

L'ETRIER



Les origines

"L'hôtel le plus colossal et le plus luxueux de la région"

Le tout Paris s'est retrouvé à Deauville pour le baptême officiel de l'Hôtel Barrière LE ROYAL Deauville. On est le 28 juillet 1913, une foule de personnalités entame la visite de quelques-unes des 400 chambres, commentée par les deux architectes, Théo PETIT et Georges WYBO. L'hôtel « LE ROYAL » a été construit en dix mois seulement, pour l'époque il s'agissait d'un record architectural. La décision de construire un tel établissement en revient à Eugène CORNUCHE.

En effet, fort de la réussite de la saison estivale, il considère, à juste titre, que la capacité du « NORMANDY HOTEL » sera insuffisante pour recevoir les estivants de plus en plus nombreux.

Eugène CORNUCHE a longtemps hésité sur le nom de ce qui sera amené à devenir « l'hôtel le plus colossal et le plus luxueux de la région » : L'AMPHYTRITE ou le ROYAL ? Ce sera finalement la seconde dénomination, jugée beaucoup plus internationale au regard de sa future clientèle, susceptible de venir de Grande-Bretagne ou des États-Unis.

Depuis le 3 septembre 1975, date du premier festival du cinéma américain, créé par André HALIMI et Lionel CHOUCHAN, l'hôtel « LE ROYAL » est devenu le lieu incontournable des stars de cinéma. Elisabeth TAYLOR, Sylvester STALLONE, Meryl STREEP, George CLOONEY, Brad PITT et Angelina JOLIE, et bien d'autres encore ont séjourné à l'hôtel ROYAL durant les festivités.

Aujourd'hui, à l'hôtel Barrière Le Royal Deauville, on croise régulièrement grand nombre de personnalités du monde du cinéma, des médias et du spectacle, qui aiment s'y retrouver et passer une nuit idyllique dans un cadre prestigieux.

THÉS

THÉS NOIRS BIO BY "PASCAL HAMOUR"

Thé Royal Ceylan OP bio	Léger	7,5€
Thé Darjeeling Impérial bio	Léger et aromatique	7,5€
Earl Grey intense bio	Notes de Bergamote naturelle	7,5€
Lapsang Souchong bio	Thé fumé	7,5€
Thé Rêve d'Orient	Notes épicées, sucrées et tonifiantes	7,5€
Thé à la Vanille intense bio		7,5€

THÉS VERTS BIO BY "PASCAL HAMOUR"

Thé Vert Sencha du Japon bio	Notes végétales et marines	7,5€
Le Grand Thé Vert Darjeeling à la Menthe poivrée bio		7,5€
Le Grand Thé Vert Darjeeling au Jasmin bio		7,5€
Le Grand Thé Vert Darjeeling aux quatre Fruits Rouges bio		7,5€

THÉ PREMIUM SERVI À LA FRANÇAISE

Thé noir Oolong Tikuan Yin du Vietnam bio		11€
Thé vert Sencha Yamato du Japon bio		9€
Thé Blanc de Chine bio		15€

INFUSIONS

INFUSIONS BIO BY "PASCAL HAMOUR"

La Camomille bio		7,5€
La Menthe poivrée bio		7,5€
Le Verveine-Menthe Officinal bio		7,5€
La Verveine Officinale bio		7,5€
Le Tilleul Officinal bio		7,5€

CAFÉS "NESPRESSO"

Expresso, décaféiné	6,5€
Double café	9€
Café au lait	7,5€
Cappuccino	9€
Café Viennois	10€
Latte Macchiato	9€

SÉLECTION DE CAFÉS RARES

Indes Une boisson au corps sauvage et aromatique.	7€
Brésil Le meilleur cru du Brésil, puissant et long en bouche. Un expresso de connaisseur.	7€
Guatemala Un cru des hauts plateaux. Corps léger et rond. Ce café flatteur au palais, avec un arôme fin et fruité	7€

CHOCOLATS CHAUDS BARRIÈRE

Le traditionnel Viennois Valrhona	10€
Le traditionnel chocolat chaud Valrhona	9€

Prix nets en euros TTC, service compris.

SODAS

Coca-Cola, Light, Zéro 33cl	8€
Fuzetea 20cl	8€
Schweppes Tonic, Schweppes Agrum' 25cl	8€
Red Bull, Gini, Orangina 25cl	8€
Sprite, Oasis Tropical, Limonade 33cl	8€

JUS & NECTARS DE FRUITS

25cl

Jus de pomme pétillant - Domaine Dupont	10€
Jus et nectars de fruits Alain Milliar	14€
Nectar de Pêche de vignes (Pêche des Coreaux du Lyonnais)	
Nectar de Poire d'été (Poire Williams des Coreaux du Lyonnais)	
Nectar de Fraise (Fraise de la Haute et Moyenne vallée du Rhône)	
Nectar Framboise (Framboise de Champagne Ardennes)	
Nectar de Mangue (Mangue des plaines de Magdalena en Colombie)	
Nectar de Fruit de la passion (Passion pourpre du Panama)	
Jus d'ananas (Panama et Costa Rica)	
Jus de fruits frais	9€
Orange, Citron, Pamplemousse	
Jus de fruits	7€
Orange, Pomme, Tomate Nature	
Nectars de Fruits	7€
Exotique, Abricot, Banane, Goyave, Litchi, Ananas, Cranberry, Pamplemousse, Pêche	
Nos jus "Kookabara" - Détox	8€
Betterave, concombre, citron-menthe	

EAUX MINÉRALES

Vittel 25cl	6€
Perrier, Badoit, Vichy St Yorre 33cl	6€

BIÈRES

BIÈRES FRANÇAISES

	33cl
Kronenbourg 1664	10€
Desperados	10€
Bière de l'abbaye St-Wandrille 50cl	15€

BIÈRES ÉTRANGÈRES

	33cl
Carlsberg	10€
Danemark	
Heineken	10€
Pays Bas	
Heineken 0°	10€
bière sans alcool	
Leffe	10€
Belgique	
Affligem 30cl	10€
Belgique	
Duvel	10€
Belgique	
Grimbergen	10€
Bière blonde	
Grimbergen blanche	10€
Belgique	

CIDRES

	15cl	75cl
Cuvée Réserve Domaine Dupont	9€	36€
passé 6 mois en fût de Calvados		
Cuvée Colette Domaine Dupont	10€	39€
élaboré selon la "méthode traditionnelle Champenoise"		

Prix nets en euros TTC, service compris.

APÉRITIFS

	7cl
Campari, Suze, Pernod	12€
Ricard, Pastis 51 4cl	12€
Pommeau de Normandie	12€
Pineau Marnier	12€
Martini Rosato, Rosso, Bianco, Rubino, Ambrato, Fiero	12€
Tio Pepe (Xères)	12€

VINS DE PORTO

	7cl
Sandeman Ruby	13€
Sandeman Blanc	13€
Graham's 10 ans	13€

ALCOOLS DU MONDE

TEQUILA

	4cl
Sauza	19€
Donjulio Reposado	20€
Patron	20€

CACHAÇA

	4cl
Sagatiba	19€
Leblon	19€

GIN

	4cl
Gordon's London Dry Gin	19€
Gibson's London Dry Gin	19€
Tanqueray London Dry Gin	19€

GIN DE LUXE

	4cl
Bombay Sapphire London Dry Gin	20€
Tanqueray Ten Fruit Gin, small Batch	20€
Hendrick's Ecosse, Lowlands	20€
Le Gin de Christian Drouin France, Normandie	20€

LES ALCOOLS DU MONDE

RHUM CUBAIN

	4cl	
Havana Club 3 ans	19€	
Havana Club 7 ans	22€	
Havana Club Selección de maestros	28€	
Havana Club 15 ans	28€	
Bacardi 8 ans	25€	
Bacardi Superior	19€	
Facundo Eximo	27€	
Facundo Neo	25€	
Ron Paraiso	22€	

RHUM MARTINIQUAIS

	4cl	
Depaz Vieux	19€	

RHUM HAÏTIEN

	4cl	
Barbancourt 8 ans	22€	

RHUM VÉNÉZUÉLIEN

	4cl	
Diplomatico	22€	

RHUM DE GUATEMALA

	4cl	
Zacapa 23 ans	24€	
Zacapa XO	28€	

RHUM TRINIDAD & TOBAGO

	4cl	
Angostura 1919	19€	

RHUM DES ÎLES VIERGES

	4cl	
Cruzan Estate Dark Rhum 2 ans	19€	

VODKA

	4cl	
Smirnoff rouge Russie	19€	
Kerel One Pays Bas	19€	
Absolut Suède	19€	

VODKA DE LUXE

	4cl	
Grey Goose l'Original France	20€	
Grey Goose La Poire France	20€	
Grey Goose Cherry Noir France	20€	
Grey Goose Le Melon France	20€	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Prix nets en euros TTC, service compris.

LE COMPTOIR DES WHISKIES

PURS & SINGLES MALTS

4cl
21€

Aultmore, Glenliver, Balvenie 12 ans

21€

Oban, Talisker, Lagavulin, Aberlour

21€

Laphroaig, Glenmorangie, Glen Deveron

21€

Glen Grant, Cragganmore, Craigellachie

IRISH WHISKEY'S

4cl
19€
19€

Jameson

Bushmills Black Bush

AMERICAN WHISKEY & BOURBON

4cl

Jack Daniel's

19€

Jack Single Barrel

21€

Bulleit

19€

CANADIAN WHISKIES

4cl

Canadian Club

19€

BLENDED WHISKIES

4cl

J&B

19€

Chivas

21€

Johnnie Walker Blue Label

36€

Johnnie Walker Black Label

21€

LE COMPTOIR DES WHISKIES

COLLECTION GLENFIDDICH

Glenfiddich 12 ans

Spécial Réserve

Fruité avec des notes de poire

Glenfiddich 15 ans

Solera reserve

Tendre miel, fruits rouges et épice

Glenfiddich 18 ans

Ancient Réserve

Des notes épicées,

Boisées et des arômes de fruits mûris

Glenfiddich 21 ans

Grand Reserva

Floral, banane, figue et caramel...

Instant cigare !

JAPANESE WHISKEY

Hibiki Japanese Harmony

4cl

21€

23€

28€

38€

4cl

24€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Prix nets en euros TTC, service compris.

COCKTAILS

LONG DRINKS

Bloody Mary

Vodka Grey Goose, jus de citron, jus de tomate, Tabasco, sel de céleri, Sauce anglaise

21€

Sex on the Beach

Vodka Grey Goose, crème de pêche, Nectar de cranberry et de pamplemousse, sirop de fraise, Havana Island Fruit bitter

21€

Americano by Martini

Martini bitter, Martini rosso, Perrier

21€

Mojidos Calvados Dupont Original, menthe fraîche, sucre, citron vert, Canada dry

21€

Moscow mule

Vodka Ketel One, jus de citron vert, Ginger Beer Fever Tree

21€

LES TIKI

Monoï

Rhum Havana Club 3ans, Passoa, nectar de mangue Alain Milliat, sirop de vanille

21€

Royal Hawaii

Gin Bombay Original, jus de citron vert, jus d'ananas, sirop d'orgeat

21€

Maï Taiï

Rhum Clément canne Bleue, rhum Depaz vieux, jus de citron vert, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de pamplemousse

21€

COCKTAILS

SHORT DRINKS

Old Cuban Bacardi 8 ans Rhum Bacardi 8 ans, Angostura Bitter et sucre	19€
Pearliti Vodka Grey Goose la Poire, Amaretto, jus de citron et sirop de sucre de canne	19€
Esprit Calvados Calvados Dupont original, liqueur Saint-Germain, jus de citron vert, sirop de cannelle	19€
Mis à l'amende Amaretto, jus de citron et sirop d'orgeat	19€
After Wedding Gin Hendrick's, liqueur Saint-Germain, aromatic ginger & lemon grass Cordial, jus de citron vert, blanc d'oeuf et concombre frais	19€
Margarita Tequila Patron, Cointreau, jus de citron, verre givré au sel	19€
Negroni Martini Riserva speciale Rubino, Gin Bombay Saphyre et Martini Bitter	19€
Dry Martini Gin Bombay Saphyre, Martini Dry (Olive ou zest de citron)	19€
Vesper Gin Tanqueray Ten, Vodka Ketel One et Lillet	19€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Prix nets en euros TTC, service compris.

COCKTAILS

Cocktails sans alcool

20cl

Virgin Mojito

Menthe fraîche, jus de citron vert, sucre, Perrier

16€

Pina Junior

Nectar d'ananas Alain Milliat, Le Fruit Monin coco

16€

Tutty Frutty

Nectar de fruits exotiques, Nectars de fraise et de framboise "Alain Milliat".

16€

Jour 1

Nectar d'ananas, nectar de banane, nectar de litchi, sirop de fraise

16€

COCKTAILS

ICE & TWIST

Nectar On Ice	25€
Zeste de citron vert, Champagne Moët & Chandon Ice Impérial	
Champagne d'agrumes	24€
Mandarine Napoléon, quartiers d'agrumes, Champagne	
Nectar On Ice Rosé	27€
Zeste de citron vert, Champagne Moët & Chandon Ice Impérial rosé	
Martini Royal Bianco	21€
Martini Bianco, quartiers de citron vert, Prosecco	

COCKTAILS CHAMPAGNES

Porn star Martini	24€
Vodka Grey Goose, sirop de vanille, Passoa, Nectar de fruit de la passion, shooter de Champagne	
Champagne Cocktail	24€
Cognac Hennessy fine, Angostura bitter, zeste d'orange, sucre, Champagne	
Spritz Royal	24€
Apérol, quartiers d'orange, Perrier, Champagne	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Prix nets en euros TTC, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Prix nets en euros TTC, service compris.

COCKTAILS

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito

Menthe fraîche, jus de citron vert, sucre, Perrier

16€

Pina Junior

Nectar d'ananas Alain Milliat, Le Fruit Monin coco

16€

Green Planet (Detox)

Jus d'orange, jus de citron, menthe fraîche, Vichy Saint Yorre

16€

Jour 1

Nectar d'ananas, nectar de banane, nectar de litchi, sirop de fraise

16€

Spritzy

Nectar de fruits exotiques, Perrier, Bitter San Pellegrino

16€

Tutty Frutty

Nectar de fruits exotiques, Nectars de fraise et de framboise "Alain Milliat".

16€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Prix nets en euros TTC, service compris.

CHAMPAGNES AOC

MOËT & CHANDON

	300cl	150cl	37,5cl	75cl
Ice	-	-	-	135€
Rosé	-	245€	-	135€
Ice Rosé	-	-	-	150€
Rosé Millésimé	-	365€	-	180€
Millésimé	-	350€	-	180€
Brut Impérial	-	-	60€	110€

BILLECART

			37,5cl	75cl
Salmon Brut			-	120€
Salmon Rosé			80€	150€
Salmon Cuvée Nicolas François 1999			-	220€
Salmon Cuvée "Le Clos Saint-Hilaire 1996"			-	550€

TAITTINGER

			37,5cl	75cl
Brut				110€
Rosé Prestige				135€
Comtes de Champagnes Blanc de Blanc Millésime				265€

BOLLINGER

			37,5cl	75cl
Spécial Cuvée				120€
Grande Année 2004				220€

RUINART

			150cl	75cl
R de Ruinart Brut			-	130€
R de Ruinart Rosé			-	190€
Ruinart Blanc de Blanc			-	220€
Dom Ruinart Rosé Vintage			-	480€
L'Exclusive			2500€	-

CHAMPAGNES AOC

COLLECTION DOM PÉRIGNON

	150cl	75cl
Dom Pérignon 2009	-	240€
Dom Pérignon 2006	-	240€
Dom Pérignon Rosé vintage	-	480€
Dom Pérignon 2004	500€	-

MUMM

	37,5cl	75cl
Grand Cordon		110€
Mumm de Mumm 1982		180€
R. Lalou		240€

KRUG

	150cl	37,5cl	75cl
Grande Cuvée	480€	-	-
Vintage 1988, 1995, 1996	-	-	405€
Rosé	-	-	480€
Clos du Mesnil 1998	-	-	2800€
Clos d'Ambonnay Blanc de Noir 1995	-	-	4000€

VEUVE CLICQUOT

	150cl	37,5cl	75cl
Brut	220€	60€	110€
Rosé	-	-	135€
Rosé Millésimé	-	-	150€
Grande Dame	-	-	380€
Vintage 2008	-	-	125€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Prix nets en euros TTC, service compris.

CHAMPAGNES AOC

LAURENT PERRIER

	150cl	37,5cl	75cl
La Cuvée	-	-	110€
Ultra Brut	-	-	125€
Millésimé	-	-	160€
Cuvée Rosé	290€	-	170€
Cuvée Grand Siècle	-	-	380€

ROEDERER

		37,5cl	75cl
Brut Premier			120€
Cristal Roëderer			405€

PIPER HEIDSIECK

		37,5cl	75cl
Brut			110€
Millésimé			132€
Rosé Sauvage			132€
Cuvée Rare			240€

LANSON

		37,5cl	75cl
Black Label			110€
Pink Label			132€

FOUQUET'S

		37,5cl	75cl
Brut			90€
Rosé			99€

NOS VINS - LA SÉLECTION BARRIÈRE - 15CL - 75CL

Réalisée par Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France
www.chaisdoeuvre.fr

LES INCONTOURNABLES

Val de Loire

- Sancerre AOC "Tradition" 2016, bio 14€ 69€
Domaine Vacheron, Sauvignon

Bordelais

- AOC Pauillac - Baron Nathaniel 14€ 67€

SECRETS DE SOMMELIER

Languedoc-Roussillon

- Côtes du Roussillon AOC "Les Sorcières" 2016 11€ 55€
Domaine Clos des Fées, Syrah, Grenache, Carignan

LES INATTENDUS

Vallée du Rhône

- Viognier de Rosine, IGP Collines Rhodaniennes 2016 14€ 69€
Domaine Stéphane Ogier, Viognier

Piémont, Italie

- Langhe DOC 2016 15€ 75€
Marco Parusso, Nebbiolo

Bourgogne

- Bouzeron AOC 2015 11€ 55€
Héritiers Louis Jadot, Aligoté

ET POUR LES AMATEURS DE ROSÉ

Provence

- Côtes de Provence AOC 2016 11€ 55€
« Maur & More » Château Saint-Maur, Grenache, Cinsault

CHAMPAGNES AOC

- Moët & Chandon brut 14cl 24€
- Veuve Clicquot Ponsardin brut 24€
- Veuve Clicquot Ponsardin rosé 26€
- Dom Pérignon 2009 39€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Prix nets en euros TTC, service compris.

LE PARADIS

NOTRE SÉLECTION DE LA MAISON MARNIER LAPOSTOLE

	4cl
Cherry Marnier	18€
Grand Marnier Cordon Rouge	18€
Grand Marnier Cuvée Louis-Alexandre	18€
Grand Marnier Cuvée Centenaire	21€

COGNAC DE LA MAISON TESSERON

	4cl
Lot 90 XO Sélection Grande et petite Champagne, fins bois	28€
Lot 76 XO Tradition 100% Grande Champagne	35€
Lot 53 XO Perfection Grande Champagne sur 2 générations	62€
Lot 29 XO Exception Grande Champagne sur 3 générations	98€

COGNAC

	4cl
Hennessy Fine de Cognac	18€
Rémy Martin VSOP	18€
Rémy Martin XO	31€
Hennessy XO	32€
Martell Cordon Bleu	49€
Martell Cohiba	54€
Hennessy Private Réserve	73€
Hennessy Paradis prestige	99€
Hennessy Cuvée Richard	150€
Martel L'Or de Martel	260€
Louis XIII	300€

ARMAGNAC

	4cl
Samalens Vsop	21€
Marquis de Montesquiou Napoléon	23€

LIQUEURS

	4cl
Get 27, Get 31, Pimm's, Soho	18€
Southern Comfort	18€
Cointreau, Bénédictine	18€
Amaretto, Baileys	18€
Chambord, Drambuie	18€
Fernet Branca, Galliano	18€
Kalhua, Malibu, Mangalore	18€
Mandarine Napoléon	18€
Manzana Verde, Passoa	18€
Marie Brizard, Peter Heering	18€

EAUX-DE-VIE

	4cl
Poire William	19€
Mirabelle	19€
Framboise	19€

LE PARADIS

CALVADOS DU PAYS D'AUGE	4cl
Lecompte 12 ans	25€
Busnel 12 ans	27€
Père Jules 20 ans	29€
Groult 12 ans	29€
Boulard XO Auguste	45€
Lecompte Multi-Vintage II	55€
Assemblage de cinq millésimes, 1987-1988-1989-1990-1992	
Camus Prestige	55€
Père Jules 40 ans	58€
Camus Rareté	81€
CHÂTEAU DU BREUIL	4cl
15 ans	27€
Réserve des seigneurs	31€
Cuvée Royale	35€
PÈRE MAGLOIRE	4cl
Mémoire XO	35€
Héritage Extra	45€
DUPONT	4cl
1989	31€
1980	32€
1969	45€
CALVADOS AOC	4cl
Michel Huard 20 ans	29€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Prix nets en euros TTC, service compris.

LA TABLE DU BAR



ouvert de 12h à 21h



LES TAPAS À PARTAGER DE 12H00 À 22H00

Le Foie Gras Cube de foie gras, chutney, toasts	17€
Le Parme Jambon de Parme et copeaux de Parmesan	17€
Le Saumon Cube de saumon, blinis, crème, citron	17€

SALADES

Tomates cœur de bœuf et Buratta, Huile d'olive, basilic	24€
Salade façon Caesar poulet Œufs, tomates confites, parmesan, croûtons & anchois	31€
Salade Veggan   Cubes de patate douce au curcuma, chou chinois, agrumes, coriande, fleurs de pensées, groseilles, rappé de noix de coco, graines de Kasha (sarrasin), sauce saté	28€



Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Prix nets en euros TTC, service compris.

LA TABLE DU BAR

ouvert de 12h à 21h



POISSON

Coeur de Saumon fumé

radis au beurre, concombre aneth
Crème épaisse & oeufs de saumon

25€

BŒUF

Tartare de bœuf traditionnel,

Pommes frites et salade verte
(Viande bovine d'origine Française)

31€

PÂTES

Linguines fraîches

Putanesca, napolitaine, bolognaise, carbonara, pesto

22€

PIZZA

Pizza Margherita

23€

Pizza aux Cèpes

28€



Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Prix nets en euros TTC, service compris.

LA TABLE DU BAR

ouvert de 12h à 21h



LES MUSTS


- Omelette aux truffes,** 30€
Pommes frites et salade verte
- Le caviar Fouquer's (30g) et sa garniture :** 145€
Blinis, crème fraîche, oignons et oeufs hachés, shot de vodka

NOTRE SÉLECTION DE WOK

- Wok de légumes** 22€
Légumes, pousse de soja, coriandre, sauce soja et cacahuètes
- Wok de légumes et Poulet** 26€
Poulet, légumes, pousse de soja, coriandre, sauce soja et cacahuètes
- Wok de légumes et Gambas au saré** 28€
Gambas, légumes, pousse de soja, coriandre, sauce soja et cacahuètes



SANDWICHES

- Club sandwich volaille** 27€
Bacon, tomates, œufs, salade, pain de mie toasté, pommes frites & salade verte
- Club sandwich saumon** 27€
Tomates, oeufs, salade, pain de mie toasté, pommes frites & salade verte
- Sandwich sans gluten**  28€
Thon, tomates, sauce fromage blanc au raifort et fines herbes

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Prix nets en euros TTC, service compris.

LA TABLE DU BAR

ouvert de 12h à 21h



DESSERTS

Moelleux au chocolat, grand cru à 70% Coeur de fraise et tartare	14€
Sélection de glaces et sorbets : Vanille, café, chocolat, pomme, fraise, citron	12€
Crêpes au beurre	14€
Assiette de fruits rouges	14€
Notre sélection de glaces "détox" Jolie fraise La stimulante (citron, basilic et spiruline) La relaxante (chocolat noir 70%, fève Tonka et fleur de sel)	8€

