

# LE GARDE MANGER

BULLETIN GOURMAND DE L'HÔTEL REINE MATHILDE

### FORMULE DU MIDI

Servi le midi, hors dimanches et jours fériés  
Served at lunchtime, except Sundays and holidays

**Assiette de Charcuterie**  
ou Œuf Mimosa  
ou Salade César  
ou Soupe à l'Oignon Maison

**PLAT DE LA SEMAINE (Jusqu'à rupture)**  
ou Steak haché maison, Frites  
ou Pavé de Saumon, Linguines, sauce Aurore  
ou Jambon à l'os, Frites

**Crumble Pomme Abricot**  
ou Crème brûlée  
ou le flottante  
ou Coupe de glace 2 boules  
ou Assiette Gourmande  
(Suppl./Extra Boisson chaude)

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
18,90 €  
**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
22,90 €

### MENU ENFANT

(-10 ANS)

STEAK HACHÉ MAISON  
ou JAMBON À L'OS  
Pain artisanal, frites fraîches

GLACE / BOULE  
ou CRÈPE SUCRÉ ou CRÈPE NUTELLA  
ACCOMPAGNÉ D'UNE SURPRISE  
10,90 €

### Menu

**PLAT DE LA SEMAINE**  
(Jusqu'à rupture)  
servi le midi, hors dimanche et jours fériés  
à l'ardoise  
12,50 €

### MENU GOURMAND

8 Huîtres d'Asnelles N°3  
ou Tartine de Gravlax maison  
ou Œuf Mimosa  
ou Soupe à l'Oignon Maison

Faux-Filet sauce au choix, Frites  
ou Poisson en Suggestion  
ou Tartare de Boeuf, Frites  
ou Brochettes de Poulet au curry rouge  
accompagnements de saison

Assiette de Fromages Normands,  
salade verte  
ou Dessert au choix à la carte  
ou Assiette Gourmande  
(Suppl./Extra Boisson chaude)  
35,90 €

WIFI GRATUIT/FREE RESEAU: REINE MATHILDE MOT DE PASSE: 87549865 7jrs/7 en continu PRINTEMPS 2026

### NOS BURGERS MAISON

Burger servi avec des frites fraîches et de la salade verte.  
Burger served with fresh fries and a green salad

Pain burger artisanal, steak haché Minute VBF (185g), poitrine fumée, tomates, oignons rouges, cheddar fondu, cornichons, salade, sauce cocktail  
Bread burger made by our local baker, home-made chopped steak (185g), bacon, tomato, red onions, cheddar sauce, pickles, green salad, cocktail sauce

**BURGER CLASSIQUE** 18,90 €  
**CLASSIQUE XXL** 23,90 €  
**BURGER VÉGÉ** 19,90 €  
Pain burger artisanal, steak végétal, cheddar, salade, tomate, oignons, cornichons, concombe, sauce cocktail  
Bread burger, vegan steak, cheddar cheese, green salad, tomato, onions, pickles, cucumber, cocktail sauce

**BURGER FISH** 19,90 €  
Pain burger artisanal, poisson frit, sauce tartare, oignons rouges, tomate, cornichons, salade  
Bread burger, fried fish, tartar sauce, red onions, tomato, pickles, green salad

### NOS POISSONS

**"FISH AND CHIPS" MAISON** 18,90 €  
Sauce tartare, frites fraîches.  
Home-made fish and chips with tartar sauce, fresh French fries

**PAVÉ DE SAUMON PRINTEMPS** 19,90 €  
Sauce saurons, linguines, légumes poêlés  
Aurora sauce, linguines, fried vegetables

**FEU DE "GAMBAS"** 21,90 €  
Gambas flambées au Whisky, riz au curry rouge (doux)  
et légumes poêlés  
Shrimp flambéed with whiskey, red curry rice, and fried vegetables

### NOS MOULES + FRITES

Selon arrivage / depending on arrivals

**MOULES MARINIÈRES** 16,90 €  
Mussels, white wine sauce

**MOULES SAUCE CAMEMBERT** 17,90 €  
Mussels, camembert sauce

**MOULES SAUCE CIDRE** 17,90 €  
Mussels, cider sauce

**MOULES SAUCE AURORE** 17,90 €  
Mussels, Aurora sauce

### NOS CRÊPES MAISON

**CRÊPE AU CHOIX / AT CHOICE** 4,60 €  
Beurre/beurre, chocolat maison, caramel beurre salé maison, miel, Nutella, ou crème de marron  
Butter/sugar, H&M chocolate, air air salted butter, caramel, honey, Nutella, or cream of chestnut

**CRÊPE "CRÉOLE"** 8,50 €  
Chocolat chaud maison, banane, chantilly  
Homemade hot chocolate sauce, banana, whipped cream

**CRÊPE "D'ASNELLES"** 8,50 €  
Pâte à tartiner maison ou sablés d'Asnelles, boules de glace au sablés, brisures de biscuits  
Homemade Asnelles shortbread spread, scoop of shortbread ice cream, broken biscuits

**CRÊPE "GARDE MANGER"** 8,50 €  
Pâte à tartiner maison ou spéculoos, boules de glace spéculoos, brisures de biscuits  
Homemade speculoos spread, scoop of speculoos ice cream, broken biscuits

**CRÊPE "GOURMANDE"** 8,90 €  
Pommes fondantes ou beurre, caramel beurre salé maison, glace vanille, chantilly  
Butter-poached apples, homemade salted caramel, vanilla ice cream, whipped cream

### NOS PLATS "BRASSERIE"

**OMELETTE MIXTE** 14,00 €  
Ham and cheese omelette, green salad, fresh French fries

**OMELETTE FROMAGÈRE** 14,50 €  
Camembert, emmental, salade verte, frites fraîches  
Cheese omelette, green salad, fresh French fries

**CROQUE-MONSEUR FAÇON "GARDE MANGER"** 14,90 €  
Pain artisanal, salade verte, frites fraîches  
Local bread, fresh French fries and green salad  
Supplément Œuf au plat 1,50 €

\* SAUCES AU CHOIX : camembert, polaire, cidre, saurons, sauce du moment  
SAUCES AU CHOIX : camembert, polaire, cidre, saurons, sauce du moment  
SAUCE SUPPLÉMENTAIRE / EXTRA SAUCE... 1,50 €

### NOS VIANDES

**FAUX-FILET Origine FRANCE (ENV. 250 G)** 19,90 €  
Beef (250g oz), fresh French fries, choice of sauces\*

**JAMBON À L'OS** 16,00 €  
Sauce au choix\*, frites fraîches  
Ham on the bone, choice of sauces\*, fresh French fries

**BROCHETTES DE POULET AU CURRY ROUGE** 18,90 €  
Aromatisées au Curry rouge, riz basmati, mayonnaise ou  
curry rouge doux  
Sotley flavoured, basmati rice, mild red curry mayonnaise

**TARTARE DE BOEUF CRU VBF (ENV. 185 G)** 18,90 €  
OU JUSTE POÊLÉ  
Préparé au noir-préparé, selon votre envie !  
Frites fraîches, salade verte  
Home-made steak tartar - raw or fried -,  
fresh French fries and green salad

**POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT, pensez aux FRITES FRAÎCHES ou à la SALADE VERTE !**

TOUS NOS PRODUITS SONT ELABORÉS "MAISON" ET FABRIQUÉS SUR PLACE PAR NOTRE CHEF ET SON ÉQUIPE.  
PRINTEMPS 2026 - SERVICE CONTINU - ARRIVAGE POUR LES VIANDES BOVINES EN RESTAURANT - LES POISSONS SONT ENTENDANT AVANT CLOSURE ET PEUVENT DONC MANQUER DE PLUS OU MOINS 15 JOURS AVANCE - LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE - \*\* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION - ILLUSTRATIONS NON CONTRACTUELLES - 2026

### NOS APÉRITIFS GOURMANDS

**PAIN À L'AIL** 6,50 €  
Garlic bread

**POULET CROUSTILLANT** 9,50 €  
Crispy chicken

**TRIO À TARTINER** 10,50 €  
Velours d'avocat/feta, dips de courgettes fondantes citronnées, crème de polaires, pain  
Avocado and feta spread, creamy zucchini dip, bell pepper dip, bread

**PLANCHE "MIXTE"** 15,50 €  
Saucisson sec, chorizo, coppa, camembert, emmental et cornichons  
Dry sausage, chorizo, coppa, camembert, emmental, and pickles

**PLANCHE "DE LA MER"** 14,90 €  
Saumon gravlax, Duo de filettes de la mer maison, crevettes et frites, petite légumes crus  
Diploids salmon, homemade sea rillettes duo, garlic shrimp, raw vegetables

### NOS SALADES

**LA RUSTIQUE GOURMANDE** 17,50 €  
Salade, magret de canard, Grenouilles rôties, toasts de chèvre chauds, pommes vertes, noisettes, vinaigrette miel  
Green salad, duck breast, roasted Grenouilles, toasts of warm goat cheese, green apples, hazelnuts, honey vinaigrette

**LA SALADE CÉSAR** 16,50 €  
Salade, poulet frit, copeaux de fromage italien, croûtons, œuf dur, tomates, sauce César  
Green salad, fried chicken, Italian cheese, croutons, egg tomato, Caesar sauce

**LA TERRE ET MER** 17,50 €  
Salade, Saumon gravlax, betterave, choux rouge, concombe, algues rouges, croutons, pickles, sauce au yaourt  
Salad, gravlax salmon, beets, red cabbage, cucumber, red onions, croutons, pickles, yogurt dressing

**LA MÉDITERRANÉENNE** 17,50 €  
Fenouil, burrito, tomates confites, pignons de pin, olives et pesto rosso "maison"  
Fennel, burrito, sun-dried tomatoes, pine nuts, olives, and red pesto

**POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT, pensez aux FRITES FRAÎCHES ou à la SALADE VERTE !**

TOUS NOS PRODUITS SONT ELABORÉS "MAISON" ET FABRIQUÉS SUR PLACE PAR NOTRE CHEF ET SON ÉQUIPE.  
PRINTEMPS 2026 - SERVICE CONTINU - ARRIVAGE POUR LES VIANDES BOVINES EN RESTAURANT - LES POISSONS SONT ENTENDANT AVANT CLOSURE ET PEUVENT DONC MANQUER DE PLUS OU MOINS 15 JOURS AVANCE - LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE - \*\* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION - ILLUSTRATIONS NON CONTRACTUELLES - 2026

### NOS DÉSSERTS MAISON

Certains desserts comportent des FRUITS À COQUE ou un alcoolisant

**L'ÎLE FLOTTANTE, et ses amandes effilées** 8,00 €  
Home-made slow-cooked meringue with crème anglaise, sliced almonds

**MOUSSE AU CHOCOLAT LIÉGEOISE** 8,00 €  
Chocolat noir, chantilly  
Dark chocolate, whipped cream

**LA CRÈME BRÛLÉE** 8,00 €  
Home-made crème brûlée

**CRUMBLE POMME ABRICOT** 9,00 €  
Apple and apricot crumble, vanilla ice cream

**TIRAMISU SPÉCULOOS** 9,50 €

**THE FUNKIES** 9,90 €  
Mélange de cookies, miel-fondant ou chocolat, boules de glace vanille et œufs de chocolat maison  
Hot cookies, hot chocolate fondant, vanilla ice cream scoops, and homemade chocolate sauce

**PROFITEROLES AU CHOCOLAT, chantilly, Amandes effilées** 10,00 €  
Chocolates profiteroles, whipped cream, sliced almonds

**LA REINE GOURMANDE - 4 DOUCEURS SUCRÉES,** 8,00 €  
Amandes effilées  
Gourmet dessert - 4 small desserts, sliced almonds

### NOS GLACES ARTISANALES

"Made in Normandy"

**NOS PARFUMS :**  
Vanille, Chocolat, Café, Menthe/Chocolat, Fraise, Caramel beurre salé, Pomme, Fraises, Citron, Framboise, Rhum Irlandais, Cookies, Pistache, Spéculoos, Sablé normand  
Vanilla, Chocolate, Coffee, Mint/Chocolate, Strawberry, Salted Caramel, Apple, Raspberry, Lemon, Strawberry, Rum raisin, Cookies, Passion, Speculoos, Normandy shortbread

**COUPE 2 BOULES:** 5,50 €  
**COUPE 3 BOULES:** 6,90 €

**CAFÉ, CHOCOLAT ou CARAMEL LIÉGEOIS:** 9,00 €  
Café, chocolat ou caramel ice cream and whipped cream

**DAME BLANCHE** 9,00 €  
Glace Vanille, sauce chocolat, chantilly  
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

**BANANA SPLIT** 9,20 €  
Vanille, chocolat et strawberry ice cream, banana, whipped cream, sauce chocolat

**COLONEL \*\*** 9,50 €  
Sorbet citron, Vodka \*\*  
Lemon sorbet, Vodka \*\*

**NORMAND \*\*** 9,50 €  
Clique pomme, Calvados \*\*  
Apple ice cream, Calvados \*\*

### NOS CRÊPES MAISON

**CRÊPE AU CHOIX / AT CHOICE** 4,60 €  
Beurre/beurre, chocolat maison, caramel beurre salé maison, miel, Nutella, ou crème de marron  
Butter/sugar, H&M chocolate, air air salted butter, caramel, honey, Nutella, or cream of chestnut

**CRÊPE "CRÉOLE"** 8,50 €  
Chocolat chaud maison, banane, chantilly  
Homemade hot chocolate sauce, banana, whipped cream

**CRÊPE "D'ASNELLES"** 8,50 €  
Pâte à tartiner maison ou sablés d'Asnelles, boules de glace au sablés, brisures de biscuits  
Homemade Asnelles shortbread spread, scoop of shortbread ice cream, broken biscuits

**CRÊPE "GARDE MANGER"** 8,50 €  
Pâte à tartiner maison ou spéculoos, boules de glace spéculoos, brisures de biscuits  
Homemade speculoos spread, scoop of speculoos ice cream, broken biscuits

**CRÊPE "GOURMANDE"** 8,90 €  
Pommes fondantes ou beurre, caramel beurre salé maison, glace vanille, chantilly  
Butter-poached apples, homemade salted caramel, vanilla ice cream, whipped cream

TOUS NOS PRODUITS SONT ELABORÉS "MAISON" ET FABRIQUÉS SUR PLACE PAR NOTRE CHEF ET SON ÉQUIPE.  
PRINTEMPS 2026 - SERVICE CONTINU - ARRIVAGE POUR LES VIANDES BOVINES EN RESTAURANT - LES POISSONS SONT ENTENDANT AVANT CLOSURE ET PEUVENT DONC MANQUER DE PLUS OU MOINS 15 JOURS AVANCE - LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE - \*\* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION - ILLUSTRATIONS NON CONTRACTUELLES - 2026

## LE GARDE MANGER

BULLETIN GOURMAND DE L'HÔTEL REINE MATHILDE

Printemps Été 2026

SERVICE CONTINU DE 7H À 21H30 - 7J/7

### NOS CAFÉS

EXPRESSO 2,00 €  
DÉCAFÉINÉ 2,10 €  
CAFÉ ALLONGÉ 2,10 €  
DOUBLE EXPRESSO 3,80 €  
CAFÉ AMÉRICAIN 4,00 €  
PETIT CAFÉ CRÈME 3,50 €

### NOS CAFÉS COCKTAIL

MAXI LATTE (25 CL) 5,20 €  
Un mélange irrésistible de café et de lait

CAPPUCCINO (25 CL) 5,20 €  
CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS (25 CL) 5,20 €  
CHOCOLAT CHAUD (25 CL) 4,20 €  
GINGERBREAD (25 CL) 5,50 €  
Capucine mêlée à nos saveurs d'art de pain d'épice

COCCICINO (25 CL) 5,50 €  
Boisson aux délicieuses arômes de cookies

IRISH COFFEE \*\* (25 CL) 9,50 €  
NORMANDY COFFEE \*\* (25 CL) 9,50 €

### NOS THÉS

THÉ NOIR DANIELLING 4,00 €  
THÉ NOIR ENGLISH BREAKFAST 4,00 €  
THÉ NOIR AROMATISÉ FRUITS ROUGES 4,00 €  
THÉ NOIR AROMATISÉ VANILLE 4,00 €  
THÉ NOIR AROMATISÉ EARL GREY 4,00 €  
THÉ VERT 4,00 €  
THÉ MENTHE 4,00 €  
INFUSION YERBE DE CITRON 4,00 €  
INFUSION TILLEUL 4,00 €  
THÉS AU LAIT 4,50 €

### NOS EAUX

PLANCÔÛT FINES BULLES 90 CL 3,50 € 100 CL 5,50 €  
PLANCÔÛT 90 CL 3,50 € 100 CL 5,50 €  
1/4 VITTEL (25 CL) 3,00 €  
SUPPLÉMENT SIROP 0,50 €  
Vendu uniquement accompagné d'une boisson payante

### NOS SOFT

COCA-COLA ou COCA-COLA ZÉRO 4,20 €  
ou COCA-COLA CHERRY (33 CL) 4,20 €  
LIMONADE (33 CL) 4,20 €  
FERRIER (33 CL) 4,20 €  
ORANGINA (25 CL) 4,20 €  
FUZE TEA (25 CL) 4,20 €  
FANTA (25 CL) 4,20 €  
SPRITE (25 CL) 4,20 €  
SCHWEPES TONIC ou AGRUMES (25 CL) 4,20 €  
SIROP À L'EAU (25 CL) 2,50 €  
DIABOLO (33 CL) 4,20 €  
JUS MINUTE MAÏD (25 CL) 4,50 €  
Orange, limonade, ananas, kiwi, pomme  
ORANGE ou CITRON PRESSÉ (20 CL) 6,00 €  
FRESH ORANGE ou LEMON JUICE

### NOTRE CHAMPAGNE \*\*

CHAMPAGNE LAGACHE COUPE 11 CL 12,00 € BOUTEILLE 75 CL 65,00 €

### NOS CIDRES \*\* CLOS NORMAND DUCHÉ DE LONGUEVILLE

VERRE (25 CL) 4,50 €  
DEMI-PICHET (50 CL) 8,50 €  
PICHET (100 CL) 16,00 €

### NOS DIGESTIFS \*\*

CALVADOS HORS D'ÂGE (4 CL) 14,00 €  
CALVADOS VSOP (4 CL) 9,00 €

**À DÉCOUVRIR !**

DÉQUILIBRATION TRO HORSMAND : 3 CALVADOS (3 CL) 14,00 €  
LIQUEUR DE 44 MAISON : Une vieille recette de grand-mère ! (4 CL) 8,00 €

WIFI GRATUIT/FREE - RESEAU: REINE MATHILDE - HOT DE PASSÉ: 87549865

### NOS BIÈRES NORMANDES \*\*

BIÈRES BOUTEILLES NORMANDES 33 CL

LA FOLLE DES BOIS Bière fruits rouges 6,90 €  
LA GIVRÉE Bière blanche 6,90 €  
LA DÉMENT BRÉE Bière ambrée 6,90 €  
LA FOLLE FURIEUSE Bière Triple 6,90 €

BIÈRES BOUTEILLES NORMANDES 25 CL 50 CL

LA DÉESSE Bière blonde 4,50 € 8,50 €  
BIÈRE DU MOMENT 4,70 € 9,00 €  
LA CRAZY I.P.A. Bière blonde 4,90 € 9,50 €  
BIÈRE PRESSION BELGES 35 CL 50 CL 4,90 € 9,50 €  
BIÈRE BOUTEILLE BELGE - SANS ALCOOL LA JUPILER (25 CL) 4,50 €

### NOS VINS \*\*

VINS BLANCS

MUSCADET-SUR LIE AOP Domaine de Le Fleuret 5,60 € 9,70 € 18,20 € 26,00 €  
CÔTES-DE-GASCOGNE IGP Domaine Nova (moelleux) 6,40 € 11,20 € 21,00 € 30,00 €  
CHARDONNAY PAYS D'OC IGP Baron Philippe de Rothschild 6,20 € 10,90 € 20,30 € 29,00 €  
GAILLAC AOP BIO Domaine Fleuch Roques cuvéé 431 9,40 € 16,10 € 30,00 € 43,00 €  
PETIT CHABUS AOP L'Églisère Jean Durup 10,50 € 18,40 € 34,30 € 49,00 €  
SANCERRE AOP Domaine Durand 10,50 € 18,40 € 34,30 € 49,00 €  
BORDEAUX BLANC AOC Baron Philippe de Rothschild 6,20 € 10,90 € 20,30 € 29,00 €  
SAUVIGNON IGP PAYS D'OC Vigne Caprice 5,20 € 9,00 € 16,80 € 24,00 €

VINS ROSES

CÔTES-DE-PROVENCE AOP Terres Nobles Estérel 6,00 € 10,50 € 19,60 € 28,00 €  
CABERNET D'ANJOU AOC Angèle 8,80 € 10,10 € 18,90 € 27,00 €

VINS ROUGES

MERLOT PAYS D'OC IGP Vigne Caprice 5,20 € 9,00 € 16,80 € 24,00 €  
PINOT NOIR IGP Conseiller Bouchard Aisé 6,40 € 11,20 € 21,00 € 30,00 €  
CÔTES-DU-RHÔNE Cuvée de Georan 6,00 € 10,50 € 19,60 € 28,00 €  
MONTAGNE SAINT-ÉMILION AOP Haut Garde 8,40 € 14,60 € 27,30 € 39,00 €  
BORDEAUX AOC Mouton Cadet Héritage 10,50 € 18,40 € 34,30 € 49,00 €  
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL AOP Eric Bureau 6,40 € 11,20 € 21,00 € 30,00 €

### NOS APÉRITIFS \*\*

KIR MAISON (12 CL) 4,50 €  
Cassis, pêche, miel, framboise, cerise, vanille

KIR NORMAND (12 CL) 4,50 €  
KIR PÉTILLANT (12 CL) 6,00 €  
POMMEAU (5 CL) 5,50 €  
MARTINI BLANC ou ROUGE (4 CL) 5,00 €  
PORTO (4 CL) 5,00 €  
RICARDO (2 CL) 4,50 €  
SUPPLÉMENT MOON 7,00 €  
WHISKEY JACK DANIEL'S (4 CL) 1,00 €  
WHISKEY CLAN CAMPBELL (4 CL) 5,50 €  
WHISKEY ABERLOUR 10 ANS D'ÂGE (4 CL) 8,00 €  
AMERICANO MAISON (8 CL) 8,50 €

### NOS COCKTAILS

LE MATHILDE - SANS ALCOOL (20 CL) 6,00 €  
Jus d'orange, limonade, citron vert, sirop cerises

LE GUILLAUME - SANS ALCOOL (20 CL) 6,00 €  
Jus de pomme, citron vert, sirop cerises

TEQUILA SUNRISE \*\* (20 CL) 9,00 €  
Tequila, sirop grenadine et jus d'orange

MOJITO \*\* (20 CL) 9,50 €  
Rhum, sirop de canne, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche

MOJITO FRUITS ROUGES \*\* (20 CL) 9,50 €  
Mejki classique et coulis fruits rouges

MOJITO NORMAND \*\* (20 CL) 9,50 €  
Calvados, sucre de canne, cidre, citron vert, menthe fraîche

EXOTIQUE \*\* (20 CL) 9,50 €  
Vodka, miel, jus de pêche, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de vanille

PINA COLADA \*\* (20 CL) 9,50 €  
Rhum, crème de coco, jus d'ananas

SPRITZ \*\* (20 CL) 9,50 €

WIFI GRATUIT/FREE - RESEAU: REINE MATHILDE - HOT DE PASSÉ: 87549865

TOUS NOS PRODUITS SONT ELABORÉS "MAISON" ET FABRIQUÉS SUR PLACE PAR NOTRE CHEF ET SON ÉQUIPE.  
PRINTEMPS 2026 - SERVICE CONTINU - ARRIVAGE POUR LES VIANDES BOVINES EN RESTAURANT - LES POISSONS SONT ENTENDANT AVANT CLOSURE ET PEUVENT DONC MANQUER DE PLUS OU MOINS 15 JOURS AVANCE - LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE - \*\* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION - ILLUSTRATIONS NON CONTRACTUELLES - 2026