

# LA FEUILLE DU BRASSEUR

NOS BIÈRES SONT BRASSÉES DANS NOTRE RESTAURANT



## BRASSERIE TRADITIONNELLE & INDÉPENDANTE

Ici, nous faisons revivre l'esprit et le savoir-faire des brasseries authentiques et artisanales.

À notre table, nos terroirs sont mis à l'honneur à travers une **cuisine brassicole** et **généreuse**. Nous travaillons avec des **fournisseurs locaux**, privilégiant la qualité des produits que nous cuisinons.



Nos bières sont **brassées sur place** à partir de malts sélectionnés par notre maître brasseur et en respectant les méthodes de fabrication traditionnelle. Elles s'accordent très bien à nos plats et rehaussent leurs saveurs.

La décoration de notre brasserie associe des matériaux nobles tels que le bois et le cuivre et offre une ambiance chaleureuse pour vous donner envie de profiter d'un **moment agréable et festif**.

**CONVIVIALITÉ, QUALITÉ ET SIMPLICITÉ  
SONT NOS MAÎTRES-MOTS !**

## NOS BIÈRES REMPORTENT DES MÉDAILLES !

Nos bières ont déjà remporté plusieurs médailles, et la **dernière en date** est la **BLANCHE** médaille d'argent au **Concours Général Agricole 2025** !

À SAVOURER SANS MODÉRATION

### NOS BIÈRES ! *artisanales*

#### BLONDE - 4,8°

Douceur maltée ; légère amertume  
Parfaite pour tous les moments

#### BLANCHE - 4,9°

Fraîche & légère ; notes d'agrumes & céréales

#### CUIVRÉE - 5,3°

Caramel & fruits secs ; rondeur & richesse  
Une bière de caractère

#### IPA - 5,6°

Notes fruitées de houblon ; Amertume prononcée  
Audacieuse & intense

#### ROUGE - 5°

Notes de cerise & griottines ; Légèrement sucrée  
Subtil goût malté



## PLACE À L'HIVER À la Table du Brasseur BIÈRES, SAVEURS ET CONVIVIALITÉ AU RENDEZ-VOUS !

TERMINEZ VOTRE REPAS PAR UN BOWLING !

TAKE  
AWAY

## NOTRE GAMME À EMPORTER !



Pensez à notre **gamme à emporter**  
pour accompagner vos repas !

Idéale pour vos soirées en famille ou entre amis...  
Alors, plutôt **mini-fût**, **cruchon** ou **bouteille** ?

NOUVEAU

Vente de **bière en fûts** (20L ou 30L)  
avec **location de tireuse**, s'adresser  
à l'accueil de votre restaurant.



Retrouvez la liste des allergènes  
en flashant ce code.  
Disponible sur simple demande.



04 28 70 40 75  
85 chemin de la côte - 42390 VILLARS  
[www.latabledubrasseur.fr](http://www.latabledubrasseur.fr)





# NOS BIÈRES ARTISANALES

PENSEZ AUSSI À NOS BIÈRES  
À EMPORTER À LA FIN DE VOTRE REPAS !

LA BLONDE	LA BLANCHE	LA CUIVRÉE	L'IPA	LA ROUGE	LA SPECIALE
25cl <b>3,70€</b>	25cl <b>4,40€</b>	25cl <b>4,40€</b>	25cl <b>4,60€</b>	25cl <b>4,60€</b>	25cl <b>4,60€</b>
33cl <b>4,50€</b>	33cl <b>5,10€</b>	33cl <b>5,10€</b>	33cl <b>5,60€</b>	33cl <b>5,60€</b>	33cl <b>5,60€</b>
50cl <b>6,50€</b>	50cl <b>7,10€</b>	50cl <b>7,10€</b>	50cl <b>7,60€</b>	50cl <b>7,60€</b>	50cl <b>7,60€</b>
1,5L <b>16,50€</b>	1,5L <b>17,20€</b>	1,5L <b>17,20€</b>	1,5L <b>17,70€</b>	1,5L <b>17,70€</b>	1,5L <b>17,70€</b>

**PALETTE DE DÉGUSTATION** ..... **7,60 €**  
4 bières au choix de 15 cl




## NOS VIANDES

-  **STEAK HACHÉ CHAROLAIS** ..... **12,90 €**  
Façon bouchère, 180g, simplement grillé servi avec frites et salade  
**avec lard fumé grillé et oeuf au plat** ..... **14,40 €**
-  **NOIX DE JAMBON RÔTIE AU MIEL** ..... **16,90 €**  
12h de cuisson pour un vrai fondant, sauce moutarde miel,  
servie avec frites et salade
-  **BOUDIN BLANC AU PORTO** ..... **18,90 €**  
Sauce morilles, servi avec gratin dauphinois et poêlée de légumes frais
- RIBS DE PORC** ..... **19,40 €**  
350g, sauce barbecue, servis avec frites et salade
-  **DEMI-MAGRET DE CANARD** ..... **19,90 €**  
Sauce échalote, servi avec gratin dauphinois et poêlée de légumes frais
-  **PIÈCE DE BOEUF DU MOMENT** ..... **20,90 €**  
Sauce fourme, servi avec frites et salade
-  **FILET DE BOEUF** ..... **28,90 €**  
Sauce morilles, servi avec gratin dauphinois et poêlée de légumes frais

## NOS PLATS BRASSERIE

-  **TÊTE DE VEAU** ..... **16,90 €**  
Sauce brasseur, servie avec frites et salade
-  **JOUE DE BOEUF BRAISÉE À NOTRE BIÈRE** ..... **18,90 €**  
Servie avec pommes de terre vapeur et poêlée de légumes frais
-  **ANDOUILLETTE DE TROYES AAAAA** ..... **19,90 €**  
200g AAAAA, sauce moutarde miel, servie avec frites et salade

## NOS POISSONS




-  **FISH AND CHIPS** ..... **17,90 €**  
200g, filet de cabillaud enrobé d'une pâte à beignet, sauce du brasseur  
servi avec frites et salade
-  **FILET DE TRUITE ROSE** ..... **18,90 €**  
Crème de petits pois, servi avec gratin dauphinois et poêlée de légumes frais
-  **FILET DE LIMANDE AUX AGRUMES** ..... **19,90 €**  
Sauce beurre blanc, servi avec gratin dauphinois et poêlée de légumes frais

## L'APÉRO DU BRASSEUR

PENSEZ À NOS FLAMS À PARTAGER !

-  **GARLIC BREAD** 10 PIECES ..... **4,90 €**  
Pain rôti aux fines herbes et sarrasson
- GARLIC BREAD GRATINÉ AU CHEDDAR** 10 PIECES ..... **6,90 €**  
Pain rôti aux fines herbes et sarrasson
- ONION RINGS** 8 PIECES ..... **6,90 €**
- CALAMARS FRITS** 8 PIECES ..... **6,90 €**
- BEIGNETS DE MOZZARELLA** 8 PIECES ..... **6,90 €**
-  **FOIE GRAS MI-CUIT, BRIOCHE TOASTÉE** ..... **15,90 €**
-  **GRANDE PLANCHE MIXTE** ..... **18,90 €**  
Assortiment charcuteries Duculty et fromages de notre terroir, cornichons

## ◆ INCONTOURNABLES

-  **POKE BOWL** ..... **15,90 €**  
Riz blanc, sauce soja, concombre, oignons rouges, tomates cerise,  
sésame, mangue, avocat, fèves de soja
-  **TARTARE DE BŒUF** ..... **20,90 €**  
180g, viande de boeuf charolaise hachée au couteau  
assaisonnée par nos soins, servi avec frites et salade
-  **CAMEMBERT RÔTI** ..... **25,90 €**  
Assortiment de charcuteries Duculty, salade, pommes de terre sautées, cornichons

**AVEC NOS INCONTOURNABLES\* : 50 CL DE BIÈRE AU CHOIX** **+5,50€**

## NOS CHOUCROUTES

- CHOUCROUTE DU BRASSEUR** ..... **19,90 €**  
Chou cuisiné traditionnellement, saucisses fumée et de Francfort,  
échine de porc fumée, poitrine fumée, pommes de terre vapeur
- CHOUCROUTE DU PECHEUR** ..... **22,90 €**  
Chou cuisiné traditionnellement, filet de limande, haddock, truite rose,  
sauce beurre blanc et pommes de terre vapeur
- CHOUCROUTE ROYALE** ..... **23,90 €**  
Chou cuisiné traditionnellement, saucisse fumée, jarreton de porc confit  
et pommes de terre vapeur

## NOS PÂTES

-  **LINGUINE AUX FROMAGES** ..... **17,90 €**  
Servies Al denté, sauce fourme de Montbrison, copeaux grana padano,  
raclette fumée, roquette, crème balsamique
-  **LINGUINE POULET** ..... **18,90 €**  
Servies Al dente, sauce champignons, émincé de poulet,  
copeaux grana padano, roquette, crème balsamique
-  **LINGUINE AU SAUMON GRAVLAX** ..... **20,90 €**  
Servies Al dente, crème de petits pois, pistache, grana padano,  
roquette, crème balsamique

## FORMULE DEJEUNER CHRONO\*

**PLAT DU JOUR**  
- à compléter avec -

**À PARTIR DE 11,40€**

**+2,50€**

**25 cl de bière** au choix ou  
**1 verre de vin** (rouge, blanc, rosé) ou  
**1 verre de Coca-Cola** 33 cl ou  
**1 Badoit rouge** 33 cl

**+4€**

**1 fromage blanc gourmand** ou  
**2 boules de glace avec chantilly** ou  
**1 café ou thé douceur** (avec 2 mignardises)

\*Formule valable du lundi au vendredi le midi sauf jours fériés.  
Dans la limite des stocks disponibles.

NOS SOIRÉES\*

« **SOIRÉE BOWLING** »

10% de réduction sur l'heure de bowling

« **SOIRÉE KARAOKÉ** »

10% de réduction sur la session de karaoké

\* LES LUNDIS, MARDIS ET MERCREDIS SOIR

sur présentation du ticket de caisse. Non valable pendant les vacances scolaires,  
les veilles de jour fériés et les jours fériés



NOS GRANDES SALADES

- LA CAESAR POULET 16,90 €
Mélange de salades, aiguillettes de poulet croustillantes, oignons rouges, grana padano, tomates cerise, croûtons, sauce caesar
- LA FERMIÈRE 18,90 €
Mélange de salades, toasts de chèvre chaud, figue, noix de Grenoble, miel, tomates cerise, oignons rouges
- LA CARAÏBÉENNE 20,90 €
Mélange de salades, sauce créole, accras de morue, avocat, tomates cerise, oignons rouges, mangue
- LA SUD-OUEST 21,90 €
Mélange de salades, gésiers de volaille confits, foie gras mi-cuit, brioche toastée, tomates cerise, oignons rouges

FAITES VOUS PLAISIR AVEC UNE PORTION DE FRITES

+2€

NOS FLAMMEKUECHES

Spécialités alsaciennes préparées sur place par nos soins. La pâte fine est préalablement crémée (fromage blanc et crème fraîche) puis garnie selon votre choix. Également à partager à l'apéro.

- LA GRATINÉE CLASSIQUE 10,40 €
Oignons rouges, lardons, fromage râpé
- LA CHÈVRE MIEL 12,90 €
Fromage de chèvre, miel, oignons rouges, tomates cerise, roquette au balsamique
- LA TROIS FROMAGES 13,90 €
Mozzarella, fourme de Montbrison, chèvre
- LA SICILIENNE 13,90 €
Anchois, grana padano, persillade, tomates cerise, mozzarella
- LA FORESTIÈRE 14,40 €
Poulet pané, champignons de Paris, emmental, oignons rouges, persil
- LA MEDITERRANÉENNE 14,90 €
Thon, moutarde, oignons rouges, emmental, tomates cerise, thym
- L'ALPINE 15,90 €
Raclette fumée, lardons, pommes de terre grenaille, oignons rouges, persil, noix de Grenoble

FAITES VOUS PLAISIR AVEC UN BOL DE SALADE VERTE

+2€

NOS FROMAGES

- FROMAGE BLANC 4,90 €
Crème ou coulis ou sucré
- FROMAGE BLANC GOURMAND 5,40 €
Avec crumble et compote de pommes
- ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS DE NOS TERROIRS 6,90 €

NOS DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE VANILLE DE BOURBON 7,90 €
- MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR « WEISS » 7,90 €
- BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 7,90 €
Sauce caramel, spéculoos, crème fouettée et glace vanille
- CRUMBLE AUX POMMES DU PILAT ET PRALINES ROSE 7,90 €
Servi tiède
- BABA AU RHUM BOUCHON 8,90 €
Crème de marrons, crème fouettée et glace cassis
- CHOU GOURMAND NUTELLA 8,90 €
Chou fourré de glace vanille, nappé de Nutella, banane, crème fouettée
- MOELLEUX AU CHOCOLAT « WEISS » 8,90 €
[temps de cuisson 10 mn] avec crème fouettée et glace vanille

- CAFÉ OU THÉ GOURMAND 6,90 €
Accompagné de 3 gourmandises

SERVIS AVEC FRITES ET SALADE



NOS WRAPS

- LE VÉGÉTARIEN 14,90 €
Galette garnie de falafels, tomate, oignons, fromage frais aux fines herbes, fromage râpé
- LE POULET 14,90 €
Galette garnie d'aiguillettes de poulet croustillantes, tomate, oignons frits, fromage râpé, sauce du brasseur
- LE BOEUF 15,90 €
Galette garnie de boeuf haché frais, tomate, cornichons, véritable cheddar de G-B, oignons frits, sauce BBQ
- LE SAUMON 17,90 €
Galette garnie de saumon, oignons, tomate, fromage frais aux fines herbes, mozzarella



NOS BURGERS CHAROLAIS

SERVIS AVEC FRITES ET SALADE

Le 125g Le 180g Le double 125g

- LE CHEESE
Steak haché frais, tranches emmental, cornichons, tomate, sauce cheddar, véritable cheddar de G-B
15,90 € 17,90 € 18,90 €
- LE FOREZIEEN
Steak haché frais, fourme de Montbrison, jambon sec, râpée de pommes de terre, cornichons, tomate, sauce du brasseur
17,90 € 19,90 € 20,90 €
- LE BRASSEUR
Steak haché frais, lard grillé, véritable cheddar de G-B, tomate, cornichons, oignons frits, sauce du brasseur
17,90 € 19,90 € 20,90 €
- LE SAVOYARD
Steak haché frais, raclette fumée, lard grillé, tomate, oignons rouges, sauce poivre
18,90 € 20,90 € 21,90 €
- LE CHICKEN 16,90 €
Aiguillettes de poulet croustillantes, emmental, tomate, oignons frits, cornichons, sauce du brasseur
- LE FISH 16,90 €
Filet de cabillaud pané, emmental, tomate, oignons frits, cornichons, sauce du brasseur
- LE VEGGIE 17,90 €
Galette végétarienne, emmental, tomate, oignons rouges, cornichons, sauce du brasseur, roquette, balsamique

AVEC NOS BURGERS\* : 50 CL DE BIÈRE AU CHOIX

+5,50€

LA FIN DE REPAS

NOS COUPES GLACÉES

- 1 BOULE 2,40 € 2 BOULES 4,50 € 3 BOULES 5,90 €
Chocolat, café, vanille, fraise, caramel beurre salé, framboise, citron, cassis, coco, mangue, pistache, marron, menthe-chocolat, rhum-raisin, nutty, marshmallow

+ LE RAMEQUIN DE CRÈME FOUETTÉE À 1,00€

- NOS COUPES LIÉGOISES
Chocolat 6,90 €
1 boule vanille, 2 boules chocolat nappées d'une sauce chocolat, crème fouettée
Café 6,90 €
1 boule vanille, 2 boules café nappées d'une sauce café, crème fouettée
Vanille 6,90 €
3 boules vanille nappées d'une sauce chocolat, crème fouettée
Caramel 6,90 €
1 boule vanille, 2 boules caramel nappées d'une sauce caramel, crème fouettée
- COUPE ARDÉCHOISE 8,90 €
1 boule vanille, 2 boules marron, crème de marrons, sauce chocolat, crème fouettée
- COUPE FRUITS ROUGES 8,90 €
1 boule cassis, 1 boule framboise, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, crème fouettée
- COUPE AFTER EIGHT\* 8,90 €
2 boules menthe-chocolat, liqueur de menthe
- COUPE COLONEL\* 8,90 €
2 boules citron, vodka\*
- COUPE DOLCE VITA 9,40 €
1 boule vanille, 1 boule nutty, 1 boule pistache, crème de pistache, éclats de pistache, crème fouettée

\*Contient de l'alcool

Tarifs TTC service compris, TVA à 10% sur les mets et boissons softs, 20% sur les alcools. L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nous tenons à votre disposition la fiche des allergènes ainsi que la provenance de nos viandes. Après avoir saisi la direction et à défaut de réponse satisfaisante dans un délai de 15 jours, le client peut saisir le Médiateur du Tourisme et du Voyage, dont les coordonnées figurent ci-après : Adresse postale : Médiation Tourisme et Voyage - BP 80 303 75 823 - Paris Cedex 17 - www.mtv.travel





# NOS BOISSONS

## NOS COCKTAILS

... SANS ALCOOL ... DE BIÈRES

	25 cl	50 cl
<b>BLANCHE PAMPLEMOUSSE</b> .....	<b>4,90 € / 9,80 €</b>	
Bière blanche, crème de pamplemousse		
<b>ANTILLAIS</b> .....	<b>5,60 € / 11,20 €</b>	
Bière cuivrée, rhum blanc, jus d'ananas, sirop de pêche		
<b>IRLANDAIS</b> .....	<b>5,60 € / 11,20 €</b>	
Bière cuivrée, crème de cassis, whisky		
<b>PANACHÉ</b> .....	<b>3,90 € / 7,80 €</b>	
Bière blonde, limonade		
<b>MONACO</b> .....	<b>4,20 € / 8,40 €</b>	
Bière blonde, sirop de grenadine, limonade		
<b>PICON</b> .....	<b>4,90 € / 9,80 €</b>	
Bière blonde, picon, sirop de citron		
<b>VIRGIN MOJITO</b> 25 cl .....	<b>7,50 €</b>	
Citron vert, menthe fraîche, sirop, eau gazeuse, glace pilée		
<b>VIRGIN COLADA</b> 25 cl .....	<b>7,50 €</b>	
Purée coco, crème fouettée, jus d'ananas		
<b>RED LIGHT</b> 25 cl .....	<b>7,50 €</b>	
Nectar de fraise, cocktail des îles, jus d'ananas, grenadine, citron vert		

### APÉRITIFS

<b>KIR PARFUM AU CHOIX</b> .....	<b>5,50 €</b>
[pamplemousse, pêche, cassis, châtaigne]	
<b>WHISKY ECOSSAIS</b> 2 cl .....	<b>3,20 €</b>
<b>WHISKY ARTISANAL</b> 4 cl .....	<b>6,30 €</b>
<b>MARTINI ROUGE OU BLANC</b> 4 cl .....	<b>8,50 €</b>
<b>TEQUILA, VODKA, GIN</b> 4 cl .....	<b>3,90 €</b>
<b>PASTIS LIGÉRIEN SAUVAGE (PLS)</b> 4 cl .....	<b>6,30 €</b>
<b>RHUM KRACKEN AMBRE</b> 4 cl .....	<b>3,40 €</b>
<b>SUZE, PORTO, MUSCAT</b> 4 cl .....	<b>7,50 €</b>
<b>SUZE, PORTO, MUSCAT</b> 4 cl .....	<b>3,90 €</b>
*Supplément soft, eau minérale, eau gazeuse 1 €, accompagnement Taurine 1,50 €	

## NOS VINS

### AU VERRE - 4,50€

- 15 cl

**AOC Côtes du Rhône**  
Domaine de la Bastide,  
vigneron Vincent Boyer

**IGP Côtes de Thongue**  
Domaine de Preignes,  
vigneron Robert Vic

**IGP Pays des Cévennes Sec,**  
Domaine de Gournier,  
vigneron Maurice Barnouin

**Vin de France Moelleux, « Pilou »**  
Domaine Paret,  
vigneron Anthony Paret

### À LA BOUTEILLE

- 75 cl

<b>IGP Pays d'Oc, Syrah, Alignan du Vent</b> .....	<b>19,50 €</b>
Syrah, généreux, ample et riche en fruits rouges bien confiturés	
<b>AOC Côtes du Rhône, Domaine de la Bastide</b> .....	<b>22,00 €</b>
Vin dense et à la fois frais tout en équilibre et d'une belle longueur	
<b>Côtes du Forez, Domaine de Poyet</b> .....	<b>24,00 €</b>
100% Gamay. Un vin élégant avec un équilibre fruité	
<b>Bordeaux Graves, Château de Callac</b> .....	<b>28,00 €</b>
Ce vin apporte une densité, un fruité des bois bien mur et une rondeur en bouche	
<b>AOC Côtes du Roussillon, La Canaille</b> .....	<b>30,00 €</b>
Vin parfaitement équilibré avec une belle puissance aromatique	
<b>AOC Pic St Loup, Les Eclats, Mas d'Auzières</b> .....	<b>39,00 €</b>
Vin franc, très fruité (fruits noirs légèrement confiturés, douces épices), bien équilibré entre la puissance et la générosité	
<b>St Joseph, Les Larmes du Père, Domaine A.Paret</b> .....	<b>45,00 €</b>
Vin d'une belle matière et de souplesse. Des tanins présents et élégants	

<b>AOC Côtes de Provence, L'Art d'Eté</b> .....	<b>22,00 €</b>
Rosé frais et subtil où se mêlent des notes d'agrumes et de fruits blancs	
<b>Côtes du Roussillon, Gris-Gris</b> .....	<b>24,00 €</b>
Rosé avec de l'équilibre, du fruit rouge et du pep's	
<b>MAGNUM Côtes du Roussillon, Gris-Gris</b> .....	<b>49,00 €</b>

<b>IGP Cévennes, Viognier, Domaine de Gournier</b> .....	<b>21,50 €</b>
Joli vin bien équilibré, tout en souplesse et en fraîcheur	
<b>IGP Côtes de Gascogne, Moelleux, Gros Manseng, Guichan</b> .....	<b>24,00 €</b>
Vin moelleux avec des arômes de fruits frais, une pointe mielleuse et une belle fraîcheur	
<b>IGP Côtes de Thongue, Chardonnay</b> .....	<b>26,00 €</b>
Vin à l'arôme dominant d'abricot et de mangue associés à des arômes d'épices	
<b>Bourgogne Aligoté, Buissonniers, Cave de Buxy</b> .....	<b>29,00 €</b>
Le cépage Aligoté apporte de la fraîcheur et des notes d'agrumes bien rondes	

### NOS CHAMPAGNES

<b>COMME UN KIR ROYAL</b> .....	<b>12,90 €</b>
<b>AOP CHAMPAGNE ROSÉ LAURENT PERRIER</b> - 75 cl .....	<b>110,00 €</b>

<b>AOP CHAMPAGNE</b>	12 cl	37,5 cl	75 cl
<b>LAURENT PERRIER</b> .....	<b>12,00€</b>	<b>38,00€</b>	<b>75,00€</b>

## NOS SPIRITUEUX

<b>MENTHE</b> 4 cl .....	<b>6,00 €</b>
<b>FRAMBOISE</b> 4 cl .....	<b>6,00 €</b>
<b>LIMONCELLO</b> 4 cl .....	<b>6,00 €</b>
<b>VERVEINE</b> 4 cl .....	<b>6,00 €</b>

**DISTILLERIE DE LA LOIRE**  
PAR MAISON 16

Notre eau de vie !

<b>BIERTUEUX</b> 4 cl .....	<b>8,00 €</b>
-----------------------------	---------------

**LA TABLE DU BRASSEUR**  
BIÈRE ARTISANALE

## BOISSONS CHAUDES

<b>Café / Déca Petit</b> .....	<b>2,20 €</b>
<b>Thé, Infusion</b> .....	<b>3,50 €</b>
<b>Café / Déca Grand, Chocolat</b> .....	<b>4,00 €</b>
<b>Café / Chocolat Viennois, Cappuccino</b> .....	<b>4,00 €</b>
<b>Irish Coffee</b> 17 cl .....	<b>7,90 €</b>
Café, whisky, crème fouettée	

**CAFÉ CHAPUIS**

## EAUX

<b>EVIAN</b> 50 cl .....	<b>3,90 €</b>
<b>EVIAN</b> 1L .....	<b>4,90 €</b>
<b>BADOIT ROUGE</b> 33 cl .....	<b>3,50 €</b>
<b>BADOIT</b> 50 cl .....	<b>3,90 €</b>
<b>BADOIT</b> 1L .....	<b>4,90 €</b>

Tarifs TTC service compris, TVA à 10% sur les softs et 20% sur les alcools. L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nous tenons à votre disposition la fiche des allergènes de nos boissons

