



**Menu du midi**  
hors week-ends et jours fériés

**18,90€**

## Un plat au choix

### **FLAM Chèvre**

*Crème fraîche, chèvre, miel*

### **FLAM Gratinée**

*Crème fraîche, lardons, oignons, emmental*

### **BROCHETTE de poulet**

*Frites maison et salade*

### **CAMEMBERT au four**

*Toasts, frites maison et salade*

### **ONGLET de boeuf**

*Onglet de boeuf (180 grs), frites maison et salade*

### **SALADE Maison**

*Salade verte, tomates, féta, croûtons, lardons, filets de poulet grillés, maïs, crème ciboulette, œuf*

## Une boisson au choix

*Heineken Pression (33cl)*

*Ou verre de pichet au choix : vin rouge, rosé ou blanc (12cl)*

*Ou verre : Coca, Limonade ou Jus d'Orange (33cl)*

*Ou ½ Vittel, ½ San Pellegrino*





# Pour débiter

## Assiette Burrata à partager

Burrata, roquette, tomates

15,90 €



## Assiette Tapas

Camembert pané, beignets de calamars, croquettes mozzarella lardons, wings, sauce gribiche

15,90 €



## Flam apéro gratinée

Lardons, oignons, emmental,

15,90 €

la demie : 8,90 €

## Flam apéro poulet

Poulet, emmental, oignons, pistou

15,90 €

la demie : 8,90 €

## Flam apéro fromage

Fromage raclette, reblochon

15,90 €

la demie : 8,90 €



Tous nos plats sont susceptibles de contenir de allergènes.  
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à vous rapprocher de notre service salle



# Pour débiter

## Assiette fromages

Reblochon, chèvre, camembert  
Servie avec toasts et beurre

10,90€



## Assiette saumon

Servie avec toasts, condiments  
et beurre

13,90 €



## Assiette jambon Serrano

Servie avec toasts, condiments  
et beurre

13,90 €

## Assiette duo

Fromage, charcuterie,  
servie avec toasts, beurre et condiments

15,90 €





# Salades géantes



## Salades géantes

---

### LA MAISON

17,90 €

Salade verte, tomates, fêta, croûtons, lardons, filets de poulet grillés, maïs, crème ciboulette, oeuf au plat

### LA BERGÈRE

17,90 €

Brique de chèvre, fêta, tomates séchées, jambon Serrano pistou, crème ciboulette, salade verte

### LA VOSGIENNE

17,90 €

Salade verte, tomates, croûtons, lardons, saucisse, oignons grillés, pommes de terre, crème ciboulette

## Tartares

---

**TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL** - frites maison, salade verte

19,90 €

**TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE**

22,90 €

Parmesan Reggiano, tomates séchées, pistou, ciboulette, frites maison, salade verte

## Carpaccios

---

**CARPACCIO DE BŒUF TRADITIONNEL**

19,90 €

Parmesan Reggiano, roquette, salade verte, oignons rouges, câpres, frites maison

**CARPACCIO DE BŒUF BURRATA**

22,90 €

Parmesan Reggiano, frites maison, roquette, salade verte



<b>FLAM TRADITIONNELLE</b> Crème fraîche, lardons, oignons	<b>15,90 €</b>	<b>FLAM BURRATA</b> Crème fraîche, sauce tomate, burrata tomates, roquette, parmesan Reggiano	<b>18,90 €</b>
<b>FLAM GRATINÉE</b> Crème fraîche, lardons, oignons, emmental	<b>16,90 €</b>	<b>FLAM AMÉRICAINE</b> Crème fraîche, sauce tomate, steak haché, cheddar, oignons rouges, oeuf, pommes de terre, emmental	<b>18,90 €</b>
<b>FLAM CHÈVRE</b> Crème fraîche, emmental, chèvre, miel	<b>17,90 €</b>	<b>FLAM DI PARMA</b> Crème fraîche, tomates, mozzarella Buffalo, parmesan Reggiano, jambon Serrano, tomates séchées, pommes de terre	<b>19,90 €</b>
<b>FLAM VÉGÉTARIENNE</b> Fondue de poivrons, champignons frais, 2 œufs, tomates, pommes de terre, crème fraîche, oignons rouge, emmental	<b>17,90 €</b>	<b>FLAM MONTAGNARDE</b> Crème fraîche, raclette, reblochon, jambon Serrano, tomates séchées, pommes de terre	<b>19,90 €</b>
<b>FLAM 4 FROMAGES</b> Crème fraîche, emmental, roquefort, chèvre, raclette, pommes de terre	<b>17,90 €</b>	<b>FLAM NORVÉGIENNE</b> Crème fraîche, emmental, saumon frais, oignons rouges, tomates séchées, câpres	<b>19,90 €</b>
<b>FLAM FERMIÈRE</b> Crème fraîche, sauce tomate, oignons, purée de poivrons, emmental, oeuf, blancs de poulet, pommes de terre	<b>17,90 €</b>	<b>FLAM MUNSTER</b> Crème fraîche, emmental, pommes de terre, munster, cumin	<b>19,90 €</b>

Jambon Serrano : 16 mois d'affinage



# Spécialités du T'CHIZ



## Viandes Servies uniquement le soir, samedi midi et dimanche midi

<b>PIERRADE DE BOEUF HACHÉ (250 g)</b>	<b>18,90 €</b>
<b>PIERRADE DE POULET (250 g)</b>	<b>19,90 €</b>
<b>PIERRADE 2 VIANDES (250 g)</b> <i>Rumsteak, poulet</i>	<b>21,90 €</b>
<b>PIERRADE DE RUMSTEAK (250 g)</b>	<b>21,90 €</b>
<b>PIERRADE GOURMANDE (350 g)</b> <i>Rumsteak, boeuf haché, poulet</i>	<b>22,90 €</b>
<b>PIERRADE DUO (pour 2 pers.)</b> <i>Rumsteak, poulet, 1/2 reblochon de Savoie, frites maison, salade verte</i>	<b>24,90 € par personne</b>

Accompagnements :  
frites maison ou purée ou linguines sauce tomate ou à l'huile d'olive

## Fromages

<b>CAMEMBERT AU FOUR</b> <i>Camembert entier 240g environ, cuit au four, frites maison, salade verte</i>	<b>18,90 €</b>
<b>TARTIFLETTE</b> - <i>pommes de terre, lardons, crème, reblochon, salade verte</i>	<b>19,90 €</b>
<b>CROZIFLETTE</b> - <i>crozets, lardons, crème, reblochon, salade verte</i>	<b>21,90 €</b>
<b>CAMEMBERT PANÉ</b> <i>Charcuteries, pommes de terre, salade verte</i>	<b>21,90 €</b>
<b>MONT D'OR (pour 2 pers.)</b> <i>Charcuteries, pommes de terre, salade verte</i>	<b>23,90 € par personne</b>
<b>MORBIFLETTE</b> - <i>pommes de terre, lardons, crème, morbier, salade verte</i>	<b>21,90 €</b>

## Servies uniquement le soir, samedi midi et dimanche midi

<b>RACLETTE</b> <i>Charcuteries, fromage à raclette, pommes de terre, salade verte</i>	<b>21,90 €</b>
<b>FONDUE SAVOYARDE - Beaufort des Frères Marchands</b> <i>Charcuteries, pommes de terre, salade verte</i>	<b>21,90 €</b>
<b>RACLETTE MIXTE</b> <i>Charcuteries, fromage morbier, fromage à raclette, pommes de terre, salade verte</i>	<b>23,90 €</b>



# Les plats



## Boeuf

<b>TAGLIATA DE BŒUF</b>	<b>21,90 €</b>
<i>Emincé de rumsteack grillé, servi sur un lit de roquette, tomates noires de Crimée, tomates cerises confites, parmesan Regianno et frites maison</i>	

## Poulet

<b>EMINCÉ DE POULET</b> sauce crème champignons	<b>17,90 €</b>
<b>LINGUINES POULET</b> sauce crème champignons	<b>17,90 €</b>
<b>CORDON BLEU REVISITÉ</b>	<b>19,90 €</b>
<i>Poulet, reblochon, jambon Serrano, sauce crème champignons</i>	
<b>TAGLIATA DE POULET</b>	<b>19,90 €</b>
<i>Emincé de poulet, servi sur un lit de roquette, tomates noires de Crimée, tomates cerises confites, parmesan Regianno et frites maison</i>	

## Veau

<b>ESCALOPE DE VEAU</b> sauce crème champignons	<b>21,90 €</b>
<b>ESCALOPE DE VEAU PANÉE</b>	<b>21,90 €</b>
<b>ESCALOPE SAVOYARDE</b> jambon Serrano, raclette, sauce crème champignons	<b>24,90 €</b>

## Poissons

<b>FILET DE SAUMON FRAIS</b>	<b>21,90 €</b>
------------------------------	----------------

*Accompagnements : frites maison ou purée ou linguines sauce tomate ou à l'huile d'olive  
Sauces : crème champignons, poivre, béarnaise, roquefort*



# Viandes

viande cuite à la plancha



## Viandes

<b>STEAK HACHÉ FRAIS 250 g</b>	<b>15,90 €</b>
<b>BROCHETTE DE POULET MARINÉ 250 g</b>	<b>17,90 €</b>
<b>ONGLET DE BŒUF 250 g (Irlandais)</b>	<b>21,90 €</b>
<b>CŒUR DE RUMSTEAK 250 g (Argentine)</b>	<b>23,90 €</b>
<b>ENTRECÔTE 250 g (Argentine)</b>	<b>26,90 €</b>
<b>SABRE FLAMME (250 g)</b>	<b>26,90 €</b>

*Filet de rumsteak d'Argentine piqué sur une épée suspendue au dessus d'un chariot de flamme, frites maison, salade verte*

## Burgers

<b>T'CHIZ BURGER</b>	<b>18,90 €</b>
<i>Steak haché frais 200 g, oignons caramélisés, tomates, cheddar, galettes de pommes de terre, sauce gribiche</i>	
<b>CHICKEN T'CHIZ BURGER</b>	<b>18,90 €</b>
<i>Filet de poulet 200 g, pain burger aux céréales, oignons caramélisés, tomates, cheddar, sauce gribiche</i>	
<b>BURGER DU BERGER</b>	<b>18,90 €</b>
<i>Steak haché frais 200 g, chèvre, miel, dés de tomates, galettes de pommes de terre</i>	
<b>SAVOYARD BURGER</b>	<b>19,90 €</b>
<i>Steak haché frais 200 g, oignons caramélisés, fromage à raclette, tomate, galettes de pommes de terre</i>	
<b>BURGER VÉGÉTARIEN</b>	<b>17,90 €</b>
<i>Steak végétarien, oignons caramélisés, cheddar, tomate, sauce gribiche, pain burger aux céréales</i>	

Accompagnements : frites maison ou purée ou linguines sauce tomate ou à l'huile d'olive  
Sauces : crème champignons, poivre, béarnaise, roquefort



# Menu enfant jusqu'à 12 ans



1 verre de Coca cola ou de jus d'orange  
**Plat**

Aiguillettes de poulet  
ou mini flam gratinée  
ou mini flam au poulet  
ou mini burger  
ou raclette enfant



**Dessert**

1 boule de glace  
ou  
1 mini moëlleux au Nutella

**13,90 €**



**Le dimanche midi, le T'CHIZ s'occupe de tout,  
même de vos enfants !**

**Une animatrice qualifiée propose des activités  
ludiques et variées dans un espace aménagé.**





# Desserts

Tous nos desserts sont faits maison

<b>CAFÉ GOURMAND</b> <i>(Tiramisu, moelleux au Nutella, crumble)</i>	<b>7,90 €</b>
<b>THÉ GOURMAND</b> <i>(Tiramisu, moelleux au Nutella, crumble)</i>	<b>7,90 €</b>
<b>CRUMBLE AUX FRUITS</b> <i>glace caramel beurre salé</i>	<b>8,50 €</b>
<b>TIRAMISU</b>	<b>8,50 €</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> <i>sorbet framboise</i>	<b>8,50 €</b>
<b>PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD</b>	<b>8,50 €</b>
<b>TCHIZ CAKE</b> <i>caramel beurre salé et spéculos</i>	<b>8,90 €</b>
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> <i>crème anglaise, glace vanille</i>	<b>8,90 €</b>

## Coupes glacées

---

<b>DAME BLANCHE</b> <i>(glace vanille, chocolat chaud, chantilly)</i>	<b>7,50 €</b>
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> <i>(glace chocolat, chocolat chaud, chantilly)</i>	<b>7,50 €</b>
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b> <i>(glace café, café chaud, chantilly)</i>	<b>7,50 €</b>
<b>COLONEL</b> <i>(sorbet citron, Vodka)</i>	<b>8,00 €</b>
<b>COUPE 2 BOULES, CHANTILLY</b>	<b>6,00 €</b>
<b>COUPE 3 BOULES, CHANTILLY</b>	<b>7,50 €</b>

## Parfums de glace

---

Glaces : café, fraise, pistache, vanille, chocolat, noix de coco, caramel beurre salé  
Sorbetes : citron, framboise



# Boissons



## Eaux

	1/4 l	1/2 l	1 litre
VITTEL	2,90 €	3,90 €	4,90 €
SAN PELLEGRINO		3,90 €	4,90 €

## Boissons sans alcool

<i>Coca-Cola</i> <i>Coca-Cola</i> (33 cl) <small>zero</small>	3,50 €
VITTEL SIROP (25 cl)	3,50 €
DIABOLO (33 cl)	3,90 €
LIPTON ICE-TEA, MAY TEA (25 cl)	3,90 €
PERRIER (33 cl)	3,90 €
SCHWEPES TONIC, AGRUMES (25 cl)	3,90 €
JUS DE FRUITS (20 cl) tomate, orange, abricot, pomme, ananas, fraise	3,90 €
SPRITE, FANTA ORANGE (33 cl)	3,90 €
ORANGINA (25 cl)	3,90 €
RED BULL (25 cl)	5,50 €
SUPPLÉMENT SIROP : fraise, grenadine, cerise, citron, pêche, menthe, caramel, violette, coco, kiwi, orgeat, fruit de la passion, anis, melon	0,20 €

## Boissons chaudes

EXPRESSO	2,50 €
RISTRETTO	2,50 €
DECAFÉINÉ	2,50 €
CAFÉ CRÈME	2,70 €
CAFÉ ALLONGÉ	2,90 €
CHOCOLAT	3,90 €
DOUBLE EXPRESSO	4,50 €
LATTÉ MACCHIATO	4,90 €
CAPPUCCINO crème ou chantilly	4,90 €
IRISH COFFEE	8,90 €
THÉ, INFUSION	3,90 €





# Boissons alcoolisées



## Bières pression

	33 cl	50 cl
HEINEKEN	5,50 €	7,50 €
PANACHÉ	5,50 €	7,50 €
MONACO	5,50 €	7,50 €
LAGUNITAS IPA	5,90 €	9,90 €
MORT SUBITE WITTE	5,90 €	9,90 €
AFFLIGEM BLONDE	5,90 €	9,90 €
MORT SUBITE KRIEK	5,90 €	9,90 €

## Bières bouteille

PELFORTH BRUNE	5,90 €
GALLIA EAST IPA (33 cl)	5,90 €
GALLIA CHAMP LIBRE BLONDE (33 cl)	5,90 €
GALLIA FOLLAMOUR BIO (33 cl)	5,90 €
DESPERADOS (33 cl)	5,90 €
CUBANISTO (33 cl)	5,90 €
1664 zéro alcool	5,90 €

## Apéritifs

KIR (12 cl) vin blanc	3,90 €	CAMPARI (4 cl)	4,50 €
PORTO BLANC (4 cl)	4,50 €	MARTINI (ROUGE, BLANC) (4 cl)	4,50 €
PORTO ROUGE (4 cl)	4,50 €	BITTER SAN PELLEGRINO (20 cl)	4,50 €
SUZE (4 cl)	4,50 €	PICON BIÈRE (33 cl)	5,90 €
RICARD (3 cl)	4,50 €	PICON BIÈRE (50 cl)	9,90 €
MAURESQUE (3 cl)	4,50 €	COUPE CHAMPAGNE (12 cl)	11,90 €
TOMATE, PERROQUET (3 cl)	4,50 €	KIR ROYAL (12 cl)	12,90 €
PASTIS (3 cl)	4,50 €		

## Alcools

	4 cl	70 cl (btle)
WYBOROWA	8,90 €	75 €
VODKA BELVÈDÈRE		100 €
GIN	8,90 €	80 €
TÉQUILA	8,90 €	80 €
MALIBU	8,90 €	80 €
RHUM BACARDI	8,90 €	80 €
HAVANA CLUB (3 ans)	8,90 €	90 €
HAVANA CLUB (7 ans)	9,90 €	110 €
JACK DANIEL'S	9,50 €	90 €
CHIVAS (12 ans)	9,90 €	110 €
ABERLOUR (10 ans)	10,50 €	130 €

## Digestifs

	4 cl	70 cl (btle)
MANZANA	4,90 €	70 €
AMARETTO	4,90 €	70 €
LIMONCELLO	5,90 €	70 €
GENEPI	5,90 €	70 €
GET 27	6,90 €	80 €
BAILEY'S	6,90 €	80 €
COINTREAU	6,90 €	80 €
COGNAC	9,90 €	90 €
CALVADOS	9,90 €	90 €
ARMAGNAC	9,90 €	90 €
FRAMBOISE, MIRABELLE, POIRE	9,90 €	90 €
MARC DE GEWÜRZTRAMINER	9,90 €	90 €
DON PAPA	9,90 €	90 €
DIPLOMATICO	9,90 €	90 €
PACTO NAVIO	9,90 €	90 €

Photos non contractuelles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



# Vins rouges



## Vins de Bordeaux

	Verre (12 cl)	1/2 btle (37,5 cl)	Btle (75 cl)
MONTAGNE SAINT EMILION, Vieux Château Négrit	5,90 €		28,00 €
LALANDE DE POMEROL Croix de Pomerus	6,50 €		35,00 €
HAUT MEDOC			45,00 €
SAINT ESTEPHE			49,00 €

## Vallée du Rhône Gabriel Meffre

	Verre (12 cl)	1/2 btle (37,5 cl)	Btle (75 cl)
CÔTES DU RHONE Terre de galets	5,90 €	13,90 €	26,00 €
CROZES HERMITAGE Calunas	6,50 €		35,00 €
SAINT JOSEPH			49,00 €
CÔTE RÔTIE			79,00 €
CHATEAUNEUF DU PAPE			79,00 €

## Vins de Bourgogne

	Verre (12 cl)	1/2 btle (37,5 cl)	Btle (75 cl)
MERCUREY, André Ducal	6,50 €		34,00 €
PINOT NOIR	6,50 €		37,00 €
HAUTES COTES DE NUITS			49,00 €
NUITS SAINT GEORGES			89,00 €
GEVREY CHAMBERTIN			89,00 €
POMMARD			99,00 €

## Vin d'Alsace

	Verre (12 cl)	1/2 btle (37,5 cl)	Btle (75 cl)
PINOT NOIR, Cave de Ribeauvillé	6,50 €	18,00 €	33,00 €

## Vins Italiens

	Btle (75 cl)
LAMBRUSCO	19,00 €

## Pichet

	25 cl	50 cl	100 cl
VIN DE PAYS	5,90 €	9,90 €	18,90 €



# Vins rosés



## Le grand sud

	Verre (12 cl)	1/2 Btle (37,5 cl)	Btle (75 cl)	Mgm (150 cl)	Jbm (300 cl)
CHATEAU ROUBINE, Sainte Béatrice	5,50 €		29,00 €		
CHATEAU ROUBINE, La vie en rose			32,00 €	59,00 €	99,00 €
CHATEAU DE BERNES Terres de Bernes	5,90 €		35,00 €		
CHATEAU ROUBINE BIO CRU CLASSE Lion et dragon			42,00 €		

## Pichet

	1/4 l	1/2 l	1 l
VIN DE PAYS	5,90 €	9,90 €	18,90 €



# Vins blancs



## Vins d'Alsace Cave de Ribeauvillé

	Verre (12 cl)	1/2 Btle (37,5 cl)	Btle (75 cl)
RIESLING	5,90 €	18,00 €	29,00 €
PINOT GRIS		18,00 €	30,00 €
GEWURZTRAMINER		19,00 €	35,00 €
PINOT GRIS Vendanges Tardives	8,90 €		51,00 € (50 cl)

## Vins de Bourgogne

	Verre (12 cl)	1/2 Btle (37,5 cl)	Btle (75 cl)
SAINT VERAN	6,50 €	22,00 €	40,00 €
PETIT CHABLIS, Domaine Brocard	6,50 €		36,00 €

## Le grand sud Domaine Lionel Osmin

	Verre (12 cl)	1/2 Btle (37,5 cl)	Btle (75 cl)
VILLA CHAMBRE D'AMOUR Gros Manseng (moelleux)	5,90 €		29,00 €
PLAGE BLANCHE Gros Manseng (sec)			29,00 €

## Pichet

	25 cl	50 cl	100 cl
VIN DE PAYS	5,90 €	9,90 €	18,90 €



# Champagnes



	Verre (12 cl)	Btle (75 cl)	Mgm (150 cl)	Jbm (300 cl)
<b>BERNARD LONCLAS, Brut</b>	<b>11,90 €</b>	<b>60,00 €</b>		
<b>BERNARD LONCLAS, Blanc de Blanc</b>		<b>80,00 €</b>	<b>160,00 €</b>	<b>290,00 €</b>
<b>MUMM Brut</b>		<b>80,00 €</b>		
<b>BERNARD LONCLAS ROSE</b>		<b>90,00 €</b>		
<b>MUMM de cramant</b>		<b>100,00 €</b>		
<b>RUINART Blanc de Blanc</b>		<b>150,00 €</b>		



**Le T'Chiz organise des repas entreprises et réunions.**

**Possibilité de privatiser le restaurant pour les entreprises  
lors d'événement particulier, uniquement sur devis :**

**[tchiz54000@gmail.com](mailto:tchiz54000@gmail.com)**



# Cocktails



## Les cocktails avec alcool

<b>JESUS</b> Rosé, sirop de pamplemousse, citron vert, menthe fraîche	<b>7,90 €</b>	<b>BLUE LAGOON</b> Vodka ou gin, curaçao bleu, sucre de canne, soda	<b>9,90 €</b>
<b>APÉROL SPRITZ</b> Apérol, prosecco, Perrier	<b>8,50 €</b>	<b>GIN FIZZ</b> Gin, jus de citron, sucre de canne, soda	<b>9,90 €</b>
<b>MOJITO</b> Havana 3 ans (6cl), sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, soda	<b>9,90 €</b>	<b>MARGHARITA</b> Téquila, triple sec, Cointreau, jus de citron, sucre de canne	<b>9,90 €</b>
<b>MOJITO RED BULL</b> Havana 3 ans (6cl), sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, Red Bull	<b>11,00 €</b>	<b>SEX ON THE BEACH</b> Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de melon	<b>9,90 €</b>
<b>MOJITO CHAMPAGNE</b> Havana 3 ans (6cl), sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, champagne	<b>15,00 €</b>	<b>COSMOPOLITAIN</b> Vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron	<b>9,90 €</b>
<b>CUBA LIBRE</b> Havana 7 ans, citron vert, Coca-Cola	<b>9,90 €</b>	<b>CAÏPIRINA</b> Cachaça, jus de citron vert, sucre de canne	<b>9,90 €</b>
<b>PINA COLADA</b> Rhum blanc, ananas, lait, sirop de coco	<b>9,90 €</b>	<b>PISCINE CHAMPAGNE</b> Champagne, glace	<b>13,00 €</b>
<b>TEQUILA SUNRISE</b> Tequila, jus d'orange, sirop grenadine	<b>9,90 €</b>	<b>PISCINE RED BULL</b> Champagne, Red Bull, glace	<b>14,00 €</b>

## Les cocktails sans alcool

<b>LE PINKI'Z</b> Jus d'orange, jus de citron, jus de pamplemousse, sirop de fraise	<b>8,90 €</b>
<b>VIRGIN MOJITO</b> Sucre de canne, jus de citron, citron vert, menthe fraîche, soda	<b>8,90 €</b>
<b>VIRGIN PINACOLADA</b> Jus d'ananas, sirop de coco, lait	<b>8,90 €</b>
<b>LE KIWI'Z</b> Banane, ananas, sirop de kiwi	<b>8,90 €</b>
<b>ABRICOT FRAPPÉ</b> Jus d'abricot, orange, citron, sirop de cerise	<b>8,90 €</b>

PRIX NETS