

64, rue du Montparnasse
75014 Paris

01 53 71 95 20





www.madame-pampa.fr

@madamepampa_montparnasse

Pour vos demandes de privatisation ou d'événements privés ou professionnels :
Rendez-vous sur notre site internet, rubrique "Événementiel"



ENTRÉES - STARTERS

	AUBERGINE RÔTIE , stracciatella au basilic <i>Roasted aubergine, stracciatella with basil</i>	14€
	CEVICHE DE DORADE , leche de tigre <i>Sea bream ceviche, tiger leche</i>	15€
	CEUFS MAYO TRADITION <i>Traditional mayo eggs</i>	9€
	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE <i>Gratinated onion soup</i>	14€
	BURRATA AU PESTO , tomates anciennes, roquette, crème balsamique <i>Pesto burrata, heirloom tomatoes, rocket, balsamic cream</i>	15€
	ESCARGOTS DE BOURGOGNE X6 / X12 <i>Burgundy snails</i>	15€ / 25€
	ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET SES TOASTS , crème à l'aneth <i>Smoked salmon dish with toasts, dill cream</i>	17,5€

SALADES - SALADS

	POKÉ BOWL AU SAUMON Salade, carottes râpées, riz sushi, edamame, avocat, pousses de soja, saumon mariné, concombre <i>Salad, grated carrots, sushi rice, edamame, avocado, bean sprouts, marinated salmon, cucumber</i>	22€
	PAMPA LOVER Salade, tomates cerises, burrata, tomates confites, jambon de pays, parmesan, légumes grillés <i>Salad, cherry tomatoes, burrata, tomato confit, country ham, parmesan, grilled vegetables</i>	22€
	BOWL VEGAN Salade, quinoa, avocat, pois chiches, carottes râpées, maïs, tofu fumé <i>Salad, quinoa, avocado, chickpeas, grated carrots, corn, smoked tofu</i>	20€
	CAESAR Salade romaine, poulet pané, copeaux de parmesan, œuf dur bio  , tomates cerises, croûtons, sauce Caesar maison <i>Romaine salad, breaded chicken, parmesan shavings, organic hard-boiled egg, cherry tomatoes, croutons, homemade Caesar sauce</i>	21€
	SALADE DE CHÈVRE CHAUD Salade, tomates cerises, lardons, toasts de chèvre chaud, carottes, noix, miel <i>Salad, cherry tomatoes, bacon, warm goat cheese toast, carrots, nuts, honey</i>	21€



Végétarien - Vegetarian



Vegan

SNACKS

AVOCADO TOAST Avocat, saumon fumé, roquette, tomates cerises, œuf poché bio  <i>Avocado, smoked salmon, arugula, cherry tomatoes, poached organic egg</i>	19€
EGG BENEDICT Œuf poché bio  sur un muffin, avocat, bacon, roquette et sauce hollandaise <i>Poached organic egg on a muffin, avocado, bacon, arugula and hollandaise sauce</i>	18€
NORWEGIAN BENEDICT Œuf poché bio  sur un muffin, avocat, saumon fumé, roquette et sauce hollandaise <i>Poached organic egg on a muffin, avocado, smoked salmon, arugula and hollandaise sauce</i>	18€
BAGEL SAUMON ET CREAM CHEESE Saumon fumé, cream cheese à la ciboulette, salade roquette, pickles d'oignons, concombre, frites <i>Smoked salmon, chive cream cheese, rocket salad, onion pickles, cucumbers, chips</i>	19€
CROQUE-MONSIEUR , salade verte - Supplément œuf bio  + 1€ <i>Croque-Monsieur toasted sandwich - Extra organic egg + 1 €</i>	15€
CROQUE TRUFFE Jambon blanc truffé, emmental, crème de tartufata <i>White ham with truffles, emmenthal cheese, tartufata cream</i>	18€
CROQUE-MONSIEUR APÉRO <i>Croque-monsieur apéritif</i>	13€

PLATS - DISHES

ONGLET DE BŒUF GRILLÉ , béarnaise ou roquefort, haricots verts frais <i>Grilled beef tab, bearnaise or Roquefort sauce, fresh green beans</i>	22€
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS TRADITION 180 G , frites <i>Traditional Charolais beef tartar 180 g, french fries</i>	21€
PICANHA DE VEAU , chimichurri, gratin de patates douces <i>Veal picanha, chimichurri sauce, sweet potato gratin</i>	22€
BURGER PAMPA AU CHEDDAR FONDU Bun, steak de bœuf Aubrac, cheddar, oignons frits, mayonnaise tartufata, romaine, frites <i>Bun, Aubrac beef steak, cheddar, fried onions, tartufata mayonnaise, romaine salad, french fries</i>	22€
 VEGGIE WOK Nouilles chinoises, carottes, chou chinois, poivrons, pousses de soja, coriandre, tofu fumé <i>Wok with chinese noodles, carrots, chinese cabbage, peppers, soya sprouts, coriander, smoked tofu</i>	19€
POULET RÔTI ET SON JUS CORSÉ (l'aile ou la cuisse), frites <i>Roasted chicken and its full-bodied juice (thigh or wing), french fries</i>	20€
PAVÉ DE SAUMON À LA PLANCHA , courgettes grillées, sauce vierge <i>Grilled salmon steak, grilled zucchini, virgin sauce</i>	23€
TARTARE DE THON, AVOCAT ET MANGUE Coriandre, oignons rouges, salade de quinoa <i>Tuna tartare, avocado and mango, coriander, red onions, quinoa salad</i>	23€
FISH & CHIPS , sauce tartare maison <i>Fish & Chips, homemade tartar sauce</i>	20€
RISOTTO DE COQUILLETES Crème tartufata, jambon blanc truffé, copeaux de parmesan <i>Pasta shell with truffle cream, truffled white ham, parmesan shavings</i>	21€
ASADO (BARBECUE ARGENTIN), BŒUF, RIBS ET SAUCISSES Chimichurri rouge, riz argentin <i>Asado (argentinian barbecue) beef, ribs and sausages, red chimichurri, Argentinian rice</i>	20€



Végétarien - Vegetarian



Vegan

LES GARNITURES DU PAMPA SIDE DISHES

6,8€

FRITES, COQUILLETTES, COURGETTES GRILLÉES, GRATIN DE PATATES DOUCES, SALADE

Chips, puff pastry, grilled zucchini, sweet potato gratin, salad

Sauces : tartare, hollandaise, roquefort, béarnaise, poivre, mayonnaise, tartufata, piment doux, pesto
Sauces: tartar, hollandaise, roquefort cheese, béarnaise, pepper, mayonnaise, tartufata, sweet pepper, pesto

PLANCHES & TAPAS - BOARDS & TAPAS



STICKS DE MOZZARELLA

Mozzarella sticks

10€

TEMPURA DE CREVETTES, sauce chili

Shrimp tempura with chili sauce

13€



NACHOS GUACAMOLE & CHEDDAR FONDU

Nachos guacamole and melted cheddar

15€

PAMPA PLANCHA

Nachos, sticks de mozzarella, nems au poulet, tempura de crevettes

Pampa board: Nachos, mozzarella sticks, chicken spring rolls, shrimps tempura

24€

PLANCHE SALMON LOVERS

Sushis de saumon & sauce soja, burrata des Pouilles, avocado toast, tartine tarama & edamame, mini-brochettes tomate/mozza

Salmon sushi with soy sauce, Apulian burrata, avocado toast, tarama & edamame tartine, mini tomato/mozza brochettes

27€

PLANCHE IMPÉRIALE

Gyozas aux légumes, samoussas à l'agneau, tempura de crevettes, nems au poulet
Vegetables gyozas, lamb samosas, shrimps tempura, chicken spring rolls

26€



PLANCHE FROMAGÈRE

Sainte-Maure de Touraine AOP, Tomme du Berry à la truffe, Roquefort AOP
Cantal Entre-Deux AOP, Saint-Nectaire Fermier AOP
Sainte-Maure de Touraine AOP, truffled Berry tomme cheese, Roquefort AOP,
Cantal Entre-Deux AOP, farmhouse Saint-Nectaire AOP

23€

PLANCHE PAYSANNE

Jambon de truie Matanza affiné 30 mois, jambon blanc aux truffes,
rillettes d'oie Goronnaises, saucisson de canard du Béarn, chorizo Bellota
30 months Matanza sow ham, white ham with truffles, Goronnaises goose rillettes, duck sausage
from Béarn, Bellota chorizo

22€

PLANCHE MIXTE, fromages et charcuterie

Mixed board, cheeses and cold cuts

23€



MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU

12,5€

STEAK HACHÉ DE BŒUF, FRITES OU COQUILLETTES AU JAMBON BLANC,
Minced beef steak, french fries or shell pasta with ham

+ GRENADINE OU COCA-COLA + GLACE VANILLE OU CHOCOLAT OU FRAISE
Grenadine syrup and water or Coca-Cola + vanilla or chocolate or strawberry ice cream

DESSERTS - DESERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES 11€

Saint-Nectaire AOP, Cantal Entre-Deux AOP, Sainte-Maure de Touraine AOP
Cheeses selection: Saint-Nectaire AOP, Cantal Entre-Deux AOP, Sainte-Maure de Touraine AOP

LA PART DE FROMAGE AU CHOIX 8€

Slice of cheese to choose from

TIRAMISÙ FRAMBOISE 11€

Raspberry tiramisu

CHEESECAKE NEW YORKAIS, coulis de fruits rouges 11€

New-york cheesecake, red fruit coulis

BRIOCHE PERDUE, glace vanille, coulis de caramel 11€

Vanilla ice cream, caramel coulis

CHOCOTORTA DULCE DE LECHE, confiture de lait, glace vanille 11€

Milk jam, vanilla ice cream

SALADE DE FRUITS FRAIS, fruits du moment 10€

Fresh fruit salad

CRÊPE AU CHOIX - Nutella, sucre, confiture 6,9€

Choice of crêpes - Nutella spread, sugar, jam

CRÊPE SUZETTE 8,5€

Suzette-style crêpe

LE CAFÉ GOURMAND 9,5€

Gourmet coffee

TARTELETTE AUX FRUITS DU MOMENT 9€

Fruit tart of the moment

GLACES & SORBETS - ICE CREAMS AND SORBETS

par Enzo & Lily - Glaciers créateurs

Suppl. glace +2€ / Suppl. crème fouettée +1€ - Extra ice cream +2€ / extra whipped cream +1€

1 BOULE - 2 BOULES - 3 BOULES 4€/8€/11€

Glace ou Sorbet : vanille, cacao, café, caramel beurre salé, citron vert, fraise
1 or 2 or 3 scoops of ice cream or sorbet: vanilla, cocoa, coffee, salted butter caramel, lime, strawberry

CAFÉ LIÉGEOIS OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 11,5€

Glace chocolat ou café, coulis de chocolat, chantilly
Liégeois coffee or chocolate, chocolate or coffee ice cream, chocolate coulis, whipped cream

FRAISE OU PÊCHE MELBA, glace vanille, chantilly 11,5€

Strawberry or peach melba, vanilla ice cream, chantilly

COLONEL 12€

Sorbet citron, vodka
Lemon sorbet, vodka

LE BAR DU PAMPA

16€ - 15 cl à 40 cl

TATA SUZANNE

Gin Normindia infusé à la framboise, liqueur de camomille, poivre, sirop de sucre maison, jus de citron, blanc d'œuf

PINK PAMPA

Mezcal Noble Coyotte, cointreau, citron vert, Mandarine Napoléon, sel rose

MOSCOW MULE

Vodka Tito's, sirop de sucre maison, citron vert, ginger beer

MADAME PAMPA - *Cocktail Signature*

Gin Normindia, sirop de piment, liqueur de grenade, citron vert, jus d'orange

PALOMA

Tequila Espolon Silver, sirop de sucre, pamplemousse rose, citron pressé, limonade

LE BAR À CLASSIQUES REVISITÉS

16€ - 15 cl à 40 cl

PAMPA ON THE BEACH

Vodka Tito's, suprême cassis, jus d'ananas, jus de cranberry, crème de pêche

EXPRESSO MARTINI - « *Un café, l'addition* »

Cognac H by Hine, zestes d'orange, liqueur de café Fair, sirop de vanille, double espresso Café Perle Noire 100% arabica de la Maison Richard

PORNSTAR MARTINI

Vodka Tito's infusée à la vanille, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de maracuja, shot de champagne

GRAND MARGARITA

Tequila Espolon, Grand Marnier cuvée centenaire, sucre de canne, jus de citron

LE BAR À SPRITZ

15€ - 15 cl à 40 cl

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, eau gazeuse

ST-GERMAIN SPRITZ

Liqueur de sureau Fiorente, prosecco, eau gazeuse

CAMPARI SPRITZ

Campari, prosecco, eau gazeuse

ITALICUS SPRITZ

Liqueur de bergamote, citron vert, prosecco, eau gazeuse

N'hésitez pas à demander nos Cocktails Classiques !

15€ - 15 cl à 40 cl

LE BAR À GIN'TO

17€ - 15 cl à 40 cl

BEACH HOUSE

Rhum de l'île Maurice distillé tel un gin
Accompagnement : Schweppes Pink Pepper

LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN

Aromatisé à l'eau de vie de cidre. Moelleux
Accompagnement : Schweppes Touch of Lime

MADE IN FRANCE

RÉTHA OCEANIC GIN

Gin maritime dont la recette inclut des algues récoltées sur le littoral de l'île de Ré
Accompagnement : Schweppes Tonic Touch of Lime

MADE IN FRANCE



CARMINA PAR CHRISTIAN DROUIN

Gourmand, aux subtiles notes de fruits rouges
Accompagnement : Schweppes Tonic Hibiscus

MADE IN FRANCE

BIÈRES & CIDRE

Bouteilles

LA PARISIENNE BLONDE  33 cl	8€
LA PARISIENNE IPA  33 cl	8€
DESPERADOS 33 cl	8€
CORONA EXTRA 33 cl	8€
1664 0% 33 cl	7€
CIDRE SASSY "L'inimitable" 33 cl	8€

Pression

	25 cl	50 cl
1664	5€	9€
1664 BLANCHE	6€	11€
GRIMBERGEN	6€	11€
BROOKLYN DEFENDER IPA	6€	11€
DUCASSE	6€	11€

APÉRITIFS

KIR AU VIN BLANC 14 cl	6,5€
KIR AU VIN BLANC 28 cl	11,5€
KIR ROYAL 12 cl	12€
SUZE, SALERS 5 cl	7€
SUZE TONIC ZÉRO 25 cl	6€
Tonic à la Suze sans alcool amer, doux et fruité à l'orange et à la gentiane	
PASTIS DE PROVENCE DESGRAVIÈRES 2 cl	7€
VERMOUTH CARPANO Blanco ou Classico 5 cl	7€
AMERICANO 8 cl	10€
CAMPARI 5 cl	7€
CAMPARI-SODA 15 cl	8€
PROSECCO 12 cl	8,5€
PROSECCO Btl 75 cl	48€
PORTO GRAHAM'S 5 cl	7€

COCKTAILS SANS RISQUE

15 cl à 40 cl

VIRGIN SPRITZ Apéritif italien sans alcool Crodino, spiritueux sans alcool Fluère framboise, eau gazeuse	10€
COCO PAMPA Jus de coco, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise	10€
VIR-GIN'TO Sirop de fleur de sureau, spiritueux sans alcool Fluère au genièvre, Schweppes Tonic Touch of Lime	10€

BAR ÉNERGISANT

25 cl à 35 cl

RED BULL, RED BULL SUGAR FREE 25 cl	6,5€
RED BULL PASTÈQUE 25 cl	6,5€
ORGANICS MATÉ 25 cl	6,5€
VODKA RED BULL 29 cl	12€
«MATÉ ME» POR FAVOR 35 cl	15€

Vodka Skyy, triple sec, jus de citron, sirop de sucre de canne et Organics maté

NOS BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

30 cl - Fait maison

FRUITS PRESSÉS (DOUBLE) Orange, pamplemousse, citron, pomme	6,5€
CITRONNADE MAISON Citron pressé, limonade, menthe fraîche	8€
THÉ GLACÉ MAISON Made in Pampa	8€
LE DÉTOX Concombre, pomme, citron - Détox	10€
PARIS S'ÉVEILLE Orange, carotte, citron - Énergisant	10€

EAUX

VITTEL 25 cl	5,5€
PERRIER, ABATILLES 33 cl	5,5€
SAN PELLEGRINO ou VITTEL ou ABATILLES 1 litre - uniquement restauration	8€

BOISSONS FRAÎCHES

de 20 cl à 33 cl



COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, COCA CHERRY 33 cl	6€
SPRITE, FANTA, FUZE TEA, ORANGINA 25 cl	6€
TROPICO, OASIS TROPICAL, SCHWEPES TONIC ou AGRUMES 25 cl	6€
LIMONADE ARTISANALE 'La Mortuacienne' 33 cl	6€
SCHWEPES 20 cl	6€
Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, Pink Pepper, Pomelo	
LAIT FROID 25 cl	4,5€
CAFÉ FRAPPÉ 25 cl	6€
FRAPPUCCINO VIENNOIS 33 cl	7€
MILK-SHAKE 33 cl - DEMANDEZ NOS PARFUMS	8€
JUS DE FRUITS 100 % PUR JUS - MAISON BISSARDON 25 cl	6,5€

Orange, abricot, pomme, poire, pêche, tomate

CÔTÉ CAVE

Champagnes

	12 cl	28 cl	75 cl
ABELÉ 1757 Brut	12€	22€	80€
RUINART BRUT	15€	27€	120€
MOËT & CHANDON	15€	27€	120€

	12 cl	20 cl	50 cl	75 cl
<i>Rouges</i> CÔTES-DE-BOURG AOC Hipster de barbe	6,5€	11€	21€	28€
PIC-SAINT-LOUP AOP Altitude	7€	12,5€	23€	33€
PINOT NOIR IGP Les Turritelles	7€	12,5€	23€	32€
SAINT-JOSEPH AOP Cuvée Côte Diane	8,5€	15€	28€	42€
SAINT-AMOUR AOC Domaine des pierres	7€	12€	22€	31€
BODEGA PIEDRA NEGRA Malbec 	7€	12€	22€	31€
<i>Blancs</i> CHARDONNAY IGP Pays d'Oc Ecoterra 	6,5€	12€	21€	28€
SANCERRE AOC Les Châtaigniers	8,5€	15€	28€	34€
VIOGNIER IGP PAYS D'OC Domaine les Salices	6,5€	12€	21€	30€
CHILI, CONO SUR BICICLETA , Unstarred Chardonnay	6,5€	12€	21€	30€
POUILLY-FUMÉ AOC Domaine de Riaux	8€	14€	27€	37€
MINUTY PRESTIGE AOC CÔTES-DE-PROVENCE	9€	16€	32€	48€
<i>Rosés</i> MINUTY PRESTIGE AOC CÔTES-DE-PROVENCE	9€	16€	32€	48€
IGP MÉDITERRANÉE La Demoiselle sans Gêne	7€	13,5€	25€	33€
				Magnum 70€

Chaque mois, un nouveau vin à découvrir. Demandez-le !

SPIRITUEUX

4 cl - Supplément soda +4€

Whiskies

FIN DE PARTIE  17€
Single malt généreux et intense.

MOON HARBOUR  17€
Blend vieilli en barriques de Sauternes.
Rappelle la douceur d'un Bourbon.

BUSHMILLS 16€
Whiskey Irlandais Blend & Single Malt.

THE GLEN GRANT - SINGLE MALT 15€
Single Malt Écossais. Notes de pommes vertes,
de poires et de vanille avec une petite touche
de miel.

HIGHLAND PARK 19€
Single Malt Écossais. Notes de xéres,
d'orge grillé et légèrement fumé

ALFRED GIRAUD HÉRITAGE 28€
Assemblage de trois distillats de malt
Français non tourbé.

NIKKA FROM THE BARRELL 18€
Le joyau de la fameuse distillerie nipponne.
Blend puissant et rond. Un classique.

COPPER DOG 16€
Assemblage de malts provenant de 8 distilleries
du Speyside, Copper Dog n'est pas un Blended Malt
comme les autres.

JACK DANIEL'S 12€
Bourbon à la recette inchangée depuis 150 ans.

Téquilas

ESPOLON SILVER 15€
Créée dans les hauts plateaux de Jalisco.
Fabriquée à la main avec 100 % d'agave Weber bleue.

TEQUILA CORRALEJO BLANCO 15€

TEQUILA CORRALEJO AÑEJO 20€

Rhums

LA FAVORITE CŒUR DE CANNE BLANC 16€
Onctueux subtil aux notes 
de fleurs blanches.

LA FAVORITE 4 ANS  17€
Rhum vieux - VSOP Vieilli 4 ans en fûts de
chêne.

TROIS RIVIÈRES  15€
Rhum agricole de Martinique avec ses notes
de mangue, fruits exotiques et fleurs blanches.

TROIS RIVIÈRES AMBRÉ  16€
Rhum ambré agricole de Martinique. Notes
subtiles de miel, caramel et pain grillé.

DIPLOMATICO 18€
D'une grande richesse, doux, révélant des notes
de cannelle et de cacao.

BUMBU 17€
Élaboré à partir de canne à sucre en
provenance de 8 pays des Antilles.

ZACAPA 23 ANS 18€
Arômes de miel, caramel et chêne épicé.

Vodkas

VODKA TITO'S 17€
Vodka à base de maïs distillé 6 fois
en alambiques charentais.

GUILLOTINE  17€
Vodka champenoise, claire, légère et onctueuse.

GUILLOTINE HÉRITAGE  19€
Vieille en fûts de chêne, boisée et épicée.

GUILLOTINE CAVIAR  35€
Réalisée en partenariat avec la maison
Petrossian. Un nez délicat, et en bouche, des notes
iodées, presque fumées.

BOISSONS CHAUDES

7 cl à 25 cl

Boissons caféinées préparées avec le café Perle Noire 100% Arabica

GINGER LEMON Citron chaud, miel et gingembre	8,5€	LAIT DE SOJA	5,5€
EXPRESSO Café Perle Noire 100% arabica de la Maison Richard	2,8€	LAIT CHAUD	4,9€
CAFÉ ALLONGÉ	3€	LAIT VANILLE	5,1€
DOUBLE EXPRESSO Café Perle Noire 100% arabica de la Maison Richard	5,7€	POT DE LAIT	0,5€
NOISETTE	3€	GROG AU RHUM / COGNAC	8€
CAFÉ CRÈME	5,6€	VIN CHAUD	8€
CAPPUCCINO	6€	IRISH COFFEE	10€
CAFÉ VIENNOIS	6€	FRENCH ou ITALIAN COFFEE	10€
CHOCOLAT VIENNOIS	6€	PAIN AU CHOCOLAT	2,5€
CHOCOLAT À L'ANCIENNE 40% cacao	5,7€	CROISSANT	2€
		TARTINE	1,7€
		CONFITURE	0,5€

THÉS

6,3€

Maison Richard

Ceylan, Jardin de Darjeeling, Fruits rouges,
Earl Grey, Vanille-Caramel, Vert Sancha,
Vert menthe fraîche, Rooibos aux épices

INFUSIONS

6,3€

Maison Richard

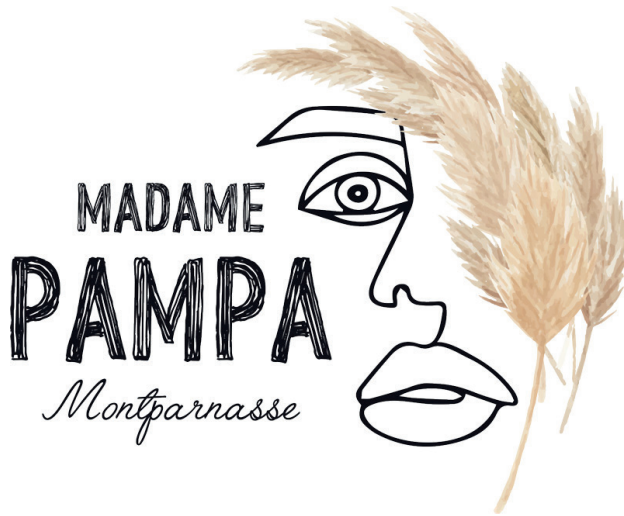


Verveine, Verveine-Menthe,
Menthe Poivrée, Camomille,
Tilleul, Tilleul-Menthe

DIGESTIFS

4 cl

CALVADOS Coquerel 4 ans finition bourbon	10,5€	GRAND MARNIER	10,5€
BAS-ARMAGNAC	10,5€	GRAND MARNIER CENTENAIRE	22€
BAS-ARMAGNAC 25 ANS	11,2€	VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	11,5€
COGNAC H BY HINE	10,5€	ALCOOLS BLANCS G. MICLO	10,5€
COGNAC MARTELL VSOP	19€	poire, mirabelle, framboise	
COGNAC DELAMAIN XO	12,2€	CHARTREUSE VERTE	10,5€
GET 27, GET 31	10,5€	AMARETTO DISARONNO	10,5€
BAILEY'S, COINTREAU	10,5€	DISARONNO VELVET	10,5€



Nous tenons à remercier tous nos fournisseurs
pour leur engagement à nous livrer des produits de qualité :

ICHR
ADHER
ADP
BACARDI
BELLORR PARIS
BERMUDES
BOUCHERIE MARGUERITE
CAMPARI
DIPSA
DUGAS
ENZO & LILY
FRESCA
KALIOS
KALYPSO
LA BIF
LA GRANDE CRÈMERIE
MAISON THEVENIN
MAISON VALENTIN
MARINA SEAFOOD
PERNOD RICARD
RACHEL'S KAES
RICHARD
TAFANEL

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 10€.

Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Net prices in euros, service included, checks not accepted, min. CC € 10.

Some dishes might contain allergens, a list is at your disposal. Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink moderately.