	<b>4,50€</b>			
<b>Rochefort 8</b>	33 cl	<b>4,50€</b>			
<b>Westmalle blonde</b>	33 cl	<b>4,50€</b>			
<b>Westmalle brune</b>	33 cl	<b>4,50€</b>			
<b>Scotch gordon</b>	33 cl	<b>4,50€</b>			
<b>Averbode</b>	33 cl	<b>4,50€</b>			
<b>Delirium red</b>	33 cl	<b>4,80€</b>			
<b>Gueuze Lambic</b>	37,5	<b>5,50€</b>			
<b>Desperados</b>	33 cl	<b>4,50€</b>			



<b>Vin au verre</b>	<b>retsina</b>	<b>Vin à la ficelle</b>	<b>prix au litre</b>	<b>retsina</b>
Blanc <b>2,30€</b>	<b>2,60€</b>	Blanc <b>22,00€</b>		<b>24,00€</b>
Rouge <b>2,30€</b>		Rouge <b>22,00€</b>		
Rosé <b>2,30€</b>	<b>2,60€</b>	Rosé <b>22,00€</b>	<b>½ litre</b>	<b>12,00€</b>

## Notre carte

Les mezzés (au pluriel : *mezédés*) sont des petits plats ou amuse-gueules servis pour accompagner la boisson ou l'alcool. Le mot vient du perse (مزه), qui signifie « goût ». Ils sont servis tant au restaurant (ou à la taverne) qu'en famille. Les mezzés sont très Variés et sont servis immédiatement dès qu'ils sont prêts. Il existe des mezzés Spécifiques appelés les *krasomezédhes* (littéralement « mezzés pour le vin ») ou les *ouzomezédhes* qui eux sont servis avec l'ouzo.

Chacun compose son menu selon ses envies salées, sucrées, froide ou chaude.

Prix par personne uniquement.

Les formules sont applicable à l'ensemble de la table

### FORMULE à 36,00€

Apéro maison, 2 mezzédés, 1 plat ou 1 grillade 1 dessert.

### FORMULE à 23,00€

2 mezzédés, 1 plat, ou 1 grillade

### FORMULE à 17,00€

1 mezzédés, 1 plat ou 1 grillade

### A la carte

Mezzédés 6,00€ / plat ou grillade 13,00€

(Minimum 2 mezzédés ou 1 plat ou 1 grillade par personne)



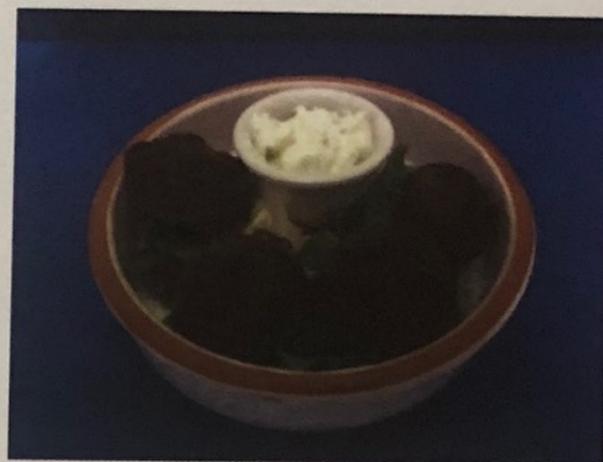
## ENTREE FROIDE ΜΕΖΖΕΔΕΣ 6,00€

- 1 Salade concombre, tomate, oignons feta, olive **ΗΘRIATIKI SALATA**
- 2 Choux, carotte, poivron rouge, céleri **ΠΟΛITIKI SALATA**
- 3 Yoghourt grec, ail et concombre **TZAZIKI**
- 4 Mousse d'œufs de poisson **TARAMA**
- 5 Fromage grec piquant **XTIPITI**
- 6 pois chiche huile tahini citron **HOUMOUS**
- 7 Caviar d'aubergine **MÉLITZANOSALATA**
- 8 Purée de pdt et ail **SKORDALIA**
- 9 fromage grec tomate olives **FÉTA**
- 10 betteraves au yogourt grec **ΠÉNTZARIA MÉ YIAΘOURTI**
- 11 betteraves à l'ail et huile d'olive **ΠÉNTZARIA MÉ SKORDO**
- 12 poivrons grillés **ΠSITES PIPÉRIES KOKINES**
- 13 filet de poisson tomatée **FILETO SKOUMPRI**
- 14 sardines à l'huile **RIGANATOS SE FITIKO LADI**
- 15 salade de poulpe **XTAPODI SALATA**
- 16 poulpe sauce piquante **MOSXOXTAPODI PIKANT**
- 17 calamar au vin **KALAMARI KRASI**
- 18 **OLIVES** mélange **ÉLIES**
- 19 **MIXTE TZAZIKI** tzaziki, tarama, xtipiti, houmous, skordalia, olives=2mezzedes



## ENTREE CHAUDE ΜΕΖΖΕΔΕΣ 6,00€ pièce

- 21 Feuilleté aux épinards et féta ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑΚΙΑ
- 22 Feuilleté féta et fromage grec ΤΙΡΟΠΙΤΑΚΙΑ
- 23 Scampi tomate et feta ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΓΑΡΙΔΕΣ
- 24 Scampi à la crème ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΓΑΡΙΔΕΣ Α ΛΑ ΚΡΕΜ
- 25 croquette de porc ΚΡΟΚΕΤΑ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟΥ
- 26 boulettes de courgettes frits ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ
- 27 Feuilles de choux farcies ΛΑΗΑΝΟΔΟΛΜΑΔΕΣ
- 28 Feuilles de vignes farcies ΔΟΛΜΑΔΕΣ
- 29 Calamar frit ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ ΤΙΓΑΝΙΤΑ
- 30 friture d'éperlans ΜΙΚΡΑ ΤΙΓΑΝΙΤΑ ΨΑΡΙΑ
- 31 féta au four, tomate, olives ΦÉΤΑ ΣΤΟ ΦΟΡΝΟ
- 32 féta au miel et cerneaux de noix ΦÉΤΑ ΜΕ ΜΕΛΙ
- 33 Champignons farcis ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ
- 34 riz aux épinards ΣΠΑΝΑΚΟΡΙΖΟ
- 35 boulette de pois chiche ΦΑΛΑΦΕΛ
- 36 blé courgette ou tomate ΤΡΑΗΑΝΑ ΚΟΛΟΚΙΤΗΑΚΙΑ
- 37 pâte filo féta ΒΟΥΡΕΚΑΚΙΑ ΜΕ ΤΙΡΙ
- 38 pâte grecque tomate ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ
- 39 pdt au four citronnée ΠΑΤΑΤΕΣ ΑΛ ΦΟΡΝΟ
- 40 Mini Poulpe tomate piquant et vin blanc ΜΙΚΡΟ ΧΤΑΠΟΔΙ = 2 entrées

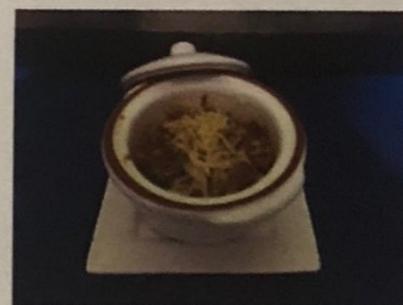


## Plat ΠΛΑΤΟ 13,00€

- 51 Gratin d'aubergine, pdt et agneau ΜΟΥΣΣΑΚΑ  
52 Agneau à l'étouffée pommes de terre ΚΛΕΦΤΙΚΟ  
53 Gratin de pâtes à la viande ΠΑΣΤΙΣΙΟ  
54 Ragoût d'agneau aux pâtes grecques ΥΟΥΒΕΤΣΙ ΑΡΝΙ  
55 Pennes agneau aubergine au four ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΑΡΝΙ ΡΙΚΟΤΤΑ  
56 Pennes bacon et jambon au four ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΚΡΕΜΑ ΑΛ ΦΟΥΡΝΟ  
57 Pâtes bolognaise ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ  
58 Bœuf tomaté purée ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ  
59 Filet de poulet à la crème, frites ou pâtes ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Α ΛΑ ΚΡΕΜ



- 60 Saucisses village, poivrons et riz ΣΠΕΤΣΟΦΑΙ  
Plat typique de la région du mont Pélion en Thessalie



- 61 Courgettes farcies, frites ou pâtes ΚΟΛΟΚΙΘΑΚΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ  
62 Poulet farci frites ou pâtes ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ +3,00€

- 63 lamelles de porc crudités frites ou pâtes ΓΥΡΟΣ  
64 filet de poisson ΡΟΥΓΕΤ Α ΛΑ ΓΡΕΚΟΛΕ  
65 Gambas grillé à l'ail citron ΓΑΡΙΔΕΣ ΠΣΙΤΕΣ ΣΚΟΡΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ

---

66 frites portion ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΙΓΑΝΙΤΕΣ 2,20€

67 ΜΑΥΟΝΝΑΙΣΕ, ΚΕΤΧΑΠ, ΜΟΥΤΑΡΔΕ, ΑΝΔΑΛΟΥΣΕ 0,50€

68 69 70

89 ΤΕΝΤΑΚΟΥΛΕΣ ΔΕ ΠΟΥΛΠΕ prix du jour

Sans précision les plats seront servis avec des frites

**GRILLADES** accompagnée de tzaziki + légumes frites ou pâtes grecques

13,00€

- 71 ASSIETTE GRILLADE 4 brochettes au choix  
72 ASSIETTE KOKALAKIA petit os de porc 6 pièces  
73 ASSIETTE KONTOSOUVLI porc à la broche  
74 ASSIETTE KOTOPOULO GEMISTO poulet farci + 3,00€  
75 ASSIETTE PAIDAKIA 2 côtes d'agneau  
76 ASSIETTE BOUTI KOTOPOULO 3 cuisses  
77 ASSIETTE SOUTSOUKAKIA haché cumin, origan, menthe 3 pièces  
Sans précision les assiettes seront accompagnée de frites



**BON MANGEUR**

- 78 MEZZÉ mixte sauce calamars oignons éperlans feuilles choux et vigne gambas 19,00€  
79 PIKILIA KREATIKON minimum 2 couverts prix par personne 25,00€  
agneau, poulet, porc, saucisse, haché farci, côte d'agneau, cuisse de poulet, keftedes, pdt citron, tzaziki, épinards riz, salade, choux  
80 PIKILIA TIS THALASSAS minimum 2 couverts prix par personne 25,00€  
Gambas, calamar, éperlans, rougets, sardines, poulpe, skordalia, Salade, bamies tomate, olives, tzaziki, tarama

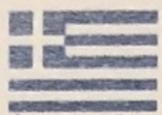
**SOUVLAKI brochettes à la pièce au choix (minimum 6 pièces) 13,00€**

- 81 ARNI agneau  
82 KOTOPOULO poulet  
83 KIRINO porc  
84 LOUKANIKO Saucisse grecque aux poireaux(5 morceaux)  
85 SOUTSOUKAKIA rouleau haché cumin, origan, menthe  
86 BOUTI KOTOPOULO cuisse de poulet  
87 PAIDAKIA ARNISIA côte d'agneau 1 pièce = 2 brochettes



## ROUGE

### IONOS



## carte des vins

Agiorgitiko 50%, Mavro Kalavritino 30%, Syrah 20%

Couleur rouge de bonne intensité. Bouquet de fruits rouges. Saveur équilibrée avec des tanins veloutés qui rendent de la structure et du nerf. Fini agréable et fruité. Idéal avec des plats de viande et des pâtes simples.



19,00€

### NEMEA

Agiorgitiko 100%

Couleur rouge foncé avec des teintes rouges / violettes vibrantes. Notes aromatiques de fruits rouges, et de lavande. Doux, avec des tanins veloutés. Idéal avec des plats tomates pâtes des viandes avec des sauces légères.

22,00€

### NEMEA GRANDE RESERVE

Agiorgitiko 100%

Couleur violet foncé avec des teintes rouges vibrantes. Notes aromatiques de sirop de fruits rouges, de fruits rôtis, d'épices. Robuste, avec des tanins bien traités. La finition offre un long goût après Fruits rôtis. Idéal avec des ragoûts de viande rouge ou des plateaux de fromage.

27,00€

### ZAFEIRAKIS

50% syrah 50% merlot

Rouge foncé. Arômes de fruits rouges confits et confits sur fond de chocolat au lait et aux raisins secs. Bouche pleine, avec des tanins de bonne qualité et assez d'acidité en saillie. Agneau au four, volaille grillée.



24,00€

### AGIORGITIKO

Agiorgitiko 100%

Rouge foncé, couleur attrayante et un bouquet aromatique riche, avec un équilibre des arômes de fruits rouges, comme la prune et les douces notes du vieillissement, de la vanille et du cacao. Riche, bien structuré, équilibré, avec un arrière-goût velouté.



27,00€

### GOUMENISSA

70% Xinomavro & 30% Negoska

Couleur rouge intense et tendance aux teintes violettes. Arôme riche en fruits mûrs (cerise, figue et groseilles noires), se fondant harmonieusement avec les arômes du vieillissement, du bois, de la cannelle et renforçant sa complexité. Bien structuré, avec finesse, tanins doux à la finition et un arrière-goût particulièrement long et agréable.



27,00€

### ANTANOPOULOS

60% Mavrodaphne 40% Merlot

Le vin présente des arômes de fruits mûrs, épices et vanille. C'est moyennement rond et élégant.

29,00€

### PROTOPAPAS

Agiorgitiko 100%

En général, des fleurs et en particulier des agrumes, ainsi une des saveurs de fruits (ex., Poire, pêche). Avec Pizzas, pâtes, volailles, viandes à la broche, ainsi que seuls avec des plats de fruits.



29,00€

### MUSCAT DE SAMOS

Muscat of Samos 100%

Couleur dorée. Bouquet fort et impressionnant. Notes de fruits secs (abricot, pêche) et muscat. Goût chaud et doux avec bouche intense. Idéal avec une variété de desserts et de fruits.

27,00€

### MALAMATINA au cm

50% Savatiano - 50% Roditis



Au cm  
1,20€

**ROSE  
IONOS**



carte des vins

Brillante couleur rose avec des arômes floraux et fraises qui mènent à un palais bien équilibré et fruité.



19,00€

**BOUTARI 60% Xinomavro, 15% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon and 10% Merlot**

Couleur rose vivante, arôme fort des fruits rouges, dominé par un goût cerise, palais agréable, agité avec un arrière-goût aromatique durable. Région Macédoine



22,00€

**ZAFEIRAKIS**

Syrah 50%, Limniona 50%

Aromes: rose, cerise, fraise, orange sanguine, épices, origan, eucalyptus  
Pâtes aux fruits de mer, saumon frit, poulpes au vin. sec



24,00€

**BLANC  
IONOS**

Roditis 60%, Sideritis 30%, Muscat of Rio 10%

Bouquet d'agrumes. Une saveur élégante et équilibrée. Laisse un goût fruité après le goût, peut être jumelé avec des salades douces et des plats de fruits de mer. sec

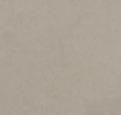


19,00€

**KRETIKOS**

Thrapsathiri, Plyto, Dafni.

Brillant couleur jaune-blanc et arôme intense de fleurs et de fruits blancs (pêche, abricot, ananas, mangue).  
Très bon équilibre, goût doux, acidité agréable et arrière-goût durable. sec

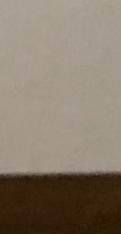
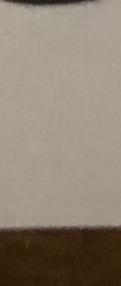


20,00€

**RETSINA CAMBAS**

Savatiano 100%

Couleur jaune pâle. Arômes de résine et d'agrumes. Une saveur légère, élégante et fraîche. Les arômes de résine dominant la bouche. Idéal avec plats traditionnels et plats de fruits de mer frits ou des plats de viande aux légumes.



20,00€

**ZAFEIRAKIS**

Chardonnay 100%

Couleur verte blanche et nez plein de fruits blancs frais comme la poire, l'abricot et les touches exotiques de litchi et d'ananas. Bouche pleine, crémeuse, avec volume et équilibre donnant de l'acidité, avec une touche florale sur le palais et l'arrière-goût. Fruits de mer, Lapin, Poisson Volaille, Riz, Porc,



24,00€

**KECHIBARI 50 cl**

100% Roditis

Mezzes grecques et méditerranéennes, plats riches en huile d'olive, viande grillée, ou rôtie, anchois et fromage feta à l'huile d'olive et à l'origan.



17,00€

**PETRINES PLAGIES**

Chardonnay 50% malagouzia 50%

Vin blanc élégant avec un nez aromatique distinctif mais une bouche explosive expressive. L'acidité forte lui confère une dimension très spéciale et agréable. Sec, doux.

**Vin maison à la ficelle rouge blanc rosé**

29,00€

Au cm  
1,10€

## DESSERT

91 Pot vanille					3,00€
92 Nougat glacé					6,00€
93 Crème brûlée glacée					7,50€
94 Cassis royal					7,50€
95 Glacé au miel					7,50€
96 Orange citron ou coco givré					7,50€
97 Irish coffee glacé					8,50€
98 vanille meringue					7,50€
99 coupe vanille noix					8,50€
100 vaso mojito					8,50€
101 mixte grec					9,90€
102 yogourt au miel et aux noix					6,00€

Irish coffee	8,50€	Russian coffee	8,50€
Irish chocolate	8,50€	Bailey's café	8,50€

## Boissons chaudes

Café Espresso		2,20€
Café long		2,40€
Café Machiato		2,50€
Café Mokaccino		2,50€
Café au lait		2,20€
Café noisette		2,60€
Café Capuccino		2,60€
Chocolat		2,50€
Chocolat au lait		2,50€
Lait russe		2,50€

