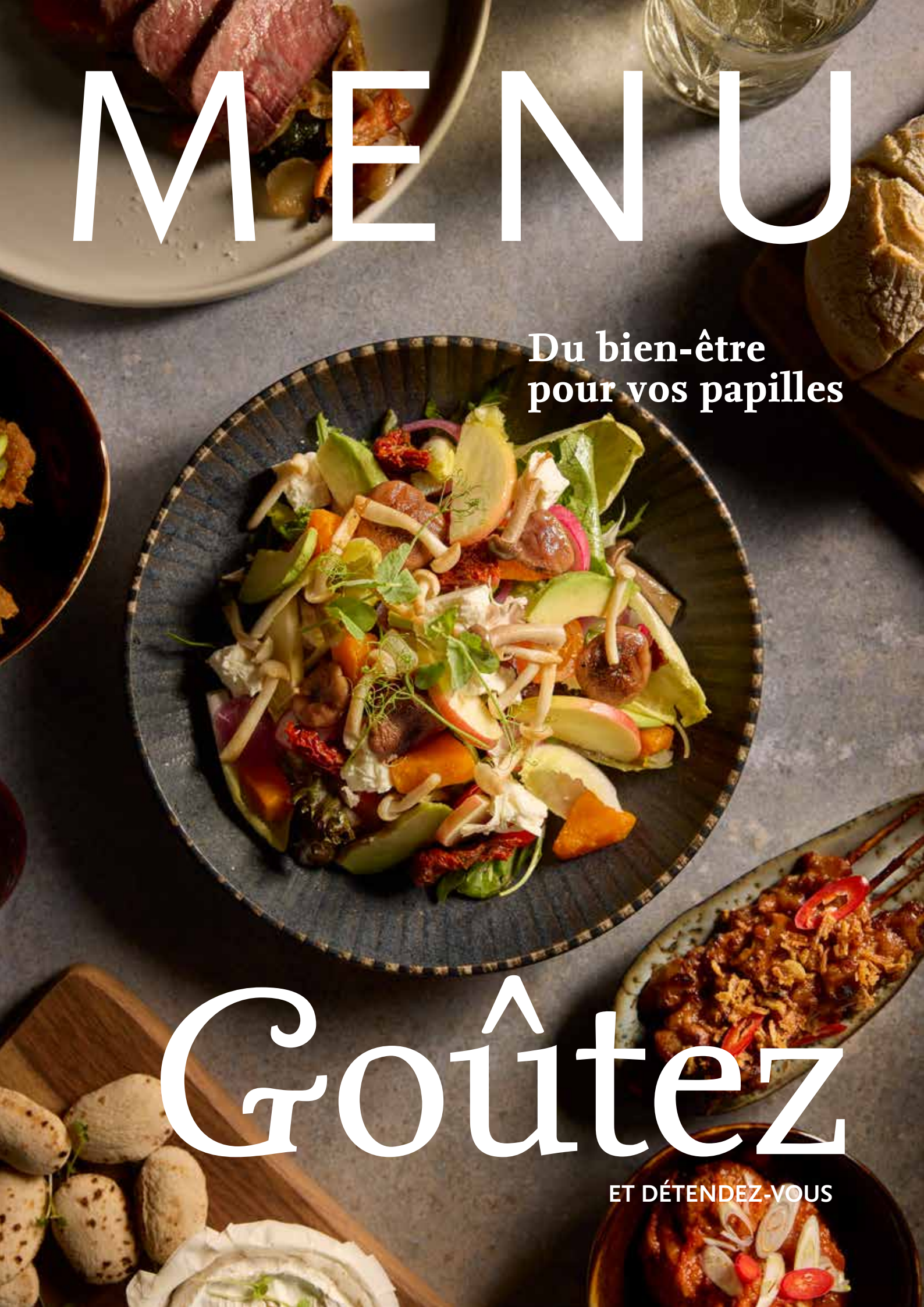
MENU

Du bien-être pour vos papilles



Goûtez

ET DÉTENDEZ-VOUS



UNE EXPÉRIENCE POUR VOS PAPILLES

Une bonne cuisine commence par de l'attention : l'attention portée aux ingrédients purs, aux produits de saison et aux personnes qui les cultivent, les élèvent et les préparent avec soin. Dans notre cuisine, cette attention est au cœur de tout.

Nous nous inspirons de ce que le terroir et la saison nous offrent : des produits frais, authentiques et riches en goût. En alliant savoir-faire et créativité, nous créons des plats qui non seulement surprennent, mais racontent aussi une histoire.

Chaque préparation reflète notre passion pour la gastronomie et notre amour du bon vivre : raffinée quand elle peut l'être, accessible quand elle doit l'être, mais toujours avec une touche chaleureuse et gourmande.

Prenez le temps de déguster, de découvrir et de savourer. Laissez-vous emporter par un voyage culinaire où se rencontrent saveur, qualité et hospitalité.

Nous vous souhaitons un délicieux repas et un moment privilégié à table.

Bon appétit et profitez bien!

Salutations culinaires,

L'équipe de cuisine

AVANT DE PROFITER

pleinement, de façon délibérée des bonnes choses de la vie

Bienvenue à table

Avant de faire votre choix, nous aimerions vous présenter notre cuisine. Pour nous, bien manger est plus qu'une question de goût ; c'est un mariage subtil entre qualité, savoir-faire et une attention sincère portée aux ingrédients purs.

Nos plats s'inspirent du rythme des saisons et de la richesse du terroir. Frais, authentiques et sélectionnés avec soin, ils forment la base de tout ce que nous préparons. Dans la mesure du possible, nous travaillons en partenariat avec des producteurs locaux afin que chaque produit exprime pleinement ses saveurs.

Animés par la passion de l'artisanat et le souci du détail, nous créons des assiettes à la fois réconfortantes et surprenantes. C'est ainsi que le raffinement, la simplicité et la convivialité se rencontrent tout naturellement.

Que vous soyez venus pour un déjeuner léger, un dîner gourmand ou simplement pour partager un moment de détente, nous vous invitons à prendre votre temps, à explorer les saveurs de la saison et à vous immerger pleinement dans l'instant présent.

Nous vous souhaitons une expérience culinaire délicieuse et relaxante.

Bon appétit!

Vous souffrez d'allergie(s) ?
Beaucoup de gens souffrent d'allergies alimentaires. Tout naturellement, notre personnel de cuisine en tient compte. Parce que nous voulons que, chez nous, tout le monde se sente bien, à tout instant. Nos experts alimentaires sont à votre disposition pour des conseils utiles et savoureux, tout spécialement pour vous. Agréable, non ?!

Du terroir, délicieusement proche

NOS FOURNISSEURS SUR LA CARTE

Ce qui vient de loin est bon, ce qui vient de près est encore meilleur. On dit ça parfois en cuisine, pour plaisanter, bien sûr. Mais...

La plupart de nos ingrédients proviennent de la région ou du pays lui-même. Des fournisseurs de renom, à deux pas de chez nous. Voilà comment nous faisons nos choix, en pleine conscience, Et de façon durable. Nous connaissons nos producteurs et agriculteurs et savons à quel point ils sont passionnés et amoureux de leur produit. Et vous pourrez goûter à cela dans toutes les bonnes choses de notre menu.







1. Boulangerie Lemmens - Margraten

La vraie vlaai du Limbourg, comme il se doit ! Cette spécialité typiquement limbourgeoise se devait de figurer à notre menu. Peter Lemmens et ses boulangers savent mieux que quiconque comment cuire la véritable vlaai limbourgeoise, de manière traditionnelle, avec passion et amour du métier. Un nom familier à Maastricht et dans les environs depuis plus de 40 ans.

2. Gielke - Landgraaf

Nos chefs s'arrachent les « piepers » de Gielke de Landgraaf. Et vous en ferez de même après avoir goûté à leurs frites fraîches saines. Les meilleures pommes de terre du pays, épluchées à la main, coupées en tranches et immédiatement emballées et réfrigérées. Il n'y a pas plus frais.

3. Segafredo

Savourez le Segafredo Impronte, un mélange italien de première qualité d'Arabica et de Robusta, torréfié localement à Groningue. Le nom Impronte (empreinte) symbolise l'importance accordée au développement durable : le café est 100 % biologique, certifié Rainforest Alliance et emballé dans des matériaux recyclables. Chaque tasse est un choix responsable qui soutient en outre la Fondazione Zanetti Onlus.

4. Senza Tea

Pas n'importe quelle tasse de thé, mais un choix conscient de saveur et d'impact. Senza (« sans » en italien) propose du thé en vrac de qualité supérieure, en minimisant les déchets d'emballage superflus. Une grande partie de leur sélection de thés purs est biologique (certifiée Skal), ce qui souligne leur engagement en faveur de méthodes de culture respectueuses de l'environnement.

5. De Baksas - Sassenheim

Envie de quelque chose de délicieux avec le café ? Nos pâtisseries viennent directement de la boulangerie De Baksas. Ils maîtrisent l'art de la pâtisserie artisanale comme personne. Des pâtisseries classiques aux gâteaux créatifs ; tout y est fait à la main, avec les meilleurs ingrédients et une bonne dose de passion.

BOISSONS CHAUDES

Plutôt sans lactose ?
Lait d'avoine
+ 1

Chai latte 5.5
Dirty Chai latte 7

Café 4
Café grand 5.5
Cappuccino 4.3
Cappuccino grand 6
Latte macchiato 5
Expresso 4
Double expresso 5
Chocolat chaud 5

FROZEN CAPPUCCINO 7
Envie de caramel ou chocolat blanc ?
Supplément + 0.5

CAFÉ SPÉCIAUX 8.5
Choix parmi:
Thermen coffee avec Baileys
Spanish coffee avec Tia Maria
Italian coffee avec Amaretto
Irish coffee avec whiskey
French coffee avec Cointreau
Avec de la crème fouettée

EXPÉRIENCE CAFÉ 8
Choix parmi:
Salted caramel Latte macchiato, caramel salé, crème fouettée et fudge
Brownie Latte macchiato, chocolat, crème fouettée et brownie

Café à base de grains de café certifiés biologiques, torréfiés à l'usine Segafredo de Groningue

PÂTISSERIES

De la Pâtisserie Peter Lemmens
Flan limbourgeois 6
Pâtisserie de la saison 8 *(végétalien & sans gluten)*

Envie de crème fouettée ? Supplément + 1.5



Un thé délicieux

Le thé trouve ses origines dans la Chine ancienne. L'histoire raconte qu'un empereur chinois faisait chauffer de l'eau et que des feuilles de thé sauvage se sont retrouvées accidentellement dans cette eau. L'empereur a senti l'arôme délicieux du thé, tel que nous le connaissons aujourd'hui, et a décidé d'y goûter. Depuis, nous buvons du thé partout dans le monde.

THÉS

THERMEN TEA *(thé biologique en vrac)* 4
Notre propre mélange est une infusion relaxante de camomille, lavande et mélisse. Saveur fraîche et florale, entièrement sans caféine

SENZA TEA *(thé biologique en vrac)* 4
Au choix : English Breakfast, Green Leaf, Jasmine Blossom, Wild Rooibos ou Rooibos Ginger Lemon

TISANE FRAÎCHE 5.5
Disponible avec ou sans miel
Menthe fraîche
Gingembre frais

Immunité *(gingembre & basilic)*
Un véritable coup de pouce pour votre système immunitaire

Détente *(anis étoilé, thym & menthe)*
Une infusion délicieuse pour se détendre

Bonheur *(romarin & orange)*
Le bonheur dans un verre

Passionné *(gingembre, cardamome & citron vert)*
La force du gingembre épicé, la chaleur de la cardamome et la fraîcheur du citron vert

Vous souffrez d'allergie(s) ? Faites-le-nous savoir, nous nous ferons un plaisir de vous aider.



THERMEN ICED TEA 7
Thé glacé fait maison de Thermen Tea au camomille douce, citron vert frais et glaçons
Légèrement floral, rafraîchissant et parfait pour un moment de bien-être rafraîchissant

Plaisir ultime

BOISSONS FRAÎCHES

THÉ GLACÉ MAISON 7
Framboise

DOUBLE DUTCH 5
Indian Tonic, Ginger Ale, Pink Grapefruit, Double Lemon ou Ginger Beer

SOFTS *sans sucre* 4.3
Pepsi Zero, 7UP Free, Rivella ou Jus de tomate

SOFTS 4.3
Pepsi, Lipton Ice Tea Sparkling, Lipton Ice Tea Green, Cassis, Jus de pomme ou Sisi Orange

APFELSCHORLE 7.5

JUS DE FRUITS

JUS D'ORANGE 8

MÉLANGE ORANGE/PAMPLEMOUSSE 7

JUS DE FRUITS BIEN-ÊTRE 8

BOL DE YAOURT JUSQU'À 16 H 30

GRANOLA 11
Bol de yaourt avec fruits frais et granola

Le bol ci-dessus sont servis avec du sirop d'érable ou du miel.

EAU DE SOURCE

Carafe d'eau avec des glaçons et du citron 5
Sourcy plate ou gazeuse 0.2l 4.3
Sourcy plate ou gazeuse 0.75l 7

Regorgeant de couleur et de puissance

Des fruits frais, des légumes sains et une bonne dose de plaisir. Voici les ingrédients de nos smoothies maison. Ils regorgent tout naturellement de minéraux, de fibres, d'enzymes et d'antioxydants, et de vitamines aussi. Votre estomac, vos os, votre cœur... En fait, c'est tout votre corps qui vous remercie quand vous dégustez un smoothie. C'est donc très bon pour votre santé. Surtout lors d'une journée « bien-être ».



SMOOTHIES

DETOX SMOOTHIE 8.5
Fraise, banane, myrtille, pomme et yaourt

PASSION JUICE SMOOTHIE 8.5
Fruit de la passion, mangue, pêche, pomme et yaourt

SMOOTHIE VERT 8.5
Avocat, banane, chou frisé, citron, pomme, coco et amande

SMOOTHIE DE SAISON 8.5

FROZEN SMOOTHIE 8.5
Mangue et fruit de la passion

Vous souffrez d'allergie(s) ? Faites-le-nous savoir, nous nous ferons un plaisir de vous aider.



COCKTAILS

PASSIONFRUIT MARTINI 13
Vodka Ketel One, fruits de la passion, citron vert et vanille Bourbon

ESPRESSO MARTINI 13
Espresso, liqueur de café, vodka Ketel One et grains de café

MOJITO 14
Rhum blanc Captain Morgan, menthe fraîche et citron vert

AMARETTO SOUR 13
Amaretto, citron et blanc d'œuf *(vegan)*

NEGRONI 13
Tanqueray London Dry Gin, Campari et Antica Formula

APEROL SPRITZ 13
Aperol, cava et eau gazeuse

GIN TONIC 14
Gin Tanqueray et tonic

MOCKTAILS

VIRGIN PASSIONFRUIT MARTINI 10
Gin Tanqueray 0.0, fruits de la passion, vanille Bourbon et protéines véganes

VIRGIN CLOVER CLUB 10
Tanqueray 0.0, framboise et protéines véganes

VIN BLANC

Laurent Miquel Sauvignon Blanc | *Pays d'Oc, France* |
Verre 7 Carafe 22 Bouteille 34
Un Sauvignon Blanc frais du Sud de la France aux notes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est droite, vive et bien équilibrée, se prolongeant sur une finale pure

Epicuro Pinot Grigio | *Sicile, Italie* |
Verre 8 Carafe 26 Bouteille 40
Pinot gris aux notes de pêche et de poire. Sec, léger et souple, avec une fraîcheur désaltérante et des notes fruitées délicates

Ramón Bilbao Rueda Verdejo | *Rueda, Espagne* |
Verre 10 Carafe 30 Bouteille 51
Ce Verdejo aromatique et d'une fraîcheur croquante regorge de fruits tropicaux, de fruit de la passion et d'agrumes. En bouche, la dégustation est vive et fruitée, offrant une finale délicieusement rafraîchissante

Du Maréchal Blanc Viognier | *Roussillon, France* |
Verre 9 Carafe 30 Bouteille 45
Le muscat et le viognier donnent un vin biodynamique aromatique aux notes de fleurs, de pamplemousse et de fruits frais. Équilibre élégant, avec une subtile touche de muscat et une finale douce

Salentein Chardonnay | *Valle de Uco, Argentinië* |
Verre 10 Carafe 34 Bouteille 51
Un vin blanc riche et généreux aux arômes subtils de citrus, de pêche blanche et de fruits tropicaux. Il révèle de séduisantes notes minérales accompagnées de légères nuances de caramel, de miel et de vanille

BULLES

Prosecco Treviso DOC | *Vénétie, Italie* | Verre 8 Bouteille 40
Une frisse mousserende wijn met aroma's van groene appel, peer en witte bloesem. De wijn heeft een levendige mousse en een heerlijk doordrinkbaar karakter

Cava Zéro 0.0 | *Catalogne, Espagne* | Verre 8 Bouteille 40
Codorníu Zero est un délicieux vin effervescent sans alcool. Ses arômes frais d'agrumes et de fruits tropicaux créent des bulles fines et délicates au caractère fruité

Ayala Champagne Brut | *Champagne, France* |
Bouteille 37.5 cl 40 Bouteille 75 cl 70
Champagne frais et élégant aux notes d'agrumes, de fleurs et de fruits blancs. Bien équilibré, structure raffinée, avec une fraîcheur vive et une longue finale délicate

VIN ROSÉ

Farina Blush Pinot Grigio| *Vénétie, Italie* |
Verre 7 Carafe 22 Bouteille 34
Un vin d'un rose léger avec un parfum frais de fruits rouges, d'agrumes et de fleurs. La bouche est souple et équilibrée avec des notes de fraise, de framboise et de pêche

Ramón Bilbao Rioja Rosado | *Rioja, Espagne* |
Verre 8 Carafe 26 Bouteille 40
Un rosé raffiné et rose pâle 100% Garnacha aux notes de fruits rouges, de citron vert et de fleurs blanches. La bouche est délicieusement fraîche et juteuse avec une finale longue et soyeuse

VIN ROUGE

Epicuro Nero D'Avola | *Sicile, Italie* |
Verre 7 Carafe 22 Bouteille 34
Un vin sicilien corse d'une couleur rouge grenat aux riches arômes de cerise, de fruits noirs et d'épices. La bouche est douce, chaude et souple

Familia Conesa 'La Doncella' Temperanillo
| *Castilla-La Mancha, Espagne* |
Verre 8 Carafe 26 Bouteille 40
Un vin biologique d'une couleur rouge grenat soutenue aux saveurs douces, chaudes et élégantes. Riche en arômes de cerise et d'épices, complétés par des notes de fruits noirs mûrs

Dourthe No1 Merlot-Cabernet Sauvignon
| *Bordeaux, France* |
Verre 9 Carafe 30 Bouteille 45
Un Bordeaux classique d'une profonde couleur rouge rubis. Des arômes de fruits noirs mûrs comme la cerise et le cassis, raffinés par des notes subtiles de vanille et de chêne doux

Salentein Pinot Noir | *Valle de Uco, Argentine*|
Verre 10 Carafe 34 Bouteille 51
Un Pinot Noir doux et élégant aux arômes raffinés de cerises mûres, de fraises et d'herbes subtiles comme le thym et l'origan, magnifiquement équilibré par une fraîche acidité

Farina Ripasso Classico | *Vénétie, Italie* |
Verre 10 Carafe 34 Bouteille 51
Un vin rouge puissant, riche en arômes de prunes mûres, de confiture de cerises et d'une subtile touche épicée. La bouche est superbement équilibrée par une belle acidité et des tanins doux et mûrs



BIÈRE DE SAISON 7.5
Herfstbok est une bière ambrée forte et généreuse, révélant de délicieuses notes caramélisées

BIÈRES

À LA PRESSION
Grolsch 0.25l 4.5
Grolsch 0.50l 8.5
Grolsch Weizen 0.30l 5.8
Grolsch Weizen 0.50l 8.8
Hangende Harry IPA 7.5

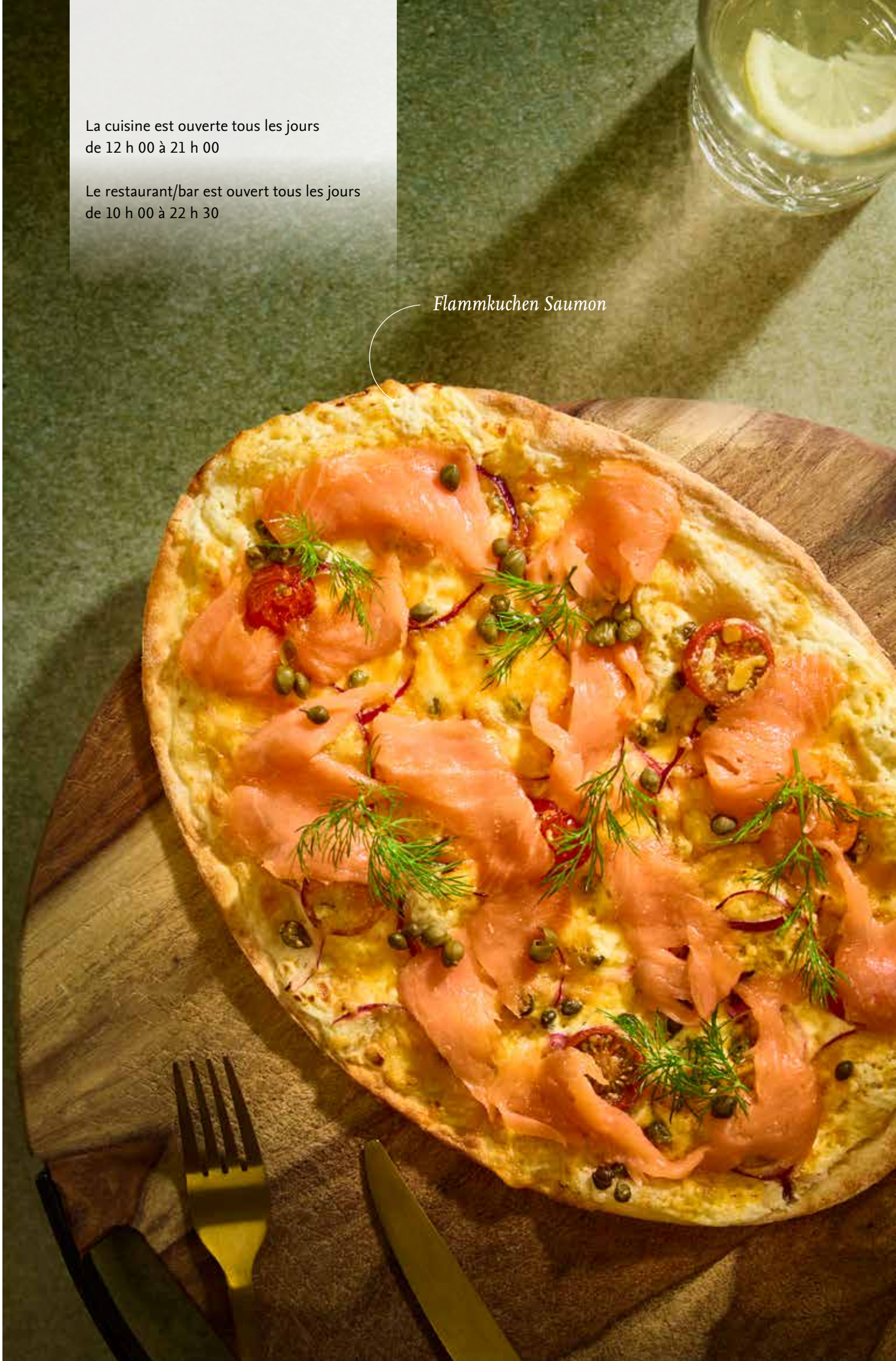
EN BOUTEILLE
Grolsch Radler 2.0 5.8
Grimbergen Dubbel 8
Grimbergen Blond 8
Fourchette 8
Duvel 8

NOS BOISSONS LÉGÈRES EN ALCOOL ET 0.0
Grolsch 0.0 5.8
Grolsch Weizen 0.0 5.8
Grolsch Radler 0.0 5.8
't IJ Vrijwit 0.5 5.8
Liefmans 0.0 5.8

Vous souffrez d'allergie(s) ? Faites-le-nous savoir, nous nous ferons un plaisir de vous aider.

La cuisine est ouverte tous les jours
de 12 h 00 à 21 h 00

Le restaurant/bar est ouvert tous les jours
de 10 h 00 à 22 h 30



DÉLICIEUSEMENT

Croustillant

DÉJEUNER JUSQU'À 16 H 30

FLAMMKUCHEN SAUMON 16
Flammekueche avec saumon fumé, crème aigre, câpres, aneth, tomate, oignon rouge et fromage

FOCACCIA AU HOUMOUS 15 *(option végane)*
Focaccia avec houmous épicé, courgette grillée, poivron, oignon rouge et roquette

BONELESS RIBS 16
Spareribs tendres cuites à étouffée sans os. Servies avec sauce BBQ, salade de chou fraîche, mangue, oignon rouge et croustillant

THERMES MAASTRICHT 17
Pain au levain avec saumon fumé, salade de thon maison, sauce moutarde au miel, tzatziki, tomate, oignon rouge confit et mayonnaise au wasabi

ŒUFS BÉNÉDICTE 16 *(option végétarienne)*
Pain brioché avec purée d'avocat, deux œufs pochés et sauce hollandaise. *Plutôt avec du saumon fumé ? Supplément + 4*

CLUB SANDWICH 18
Pain toasté avec poulet, de bacon, œuf sucrine, tomate et la mayonnaise sriracha. Servi avec frites fraîches et de la mayonnaise

SALADES

SALADE D'AUTOMNE 22 *(option végétarienne)*
Salade d'endives, pomme, potiron tiède, champignons poêlés, feta et sirop d'aceto balsamico. *Vous préférez avec du jambon Serrano ? Supplément + 4*
Vin conseillé : Epicuro Nero d'Avola | *Sicile, Italie* |

SALADE SCAMPI 22
Salade aux crevettes poêlées à l'ail, fèves de soja, oignon rouge, poivron, oignon nouveau et mayonnaise au curry jaune thaï
Vin conseillé : *Rueda, Spanien* | *Rueda, Espagne* |

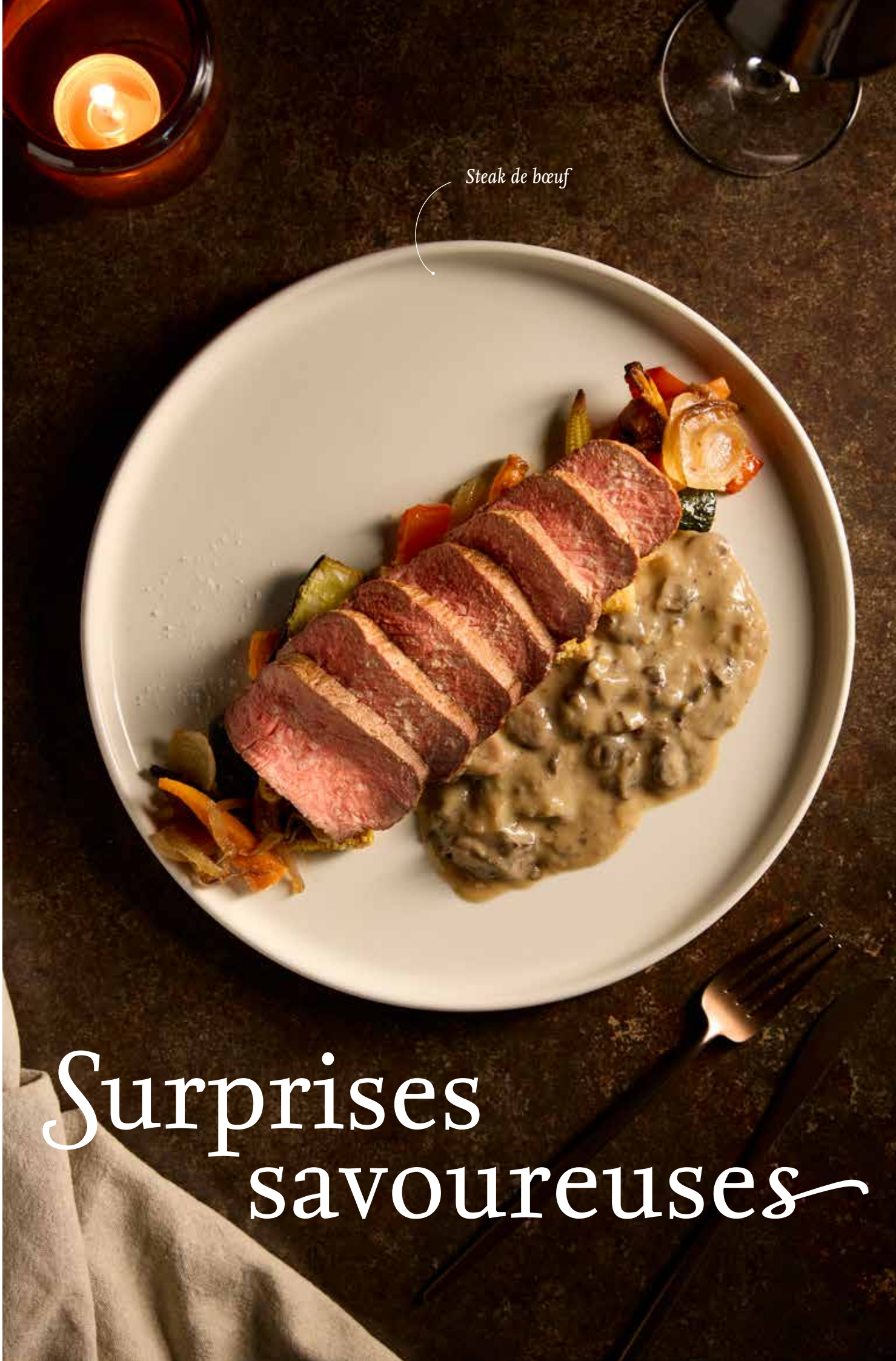
FROMAGE DE CHÈVRE 19 *(option végétarienne)*
Salade avec fromage de chèvre caramélisé, radis mariné, concombre, pois chiches, carotte, oignon rouge, citron vert et crumble healthy de graines croustillantes aux baies de goji, épices et shiso (basilic japonais)
Vin conseillé : Du Maréchal Blanc Viognier | *Roussillon, France* |

CAESARSALADE 22
Suicrine avec anchois, filet de poulet, croûtons, tomate, concombre, oignon rouge, Grana Padano et sauce César
Vin conseillé : Du Maréchal Blanc Viognier | *Roussillon, France* |

Les salades sont servies avec du pain et du beurre. Vous avez plutôt envie de frites bien croustillantes ? C'est possible ! Supplément + 4

Vous préférez des aliments sans gluten ? Pain sans gluten + 2

Vous souffrez d'allergie(s) ? Faites-le-nous savoir, nous nous ferons un plaisir de vous aider.



Surprises savoureuses

SOUPES

SOUPE AUX POTIRONS 7 *(végétarien)*
Soupe de potiron aux patates douces. Servie avec de la crème aigre et des graines de courge grillées

SOUPE DU MOMENT 7
Soupe de saison du jour. Servie avec du pain et du beurre

MENU AU CHOIX

MENU À 2 PLATS 33
Choix d'entrées et de plats principaux ci-dessous

ENTRÉES
Carpaccio de betterave rouge avec pleurotes frites, potiron, pois chiches, croustillant de betterave rouge et mayonnaise végane au curry

Poitrine de porc cuite lentement et laquée, servir avec une crème de céleri-rave, chutney de mangue, radis et crumble de bacon

Tataki de thon en croûte de graines de sésame
Servi avec ponzu, furikake, légumes marinés, radis et croustillant de wasabi

Nos entrées sont également disponibles à la carte.

PLATS PRINCIPAUX
Poisson frais du jour avec risotto au safran, fenouil, salicorne, beurre blanc, citron et tomate

Curry jaune avec riz pandan, légumes de saison, papadums et amandes effilées brunies. *Envie de poulet ou de scampis ? Supplément + 4*

Cuisse de poulet Satay, sauce aux cacahuètes, atjar, crackers de manioc, mayonnaise sriracha et frites fraîches

PLATS

STEAK DE BŒUF 33
Steak de bœuf (220 grammes) avec sauce aux champignons et oignons poêlés, servi avec légumes de saison et frites avec mayonnaise
Vin conseillé : Farina Ripasso Classico | *Veneto, Italie* |

ZUURVLEES 23
Zuurvlees du Limbourg avec frites fraîches, mayonnaise, tomate, concombre et oignon rouge
Vin conseillé : Epicuro Nero d'Avola | *Sicile, Italie* |

POISSON FRAIS DU JOUR 25
Poisson frais du jour avec risotto au safran, fenouil, salicorne, beurre blanc, citron et tomate
Vin conseillé : Salentein Chardonnay | *Valle de Uco, Argentine* |

SCAMPI 23
Penne aux scampis, ail, épinards, sauce crémeuse, tomate, oignon rouge et poivron
Vin conseillé : Epicuro Pinot Grigio | *Sicile, Italie* |

GELE CURRY 20 *(végan)*
Curry jaune avec riz pandan, légumes de saison, papadums et amandes effilées brunies. *Envie de poulet ou de scampis ? Supplément + 4*
Vin conseillé : Farina Blush Pinot Grigio | *Veneto, Italie* |

THERMEN BURGER DE BOEUF 24 *(option végétarienne)*
Burger de bœuf avec Little Gem, tomate, cornichon, mayonnaise à la truffe, oignon et cheddar
Envie de frites à la truffe ? Supplément + 3
Vin conseillé : Epicuro Nero d'Avola | *Sicile, Italie* |

ACCOMPAGNEMENTS

À commander uniquement avec un plat de déjeuner ou un plat principal
Frites fraîches avec mayonnaise 5 *(option végétarienne)*
Frites à la truffe et Grana Padano 8 *(option végétarienne)*
Salade verte avec concombre, oignon et tomate 5 *(option végane)*
Pain robuste avec aioli et tapenade d'olives 8 *(option végétarienne)*
Pommes de terre grenailles rôties non épluchées 7 *(végétarien)*

Vous souffrez d'allergie(s) ? Faites-le-nous savoir, nous nous ferons un plaisir de vous aider.



C'est si délicieux...

DESSERTS

APPELCRUMBLE 9
Crumble aux pommes chaud avec raisins secs et cannelle, servi avec glace et crème anglaise

GÂTEAU LAVA AU CHOCOLAT 10
Gâteau lava au chocolat avec glace à la vanille, compote de fruits rouges, crème fouettée et crumble croustillant, temps de préparation : 10–15 minutes

CAFÉ COMPLET 11
Café ou thé, accompagné d'une variété de friandises sucrées et liqueur

TIRAMISU 9
Tiramisu aux boudoirs, Baileys et glace au caramel beurre salé

Conseil ! Un délicieux cocktail pour terminer votre dîner

ESPRESSO MARTINI 13
Vodka Ketel One, fruit de la passion, citron vert, vanille Bourbon

Bouchées

RESPONSABLES ET SAVOUREUSES

À COMMANDER JUSQU'À 21 H 00

ALBÓNDIGAS *5 pièces* 9
Boulettes espagnoles épicées de viande hachée dans une sauce tomate avec oignons nouveauxi

CAMEMBERT 7 *(option végétarienne)*
Camembert tiède servi avec pain pita

FUNKY FUNGI 9 *(végan)*
Pleurotes poêlées avec mayonnaise au vadouvan végane

PLANCHE À PAIN 8 *(option végétarienne)*
Planche à pain avec aioli et tapenade d'olives

YAKITORI *5 pièces* 9
Brochettes de poulet grillé japonaises avec oignons frits

BOULETTES *6 pièces* 8.5 *12 pièces* 15
Boulettes et moutarde

NEMS *12 pièces* 9 *(option végétarienne)*
Nems et sauce au chili

NACHOS 10 *(option végétarienne)*
Nachos avec guacamole et crème fraîche
Une envie de style Tex-Mex ? C'est possible ! Supplément + 4

PLANCHE D'EN-CAS FRITS *10 pièces* 12
À commander jusqu'à 22 h 30



Vous souffrez d'allergie(s) ? Faites-le-nous savoir, nous nous ferons un plaisir de vous aider.

