

## LES PARTAGEABLES

### Les bouchées froides

*Pain ciabatta tranché, grillé et garni*

|                                    |  |                           |    |
|------------------------------------|--|---------------------------|----|
| Ⓥ Houmous maison et poivrons rotis | Ⓥ "Fromage" de cajou                   |                           |    |
| Ⓥ Salsa ou bruschetta maison       | Fromage de chèvre, noix et canneberges |                           |    |
| 6 bouchées (3 choix max)           | 8                                      | 10 bouchées (4 choix max) | 13 |

### Les bouchées chaudes

*Pain ciabatta tranché, grillé, garni et passé au four*

|                            |                                |                           |    |
|----------------------------|--------------------------------|---------------------------|----|
| Fromage de chèvre et miel  | Mini-cake brocoli et bacon     |                           |    |
| Salsa maison gratinée      | Mini-cake saumon fumé et aneth |                           |    |
| Bruschetta maison gratinée | Mini-cake champignons          |                           |    |
| 6 bouchées (3 choix max)   | 10                             | 10 bouchées (4 choix max) | 16 |

### Les trempettes

*Servies avec chips de tortillas de maïs.*

*Extra 1\$ pour chips sans sel!*

|   |              |
|---|--------------|
| Ⓞ Traditionnelle Gallant – Fromage à la crème, chili végétarien, salsa maison et mélange de fromages assaisonnés. Servie chaude | 8,35 / 13,75 |
| ⓋⓄ Salsa maison – Tomates, poivrons, oignons rouges, jalapeños, haricots noirs, lime, coriandre                                 | 6.35 / 10,95 |

### Les nachos

*Chips de tortillas de maïs, garnis de salsa et autres, passés au four*

*Extra 1\$ pour chips sans sel*

*Extra 1\$ pour supplément de salsa maison à côté du nachos*

|   |                        |
|---|------------------------|
| ⓋⓄ Nature – Salsa maison, olives et jalapeños. Fromage optionnel    | (petit) 8 / (grand) 12 |
| Ⓞ Poulet – Salsa maison, morceaux de poulet et fromages assaisonnés | (petit) 9 / (grand) 13 |

### Les mezes

*Plateau de trempettes maisons à partager, servis avec du pain plat.*

*(Houmous, Baba Ganousch, Courge-Tahini)*

Pour deux – 12,00

Plus de trempette : 3,00

Plus de pain : 2,00

Ⓥ Vegan    Ⓞ Sans Gluten

Tous les prix dans le menu sont avant taxes

## DÉJEUNERS – SERVIS EN TOUT TEMPS!

En duo! + 5,25

Ajoutez un smoothie à votre déjeuner

\* Limite de 2 extras dans le smoothie

En trio! + 5,25

Ajoutez un yogourt vanille et un breuvage à votre déjeuner

\* Exclut: smoothie, matcha, kombucha

### Les classiques

|  |      |
|--|------|
| Pain grillé – Choix de pain brioché, multigrain ou cannelle et raisin. Servi avec cheddar et confiture de fraise ou d'orange   | 4,00 |
| Bagel sésame – Servi avec fromage à la crème et confiture de fraise ou d'orange  | 4,10 |
| Yogourt vanille – Servi avec mélange de baies et granola maison  | 4,30 |
| Panini déjeuner – Oeuf, jambon, cheddar, laitue, tomate, dijonnaise, sur ciabatta, wrap, croissant ou bagel  | 6,35 |
| Ⓥ Granola maison – Mélange de riz soufflé, avoine, noix et un soupçon de sirop d'érable. Servi avec des tranches de bananes, un peu de yogourt et de baies. Possibilité de remplacer le yogourt par du lait de soya ou d'amande. | 8,95 |
| Bagel saumon fumé – Fromage à la crème, saumon fumé, câpres, citron  | 9,85 |

### Les fantaisies

|  |                      |
|--|----------------------|
| Grilled-Cheese – Cheddar et mozzarella, tomates, mayonnaise, sur pain brioché ou multigrain                          | 5,95                 |
| Ⓥ B.L.T. – "Bacon" de tofu, tomates, laitue, végénaise. Sur pain multigrain  | 5,95                 |
| Ⓥ Wrap-Matin – Tofu brouillé, "bacon" de feuille de riz, champignons et poivrons grillés, tomates, laitue, végénaise | 6,95                 |
| El Burrito – Chili maison, salsa, tomates, mozzarella  | 8,15                 |
| Ⓥ Bol de Smoothie – Mangue et baies, avec granola, banane et chia<br>Choix de base de boisson de soya ou d'amande    | 8,75                 |
| Mini-Crêpes  |                      |
| └ avec sirop d'érable  | (3) 4,70 / (6) 8,15  |
| └ avec sirop d'érable, baies et crème fouettée   | (3) 5,70 / (6) 10,15 |

Ⓞ Pain sans gluten disponible pour 1,00 supplémentaire

Ⓥ Vegan

Ⓞ Sans Gluten

Tous les prix dans le menu sont avant taxes

# REPAS

Ⓞ *Pain sans gluten disponible pour 1,00 supplémentaire*

## Les paninis ... :

|   | 1 acc.*                | 2 acc.*                |
|---|------------------------|------------------------|
| <b>Thon</b> – Thon au chili sucré, cheddar, poivrons frais, laitue, mayonnaise  | 10,25                  | 14,25                  |
| <b>Jambon</b> – Jambon, brie, chutney d'oignons rouges, épinards, dijonnaise  | 10,55                  | 14,55                  |
| Ⓟ <b>Vegan</b> – Patates douces, poivrons et courgettes grillées, chutney d'oignons rouges, houmous maison, tapenade d'olives, épinards   | 11,30                  | 15,30                  |
| <b>Poulet</b> – Salade de poulet à l'estragon et canneberges, cheddar, bacon, laitue, mayonnaise  | 11,60                  | 15,60                  |
| <b>Saumon</b> – Fromage à la crème, saumon fumé, câpres, concombre, citron, laitue  | 13,40                  | 17,40                  |
| <b>Légumes</b> – Chèvre, tomates séchées, poivrons, champignons et aubergines grillées, laitue, pesto   | 11,30                  | 15,30                  |
| <u>... et les autres :</u>  |                        |                        |
| <b>Pizza</b> – Sur foccaccia maison, sauce tomates et poivrons, champignons et poivrons grillés. Fromage mozzarella optionnel, viande en extra (1,00)                           | 9,50                   | 13,50                  |
| <b>Petite Quiche</b> – Selon l'inspiration du moment  | 9,50                   | 13,50                  |
| ⓄⓅ <b>Chili maison</b> – Patates douces, haricots rouges, courgettes, plein de bonnes choses! Servi chaud et avec chips de tortillas de maïs.<br>Extra 1\$ pour chips sans sel! | (P) 11,10<br>(G) 16,20 | (P) 15,10<br>(G) 20,20 |

*Les accompagnements inclus sont la petite soupe et la salade jardinière. Pour une autre sorte de salade, ajoutez 1,00*

## Les accompagnements

|  |             |
|--|-------------|
| Ⓟ Potage du jour   | 3,90 / 5,00 |
| Salade – César, jardinière ou petite portion d'une salade composée | 5,00        |

Ⓟ Vegan

Ⓞ Sans Gluten

# REPAS

## Salades Classiques

César au poulet – Romaine, parmesan, bacon, crouton, poulet, vinaigrette césar maison.

César aux oeufs – Romaine, parmesan, bacon, crouton, oeufs, vinaigrette césar maison.

Jardinière au poulet– Mesclun, tomates, poivrons, concombre, poulet grillé, vinaigrette italienne maison.

Jardinière au jambon– Mesclun, tomates, poivrons, concombre, tranches de jambon blanc, vinaigrette italienne maison.

Jardinière au thon– Mesclun, tomates, poivrons, concombre, salade de thon, vinaigrette italienne maison.

Chèvre – Mesclun, fromage de chèvre, canneberges séchées, noix de grenobles, vinaigrette à l'érable maison.

Seulement la salade (P) 6,25 (G) 9,85

Avec une soupe (P) 10,00 (G) 13,10

## Salades Composées

*Vous pouvez combiner plusieurs choix de salade dans la même assiette.*

Ⓥ Couscous – Couscous, tomates, persil, menthe, vinaigrette citronnée maison, pois chiches grillés, courgettes grillées

Ⓢ Ⓥ Haricots et pommes de terres – en sauce crémeuse avec oignons verts et bacon de porc ou "bacon" de feuilles de riz

Ⓥ Orzo de style grecque – Orzo, olives vertes et noires, coeurs d'artichauts, tomates cerises et concombre, vinaigrette de style grecque

Seulement la salade (P) 7,95 (G) 11,00

Avec une soupe (P) 11,20 (G) 14,25

Ⓢ **Pain sans gluten disponible pour 1,00 supplémentaire**

## CAFÉS

|                           | Simple   | Double   |
|---------------------------|----------|----------|
| Court, allongé, americano | 2,50     | 3,00     |
| Latté (10oz)              | 3,80     | 4,30     |
| Cappuccino (8oz)          | 3,80     | 4,30     |
| Mocchaccino (10oz)        | 3,90     | 4,40     |
| Café filtre velouté       | (P) 2,25 | (G) 3,25 |

Nous avons du lait 2%,  
de soya ou d'amande  
Extra 0,25 pour  
décaféiné  
Extra 0,50 pour lait  
sans lactose  
Extra 0,75 pour un  
format plus grand de  
latté, cappuccino ou  
mocchaccino.

## BREUVAGES CHAUDS

|  |      |
|--|------|
| Chocolat chaud - Noir, blanc, les deux - Avec ou sans crème fouettée | 3,85 |
| London Fog (Earl Grey et vanille Latté)                              | 4,65 |
| Brûme de Versailles (Marie-Antoinette Latté)                         | 4,70 |
| Chai Latté   | 4,95 |
| Matcha Latté   | 5,10 |

Thés et tisanes - Voir plus loin dans le menu!

## BREUVAGES FROIDS

|  |               |
|--|---------------|
| Perrier / V8 / San Pellegrino orange                             | 2,45          |
| Jus - Pomme, orange, tropical                                    | 2,20 / 2,90   |
| Lait - 2%, soya ou amande (pour du 2% au chocolat, ajouter 0,50) | 2,20 / 2,90   |
| Thé glacé maison infusé à froid - saveurs variées                | 4,25          |
| N'importe quel thé chaud versé sur glace                         | Voir les thés |
| Kombucha - Vivace, gingembre ou hibiscus-chai                    | 4,25          |
| Café Latté sur glace (simple ou double)                          | 3,80 / 4,30   |
| Café latté à l'érable sur glace (simple ou double)               | 4,30 / 4,80   |
| Chai latté sur glace   | 4,95          |
| Matcha latté sur glace   | 5,10          |
| Espresso sur glace   | 2,50 / 3,00   |

Smoothie / Alcools - Voir plus loin dans le menu!

# SMOOTHIES

## On vous propose des recettes éprouvées :

|   |      |
|---|------|
| Lydia : Jus d'orange, mangue, framboise   | 5,75 |
| Thom : Lait 2%, mangue, bleuet  | 5,75 |
| Myriam : Soya, banane, cerise, cacao  | 6,25 |
| Pierre-Paul : Jus d'orange, framboise (2x), yogourt                                 | 6,25 |
| Patrice : Lait 2%, banane, mangue, oeuf, miel                                       | 6,75 |
| Chantal : Soya, mélange de baies, bleuet, graines de chia                           | 6,25 |
| Patrick : Amande, ananas, kale, gingembre   | 6,25 |
| Valérie : Amande, framboise (2x)  | 5,75 |
| Soleil : Jus d'orange, carotte, mangue, banane                                      | 6,25 |
| Edi : Orange, fraise, ananas, sirop d'érable  | 6,25 |
| Nassima : Amande, carotte, fraise, sirop d'érable                                   | 6,25 |
| Don't die : Jus d'orange, banane, mangue, curcuma, gingembre, poivre, jus de citron | 7,75 |

## Vous pouvez créer votre propre smoothie !

### **1. Choisir une base**

Lait 2%  
Jus d'orange  
Lait de soya  
Lait d'amande

### **2. Choisir 2 fruits / légumes**

Banane  
Framboise  
Mangue  
Fraise  
Bleuet  
Mélange de baies  
Ananas  
Cerise  
Carotte  
Épinard  
Kale

### **3. Un extra?**

Portion de fruit de plus  
Cacao  
Gingembre  
Matcha  
Oeuf  
Yogourt  
Curcuma  
Graines de chia  
Miel  
Sirop d'érable

5,75

+ 0,50 ch.

# THÉS

*Nos thés sont servis en théières individuelles (450ml)*

*Pour une théière de plus grand format (750ml), ajoutez 1,25 au prix affiché.*

## Blancs

- Bai Hao Yin Zhen** (Chine) – La liqueur vive et soyeuse remplit pleinement la bouche de ses parfums fruités et végétaux. Longue et délicate, sa finale est florale (camomille) et rafraîchissante. 5,50
- Bai Mu Dan Wang** (Chine) – Son caractère floral rappelle le lys et est étonnamment soutenu par des notes de cannelle. Un bon compagnon au quotidien pour les amateurs de thé délicat. 5,00
- Nan Mei** (Chine) – Des parfums d'herbes aromatiques (sauge) et d'agrumes émanent de l'infusion et sa liqueur sucrée et soyeuse est épicée: arômes caractéristiques des thés de théiers sauvages. La finale zestée est des plus mémorables! 5,20

## Verts

- Gundowder** (Chine) – Un bon goût franc et puissant de thé vert, à l'amertume herbacée typique et à l'accent légèrement fruité. 4,30
- Huiming** (Chine) – Brillant et vif, ce thé déploie de puissants parfums de fleurs printanières. Ses nuances fruitées (pêche) et herbacées soutiennent sa longue finale aérienne. Équilibré et fin. 5,10
- Hojicha Isagawa** (Japon) – Ce mélange composé à parts égales de feuilles et de tiges a été torréfié lui conférant sa couleur ocre caractéristique. Sa liqueur d'un rouge brique cristallin est douce et soyeuse, étoffée de réconfortants arômes de bois franc, de céréales grillées et de noisettes. 4,60
- Kamairicha** (Japon) – Provenant d'une culture biologique de l'île de Kyushu au Japon, ce thé transformé selon la méthode en cuve chinoise offre une liqueur lumineuse et développe des notes herbacées aux accents sucrés qui rappellent le maïs et la mangue. 5,30
- Kukicha** (Japon) – Sa liqueur jaune vert déploie en douceur sa riche texture ainsi que ses parfums d'herbes fraîches et de beurre de noix. Sa finale acidulée évoque aussi les fruits exotiques. 4,90
- Long Jing Zhejiang** (Chine) – Sa liqueur vert clair, vive et savoureuse, propose d'élégantes notes florales et herbacées soutenues par un riche caractère évoquant la noisette fraîche. 5,10
- Sencha Mobata** (Japon) – Son goût vif et végétal s'allie à une légère amertume et à d'agréables notes florales. Ce thé corsé et accessible est un bon compagnon du quotidien. 5,30

## Oolongs

- Ali Shan** (Taiwan) – Il dégage des notes doucement fruitées à l'infusion (noix de coco, petits fruits), tout en développant un aspect gourmand vanillé. 5,60
- Anxi Tie Guan Yin** (Chine) – Il développe des notes franches de fleurs et de papaye. Son aspect minéral complexe évolue vers une finale de champignons fraîchement cueillis. 5,10
- Dong Ding de M. Chang** (Taiwan) – Son caractère aromatique floral possède un bouquet harmonieusement puissant avec ses notes de narcisse, lilas et pivoine, accompagnant des flaveurs fruitées (citron, papaye mûre) et délicatement végétales (guimauve, bambou, herbe de blé). 5,20
- Dong Ding de M. Nen Yu** (Taiwan, *cuit*) – Effluves de petits fruits (confiture de framboise), de miel et de pain grillé. Sa liqueur, riche et crémeuse, dévoile un bel équilibre entre ses aspects boisés et végétaux. Ce thé généreux s'agrémenté aussi d'une finale exotique d'ananas et de fleurs. 5,30
- Mi Lan Xiang Fengxi** (Chine) – L'infusion déploie de riches arômes de fleurs et de fruits exotiques (litchi). Sa liqueur douce-amère est ronde, relevée par des notes boisées et maltées. Sa finale est profondément zestée. 5,20
- Shui Xian Lao Cong** (Chine) – Son infusion d'une belle couleur ambrée offre au nez des effluves végétaux de courgette grillée et de noix. En bouche, la liqueur limpide offre de riches notes boisées et fruitées (fraise) ennoblies d'une délicate présence florale. Un thé rond et généreux à la finale évoquant le sucre d'orge. 5,10

## Noirs

- Assam Banaspaty** (Inde) – Sa liqueur est franche et corsée aux arômes typiques de tabac, de malt et de fruit (pruneau). Avec ou sans lait ! Pour les matins en toute simplicité ou pour accompagner un dessert. 4,50
- Ceylan Uva Adawatte** (Sri Lanka) – L'infusion vermillon intense que libère ce thé est particulièrement aromatique: des notes délicatement acidulées (tomate), boisées (bois exotique) et doucement poivrées, se voient associées à de surprenants arômes camphrés/mentholés (thé des bois, eucalyptus). 4,40
- Darjeeling Jungpana 1<sup>st</sup> Flush** (Inde) – L'attaque en bouche est vive et aromatique, étoffée de notes franches de bois sec, de noix grasses et de fruits mûrs. Son caractère, corsé et malté, en fait un compagnon matinal digne d'un réveil en toute simplicité. 4,90
- Jin Hou** (Chine) – Sa liqueur, douce (malt) et cristalline, est soutenue par de savoureux tannins lui donnant corps. Des arômes floraux et épicés allègent ce thé bien enraciné. 4,30
- Kangaita** (Kenya) – Il offre une liqueur épicée (laurier, poivre) et légèrement camphrée, fruitée, délicatement pyrogénée (pain grillé) et maltée. 4,50



### Vieillis

- Pu Er 2008 Jingmai** (Chine) – Sa liqueur évoque naturellement son caractère minéral par ses arômes de sous-bois et de résines camphrées. Les nuances céréalières (avoine) et iodées (algues) complètent le profil aromatique de ce thé soyeux et facile à boire. 4,30
- Pu Er 2006 Macao Scenary** (Chine) – L'infusion noire et luisante reflète bien son caractère aromatique de terre noire et de cuir, nuancé par une étonnante note d'herbe fraîche. Sa liqueur est soyeuse et désaltérante. 5,00

### Parfumés

- Chai Arthur** (Noir) – Classique et équilibrée, la cannelle est à l'avant plan et orne le goût du thé d'une pointe délicatement sucrée. Gingembre, cannelle, muscade, cardamome et poivre noir. 4,60
- Chai Clark** (Noir) – Sa liqueur, agréablement corsée et gourmande, est rehaussée d'un effet piquant profond et persistant. Cacao, cardamome, cannelle, coriandre, poivre noir, gingembre. 4,60
- Earl Grey** (Noir) – Provenant de la région de Dooars, dans le nord de l'Inde, ce thé noir d'une belle qualité est aromatisé à l'essence naturelle de bergamote italienne biologique. 4,40
- Genmaicha** (Vert) – Cette combinaison délicate de thé vert Banacha agrémenté de riz grillé et soufflé est savoureuse. On reconnaît le côté herbacé et velouté des thés du Japon et un petit sucre naturel de riz. 4,40
- Lapsang Souchong** (Noir) – Boisé et parfumé avec des notes de réglisse, ce thé noir de Chine possède des accents fumés prononcés au caractère réconfortant. 4,30
- Marie-Antoinette** (Noir et Vert) – Cette réunion de deux grands classiques déploie son intense bouquet aromatique de jasmin et de bergamote, joliment rehaussé du doux parfum de la rose. 4,50
- Moulin Rouge** (Blanc) – Sa texture soyeuse donne corps à ce thé aux fins parfums floraux. Fleurs d'hibiscus, zestes de citron, pétales et boutons de rose, morceaux de pomme. 4,70
- Route du jasmin** (Vert) – Thé vert chinois biologique mélangé à des fleurs de jasmin. Son goût est franc et son arôme équilibré. Un classique. 4,50

### Variés

- Yerba Maté** (Brésil) – Boisson traditionnelle de plusieurs pays d'Amérique du Sud, le Yerba Maté provient des feuilles d'une plante faisant partie de la famille du houx. Son goût herbacé franc et amer est une expérience en soi. 4,30
- Matcha Taiki** (Japon, 100ml) – Son émulsion est vive et légèrement amère, rehaussée de notes végétales et gourmandes (noix grillées). 5,50

# TISANES

*Nos tisanes sont servies en théières individuelles (450ml)*

*Pour une théière de plus grand format (750ml), ajoutez 1,25 au prix affiché.*

|   |      |
|---|------|
| Menthe – Mélange de menthes verte et poivrée  | 4,40 |
| ☽ Camomille – Camomille et citronelle   | 4,40 |
| ! Coeur léger – Achillée millefeuille et menthe poivrée   | 4,30 |
| ☽ Douceur – Verveine, clémentine et muscade   | 6,50 |
| Anissée – Fenouil, anis et citron   | 5,00 |
| Respire – Euphrase, plantain et molène  | 5,00 |
| Équilibre Yin Yang – Dent-de-lion, scutellaire et cannelle  | 5,50 |
| Rosée – Rose, hibiscus et molène  | 5,20 |
| Rooïbos – Nature, arbuste de l'afrique du sud à la liqueur rouge acidulée   | 4,30 |
| Soleil – Rooïbos, citronelle, orange, citron, canneberge  | 6,50 |
| 'Chai' Magellan – Rooïbos, cardamome verte, clou de girofle, poivre noir et menthe poivrée                                      | 4,80 |
| ☼ 'Chai' Dynamo – Feuilles d'ortie, cannelle, gingembre, clou de girofle, poivre rose et cardamome                              | 6,50 |
| Framboisine – Feuille et fruit de framboisier, hibiscus, molène et baies de sureau noir   | 5,50 |
| ! Thé du Labrador – Plante d'ici au goût végétal et acidulé qui rapelle le sapin  | 5,45 |
| ☼ Vitalité – Feuilles d'ortie, mélisse, menthe poivrée, racine et fleur de ginseng, avoine, origan, fleurs de sureau            | 5,20 |
| ☽ Morphée – Tilleul, verveine, écorce d'orange, mélisse, lavande et marjolaine  | 6,50 |
| ☼ Bon matin – Feuilles d'ortie, bleuet, baies de sureau, aubépine, soucis, citronelle, rooïbos, thym – Délicieuse avec du miel! | 5,00 |

La majorité des plantes qui composent nos tisanes sont disponibles pour faire infuser séparément

4,25

☽ Excellente pour se détendre!

☼ Excellente pour avoir de l'énergie!

! Déconseillé pour les personnes enceintes ou qui allaitent. Le coeur léger fait baisser la pression.

## ALCOOLS

NOUS AVONS UN PERMIS RESTAURANT, DONC OBLIGATION DE CONSOMMER UN REPAS FIGURANT DANS CE MENU POUR OBTENIR DE L'ALCOOL.

### Les vins

**La Chevalière** – Pinot noir, Languedoc-Roussillon

Vin rouge sec, teinte rouge cerise de faible intensité, parfums de rose et de fruits sauvages, tannins souples

Verre 5oz – 8\$    Verre 8oz – 13\$    Bouteille – 32\$

**Modello Masi** – Merlot, Frioul-Vénétie

Vin rouge sec, couleur rouge cerise profonde, arômes de fruits rouges, d'épices coudes et de vanille, texture ample, finale soutenue

Verre 5oz – 8\$    Verre 8oz – 13\$    Bouteille – 32\$

**Les Janelles** – Sauvignon, Languedoc-Roussillon

Vin blanc sec, couleur jaune pâle de faible intensité, arômes d'agrumes et de pommes vertes, bonne acidité

Verre 5oz – 7\$    Verre 8oz – 12\$    Bouteille – 30\$

### Les bières

**Doux Bisous** – Avant-Garde (Montréal)

Witbier aromatisé de fleurs de jasmin et feuilles de lime kaffir

4,80% – 500ml – 10\$

**Drav ISA** – Microbrasserie Menaud (Clermont, Charlevoix)

India Session Ale (session IPA), arômes d'agrumes et de fruits de la passion, houblonné, légèrement malté

3,70% – 355ml – 6\$

**Rousse** – Glutenberg (Montréal)

Ale Rousse sans gluten, arômes de noix grillés et de café

5,00% – 473ml – 6\$

**Hazel** – Vox Populi (Montréal)

Nut Brown Ale, arômes de noisettes et de pain grillé

6,50% – 355ml – 8\$

### Le cidre

**Klaus Cidre** – Alma Compagnie de Cidre, naturellement sans gluten

Bouché traditionnel, notes fruitées et fermières, bouche sèche avec des notes acidulées de pépins et d'amande.

6,40% – 355ml – 8\$