

Le Bar du Turquoise – Turquoise Bar

15cl 75cl

Cocktails signatures – Signature cocktails

24€ 75€

Litchilada

Havana 3 ans, litchi, coco, citron vert
Havana 3-year, lytchee, coconut, lime

Lavender Fizz

Malfy, sirop de lavande, crème, citron jaune, soda water
Malfy, lavender syrup, cream, lemon, soda water

Aperol Sour

Aperol, sirop de Prosecco, blanc d'oeuf, citron jaune
Aperol, Prosecco syrup, egg white, lemon

Palomita

Codigo blanco, Cointreau, pamplemousse, cranberry, citron jaune, soda water
Codigo blanco, Cointreau, grapefruit, cranberry, lemon, soda water

Ti Thaï

Myers, Wray & Nephew Overproof, mangue, coco, citron vert, ginger beer
Myers, Wray & Nephew Overproof, mango, coconut, lime, ginger beer

Summer Sangria

Vin blanc, pêche, ananas, limonade
White wine, peach, pineapple, lemonade

Cocktail du moment - Cocktail of the moment

Demandez à votre serveur
Ask your waiter

Bar à Margaritas frozen – Frozen Margarita Bar

24€ 75€

La “Mangorita”

Codigo blanco, Cointreau, citron vert, mangue
Codigo blanco, Cointreau, lime, mango

La “Chilirita”

Codigo blanco, Cointreau, citron vert, framboise, piment
Codigo blanco, Cointreau, lime, raspberry, spicy chili

La “Peachyrita”

Codigo blanco, Cointreau, citron vert, pêche, miel
Codigo blanco, Cointreau, lime, peach, honey

La “Cocorita”

Codigo Blanco, Cointreau, citron vert, coco
Codigo blanco, Cointreau, lime, coconut

La “Concombrita”

Codigo blanco, Cointreau, concombre, citron vert, jalapeño
Codigo blanco, Cointreau, cucumber, lime, jalapeño

Cocktails classiques – Classic cocktails

7cl ou 15cl 75cl

Disponibles sur demande - *Available on request*

24€ 75€

Liste non exhaustive – *Non-exhaustive list:*

Bloody Mary, Caïpirinha, Cosmopolitan, Espresso Martini, Gin Tonic, Long Island, Margarita, Mojito, Moscow Mule, Negroni, Old Fashioned, Piña Colada, Spritz...

Extra premium liquor +5€/cocktail (7cl ou 15cl)

Nos cocktails sans alcool – Our virgin cocktails (15cl)

18€

A.O.C.

Orange, carotte, passion, agave

Orange, carrot, passion fruit, agave

Green Detox

Concombre, pomme, céleri, citron

Cucumber, apple, celery, lemon

Coco Loco

Orange, ananas, coco, menthe fraîche

Orange, pineapple, coconut, fresh mint

Smoothie

Deux parfums au choix - Goyave, coco, banane, mangue, framboise, fraise, litchi, passion, yuzu, ananas ou pêche

Two flavors of your choice - Guava, coconut, banana, mango, raspberry, strawberry, lychee, passion fruit, yuzu, pineapple, or peach

Cocktails sans alcool classiques – Virgin classic cocktails

Disponibles sur demande - *Available on request*

Liste non exhaustive – *Non-exhaustive list:* Bloody Mary, Mojito, Piña Colada, Cocktail de fruits..

Selection au verre – Selection by the glass (15cl)

Champagne – Champagne

Leclerc Briant Brut Réserve

25€

Perrier Jouët Grand brut

30€

Leclerc Briant Rosé, Extra-brut

30€

Vin rosé – Rose wine

Rosé du Clos

Clos de la Commaraine

Bourgogne

2023

16€

Roubine Premium

Château Roubine

Provence

2023

18€

Fantastique

Château Sainte Marguerite

Provence

2023

22€

Vin blanc – White wine

Côte de Provence

Château Roubine

Provence

2023

18€

S des Poètes

Domaine des Poète

Loire

2023

20€

Chablis

Domaine Geoffroy

Bourgogne

2023

22€

Vin rouge – Red wine

Côte de Provence

Château Roubine

Provence

2023

18€

Petit Ours

Mathieu Barret

Vallée du Rhône

2022

20€

Bourgogne

Thomas Bouley

Bourgogne

2021

22€

Apéritifs & Liqueurs – Aperitifs & Liqueurs

5cl 75cl

Amaretto, Aperol, Bailey's, Bénédictine DOM, Campari, Chambord, Cointreau, Fair Coffee,

12€ 120€

Get 27, Get 31, Heering Cherry, Italicus, Kalhua, Frangelico, Lillet Blanc, Limoncello,

Mancino Bianco, Mancino Rosso, Mancino Secco, Ricard, Sambucca, Saint Germain, Suze

Bumbu Cream

15€ 140€

Chartreuse Jaune, Verte

15€ 140€

Chartreuse du 9ème centenaire

25€ 220€

Cognac & Armagnac

	5cl	75cl
Martell Blue Swift	18€	160€
Remy Martin VSOP	20€	180€
Remy Martin XO	60€	550€
Remy Martin Louis XIII	650€	5000€

Whisky – Whiskey

Américain – American

Jack daniel's	14€	120€
Bulleit Bourbon, Rye	16€	140€

Écossais – Scottish

Johnnie Walker Red Label	14€	120€
Laphroaig 10 ans	18€	160€
Glenlivet 12 ans	20€	190€
Glenmorangie 12 ans Lasanta	22€	200€
Glenfiddich 15 ans Solera	24€	220€
Dalmore 12 ans	28€	260€
Balvenie Caribbean Cask 14 ans	30€	280€
Macallan 12 ans	32€	300€
Johnnie Walker Blue Label	60€	550€
Macallan 18 ans	85€	900€

Irlandais – Irish

Jameson	14€	120€
---------	-----	------

Japonais – Japanese

Nikka Coffey Grain	14€	180€
--------------------	-----	------

Gin – Gin

Bombay Sapphire	14€	120€
Tanqueray Ten	16€	140€
Empress 1908	16€	140€
Malfy Gin Original	18€	160€
Malfy Lemone, Rosa, Arancia	20€	180€
Botanist	20€	180€
Hendrick's	20€	180€
Matsui Craft Gin T.H.P	20€	180€
Citadelle	25€	190€
Monkey 47	24€	220€
Ki No Bi	26€	250€
44°N Compte de Grasse	40€	380€

Vodka – Vodka

Mozart Dark Chocolate	14€	120€
Tito's	14€	120€
Ketel One	14€	120€
Absolut Elyx	18€	160€
Guillotine	18€	160€
Belvedere	18€	160€
Grey Goose	22€	200€
Beluga	40€	380€

Rhum – Rum

	5cl	75cl
Damoiseau 50°	10€	80€
Clément VO	10€	80€
Plantation Three Stars	14€	120€
Bielle Blanc	14€	120€
Havana 3 ans	14€	120€
Wray & Nephew	14€	120€
Bacardi 8 ans	16€	140€
Gosling Black Seal	16€	140€
Mount Gay Eclipse	16€	140€
Sailor Jerry Spiced	16€	140€
Clairin Vaval	18€	160€
Clement Vieux XO	22€	200€
Zacapa	26€	240€
Longueteau Prélude	28€	260€
Reimonenq Vieux 7 ans	28€	260€
Hee Joy 2008	28€	260€
Bielle Vieux 2011	36€	340€
Appleton Estate 21	45€	500€
Mont Gay XO 15 ans	50€	600€

Tequila – Tequila

Casamigos Blanco	18€	160€
Codigo Blanco	18€	160€
Lalo Blanco	18€	160€
818 Blanco	22€	200€
Avion Reposado	22€	200€
Codigo Rosa	22€	200€
Casamigos Reposado	22€	200€
818 Reposado	26€	240€
Casamigo Anejo	28€	260€
Cincoro Blanco	30€	280€
818 Anejo	30€	280€
Avion Cristalino	32€	300€
Codigo Anejo	32€	300€
Clase Azul Reposado	38€	870€
Don Julio 1942	42€	400€
Codigo Extra Anejo	55€	500€
Eight Reserved	55€	500€
Clase Azul Anejo	185€	2700€

Mezcal – Mezcal

Nuestra Solidaridad	16€	140€
Del Maguey Vida Mezcal	18€	160€
Del Maguey Crema	22€	200€
Del Maguey Vida Chichicapa	36€	340€
Del Maguey Tobala	55€	340€
Bozal Ensemble	55€	350€
Bozal Tobasiche	60€	450€
Del Maguey Pechuga	66€	500€

Jus de fruits – Fruit juices (20cl)

Alain Millat – Ananas Ambient Bio – <i>Pineapple Ambient Bio</i>	12€
Alain Millat – Orange Ambient Bio – <i>Orange Ambient Bio</i>	12€
Alain Millat – Pomme Ambient Bio – <i>Apple Ambient Bio</i>	12€
Alain Millat – Tomate Ambient Bio – <i>Tomato Ambient Bio</i>	12€
Jus frais – <i>Fresh juice</i>	12€

Rafraichissements – Refreshments

Bières – Beers

Carib 33cl	10€
Corona 33cl	10€
Noam 33cl	10€
Heineken 0% 25cl	10€

Sodas – Softs

Coca Cola 33cl	9€
Coca Cola Zero 33cl	9€
Coconut Water 33cl	9€
Fanta 33cl	9€
Ice Tea 33cl	9€
Siroop à l'eau 25cl	9€
Sprite 33cl	9€
Swiss Moutain Club Soda 20cl	10€
Swiss Moutain Ginger Ale 20cl	10€
Swiss Moutain Ginger Beer 20cl	10€
Swiss Moutain Tonic 20cl	10€
Red Bull 25cl	10€

Eaux minérales – Mineral waters (75cl)

Acqua Panna ou/or Evian	10€
San Pellegrino	10€
Aquachiara	10€

Boissons chaudes – Hot drinks *

Café simple: Espresso, décaféiné, allongé – <i>Coffees: Espresso, decaffeinated, americano</i>	6€
Café avec du lait, café frappé – <i>Coffee with milk, iced coffee</i>	8€
Café double – <i>Double espresso</i>	9€
Thé et infusion – <i>Tea and infusion</i>	7€
Chocolat chaud – <i>Hot chocolate</i>	8€

*Prix valable pour les produits dérivés - *Price valid for derivative products

Nos transats – Our sunbeds

10h à 18h – *10am to 6pm*

Transat à la journée selon disponibilité <i>Sunbeds available for the day, based on availability</i>	50€
---	-----

Bed rond à la journée selon disponibilité <i>Round bed available for the day, based on availability</i>	150€
--	------

Amis St. Barth

Du lundi au samedi – *From Monday to Saturday*

Apér'ean – Appetizers

Gambas croustillantes kuro «4 pièces» <i>Crispy prawns kuro «4 pieces»</i>	22€
Accras de Mahi Mahi, sauce Yucatan <i>Mahi Mahi fried balls, Yucatan Sauce</i>	26€
Houmous de pois chiche, crudités « Sel et Sucre » <i>Chickpea hummus with “Salt and Sugar” crudités</i>	⊗✓ 23€
La Pizzetta « Pichade » à la tomate, anchois, olives, parmesan <i>Pizzetta “Pichade” with tomato, anchovies, olives, parmesan</i>	25€
Ailerons de poulet caramélisés cacahuètes & citron vert <i>Caramelized chicken wings with peanuts & lime</i>	21€
Calamars croustillants, citron vert, mayonnaise spicy <i>Crispy calamari, lime, spicy mayonnaise</i>	26€

Les entrées – Starters

Salade « Healthy », vinaigrette mangue moutarde, pickles d'oignon, avocat, tomates confites, feta
Healthy salad, mango mustard vinaigrette, onion pickles, avocado, confit tomatoes, feta cheese

• Poulet grillé – <i>Grilled chicken</i>	⊗ 39€
• Gambas grillées – <i>Grilled shrimps</i>	⊗ 43€
• Langouste grillée – <i>Grilled lobster</i>	⊗ * 69€
Salade d'artichaut & stracciatella au lait de bufflonne, vinaigrette pomme, miel, moutarde, truffe <i>Artichoke salad & buffalo milk stracciatella, apple vinaigrette with honey, mustard and truffle</i>	⊗✓ 32€
Burrata des Pouilles, collection de tomates cerises, crème d'avocat au yaourt Grec, huile de basilic <i>Burrata from Puglia, cherry tomato collection, avocado cream with Greek yogurt, basil oil</i>	⊗✓ 38€
La salade César au poulet fermier à ma façon <i>Caesar salad with farmhouse chicken</i>	39€
Ceviche de gambas « Black Tiger » à la flamme, avocat, mangue, passion <i>“Black Tiger” prawn ceviche, avocado, mango, passion fruit</i>	⊗ 34€
Tataki de thon, salsa verte au persil plat & piment jalapeños, pickles d'oignon rouge & myrtilles <i>Tuna tataki, salsa verde with flat parsley & jalapeño, pickled red onions & blueberries</i>	⊗ 36€
Carpaccio de courgettes & King crab aux agrumes, mayonnaise colombo, guacamole <i>Zucchini & King crab carpaccio with citrus, colombo mayonnaise, guacamole</i>	⊗ * 55€

Les Pizz' – Pizzas

Margherita	✓	26€
Sauce tomate « Mère », mozzarella « Fior di Latte », basilic, huile d'olive <i>Marinara, "Fior di Latte" mozzarella, basil, olive oil</i>		
Margherita « Stracciatella »	✓	28€
Sauce tomate « Mère », stracciatella au lait de bufflonne, basilic, huile d'olive <i>Marinara, buffalo milk stracciatella, basil, olive oil</i>		
Rucola	✓	30€
Sauce tomate « Mère », mozzarella « Fior di Latte », roquette, tomates cerises, balsamique, pesto à la Genovese <i>Marinara, "Fior di Latte" mozzarella, arugula, cherry tomatoes with balsamic vinegar, Genovese pesto</i>		
Regina		30€
Sauce tomate « Mère », champignons, jambon blanc <i>Marinara, mushrooms, cooked ham</i>		
Four-cheeses	✓	34€
Ricotta, mozzarella « Fior di Latte », parmesan, gorgonzola, chutney de poire au basilic <i>Ricotta, "Fior di Latte" mozzarella, parmesan, gorgonzola, pear chutney with basil</i>		
Spianata Piccante		34€
Sauce tomate « Mère », mozzarella di Buffala, spianata piccante, artichaut poivrade, pesto à la Genovese <i>Marinara, Buffalo mozzarella, spicy Calabrian salami, pepper artichoke and Genovese pesto</i>		
Asian		30€
Fromage blanc au wasabi, tartare de thon au sésame noir « Asian style » <i>Wasabi fromage blanc, tuna crudo with "Asian style" black sesame</i>		
Man'ouché	✓	32€
Yaourt grec au Zaathar, labneh, concombre, tomates cerises, olives Taggiasche <i>Greek yogurt with Za'atar, labneh, cucumber, cherry tomatoes, and Taggiasca olives</i>		
Raclette « Morbier »		34€
Fromage blanc à la tartufata, Morbier Aop, jambon cru, roquette, oignon « Pickle » <i>Fresh cheese with tartufata, Morbier AOP, cured ham, arugula, and pickled onions</i>		
Blanche « Brie de Meaux »	✓	32€
Crème fraîche, compoté d'oignon aux éclats de noix, Brie de Meaux, myrtilles <i>Fresh cream, onion compote with walnut pieces, Brie de Meaux, and blueberries</i>		
Avocado « Toast »	✓	36€
Fromage blanc, mozzarella « Fior di latte », avocat tranché, œuf au plat, oignon crispy <i>Cream cheese, "Fior di Latte" mozzarella, sliced avocado, fried egg, crispy onions</i>		
Chicken César		39€
Fromage blanc, mozzarella « Fior di latte », poulet grillé, sauce césar, salade romaine, parmesan, crispy bacon <i>Cream cheese, "Fior di latte" mozzarella, grilled chicken, Caesar sauce, romaine lettuce, parmesan, crispy bacon</i>		

Street food – Street food

Burger de bœuf Black Angus, cheddar, oignons caramélisés, sauce barbecue <i>Black Angus beef burger, topped with cheddar, caramelized onions and barbecue sauce</i>	39€
Tacos « Contemporain », tartare de thon à l'avocat, aioli au piment doux fumé <i>Tacos with avocado, tuna tartare, smoked sweet pepper aioli</i>	41€
Tacos « Contemporain », gambas grillées à l'avocat, aioli au piment doux fumé <i>Tacos with avocado, grilled prawns, smoked sweet pepper aioli</i>	43€
Tacos « Contemporain veggie » à l'avocat, tomates cerises, olives, feta, aioli au piment doux fumé <i>Tacos with avocado, cherry tomatoes, olives, feta, smoked sweet pepper aioli</i>	✓ 36€
Club sandwich volaille tradition au bacon grillé <i>Traditional poultry club sandwich with grilled bacon</i>	39€
King Crabe Club sandwich au bacon grillé <i>King Crab club sandwich with grilled bacon</i>	52€
New York Strip sandwich <i>New York Strip sandwich</i>	45€

Les plats – Main courses

Tentacule de poulpe « chili pepper & miso », pommes de terre, poivrons confits, jus de piquillos framboises <i>Octopus tentacle with chili pepper & miso, potatoes, confit peppers, piquillo & raspberry jus</i>	42€
Gambas & calamars sautés au chorizo, purée de courgettes au basilic, cébettes, artichauts <i>Sauteed prawns & calamari with chorizo, zucchini purée with basil, scallions, artichokes</i>	⊗ * 52€
Mahi Mahi grillé, cuisiné aux fleurs de brocolis, pousses d'épinards, beurre blanc soja & fruit de la passion <i>Grilled Mahi Mahi with broccoli flowers, spinach sprouts, soy & passion fruit beurre blanc</i>	⊗ 45€
Pasta alla Vodka <i>Pasta alla Vodka</i>	✓ 36€
Aubergine à la milanaise, sauce raïta, couscous de chou-fleur aux baies de grenade <i>Milanese eggplant with raita sauce, cauliflower couscous with pomegranate berries</i>	✓ 34€
Tagliata de thon, sauce tonnato, copeaux de parmesan, câpres, bonite séchée <i>Tuna tagliata with tonnato sauce, parmesan shavings, capers, dried bonito</i>	46€
Poulet « sauce Satay », riz créole, concombre croquant, cacahuètes crispy <i>Chicken with "Satay sauce," Creole rice, crunchy cucumber, and crispy peanuts</i>	49€
Canon d'agneau rôti, parfumé au thym de St Barth, aubergines confites, riz vénéré soufflé, sauce « chien » langouste <i>Roast lamb cannon with Saint Barth thyme, confit eggplants, puffed black rice, lobster "Chien" sauce</i>	⊗ * 59€
Côte de bœuf "Black Angus" USA Prime, grillé à la fleur de sel (à partager) <i>"Black Angus" USA Prime rib, grilled with Fleur de sel (to share)</i>	⊗ * 140€

Garnitures – Sides

Salade verte ou frites « maison » ou frites de patates douces ou riz créole <i>Green salad or homemade fries or sweet potato fries or Creole rice</i>	✓ 12€
Collection de légumes cuisinés à l'huile d'olive <i>Collection of vegetables cooked in olive oil</i>	⊗ ✓ 14€

Nos desserts classiques – Our classic desserts

Cookies XL au chocolat Grand Cru « Alpaco », cuit à la commande, sauce choco noisette, glace vanille ✓ 18€
XL chocolate grand cru "Alpaco" cookie, baked to order, chocolate hazelnut sauce, vanilla ice cream

Assiette de fruits frais de saison ⊗✓ 25€
Plate of fresh seasonal fruits

Nos pâtisseries Créatives – Our Creative Pastries

Cheesecake aux fruits rouges ✓
Red fruit cheesecake

Grain de café « Tiramisu » ✓
Tiramisu coffee bean

Dôme aux agrumes & citron Kalamansi ✓
Citrus & Kalamansi lemon dome

Finger brownie, caramel pécan, mousse Dulce ✓
Finger brownie, pecan caramel, Dulce de leche mousse

Nos glaces et nos sorbets élaborés par notre équipe de pâtisserie

Our home-made ice cream and our sorbet by our Pastry Team

7€ / la boule, 13€ / 2 boules, 18€ / 3 boules
7€ / scoop, 13€ / 2 scoops, 18€ / 3 scoops

Vanille, Chocolat « Grand Cru », Mangue, Açaï, Citron vert, Fraise, ⊗✓
Framboise, Fruits exotiques, Yaourt, Beurre de cacahuètes, Noix de coco
Vanilla, Grand Cru Chocolate, Mango, Açaï, Lime, Strawberry,
Raspberry, Exotic Fruits, Yogurt, Peanut Butter, Coconut

Nos toppings – Our toppings ✓

Eclats de cookies, noisettes, noix de pécan caramélisées,
chantilly aux gousses de vanille, sauce chocolat, riz soufflé caramélisé
Cookie crumbs, hazelnuts, caramelized pecans,
vanilla bean whipped cream, chocolate sauce, caramelized puffed rice

☀ Brunch du Dimanche – Sunday Brunch ☀

Buffet Experience - Experience buffet

Croissants et pains sortis du four de notre boulangerie, boissons chaudes, jus de fruits ...
Freshly baked croissants and breads from our bakery, hot beverages, fruit juices...

Kouglof salé, focaccia, fougasse
Savory kouglof, focaccia, and fougasse

Dégustation de charcuteries, fromages, saumon fumé
A selection of cold cuts, cheeses and smoked salmon

Sélection de mezze ...
Selection of mezze...

Salades composées et condiments variés
Mixed salads and various condiments

Tacos bar
Tacos bar

« Avocado toast », œufs mimosa
Avocado toast deviled eggs

Votre sélection - Your selection

Choix d'un plat principal à la Carte
Selection of your main course from the à la Carte menu

Coquillettes jambon, fromage au beurre de truffe ou façon Mac & Cheese
Coquillettes with ham, cheese, and truffle butter or Coquillettes Mac & Cheese style 36€*

Tataki de thon, salsa verte au persil plat & piment jalapeños, pickles d'oignon rouge
Tuna tataki with parsley salsa verde, jalapeños, and pickled red onion (X) 36€*

Œufs en meurette aux myrtilles
Poached eggs with blueberry-infused sauce (X) 28€*

Crabe club **ou** Club sandwich volaille au bacon grillé
Crab club sandwich or poultry club with grilled bacon 39€*

Burger de bœuf « Black Angus », cheddar, oignons caramélisés, sauce barbecue
Black Angus beef burger, topped with cheddar, caramelized onions and barbecue sauce 39€*

Mahi Mahi en croûte de chorizo, piperade
Chorizo-crusted Mahi Mahi with piperade (X) 44€*

Aubergine à la milanaise, sauce raïta, couscous de chou-fleur aux baies de grenade
Milanese-style eggplant with raita sauce, served with cauliflower couscous and pomegranate seeds (V) 34€*

Filet de bœuf aux poivres
Peppercorn-crusted beef fillet (X) 49€*

Pizza au choix à la carte
Pizza of your choice from the menu

Plaisirs sucrés - Sweet delights

Bar à cookies
Cookie bar

Créations originales de desserts par Matthieu et son équipe en pâtisserie
Original dessert creations by Matthieu and his pastry team (V) 19€*

☀* Sélections de plats à la carte accessibles sur transats - Selection of dishes "à la Carte" available on sunbeds

☀ Formule Brunch 90€

☀ Kids Brunch : 45€ - Kids Club (12h-16h) + 40€

☀ Daypass Brunch 110€ - Daypass massage & brunch 195€

Notre menu enfants – Our kids menu

Entrées – Starters

Baby salade César
Baby Caesar salad

19€

Guacamole & crackers de pain
Guacamole & bread crackers

15€



Plats – Main courses



Steak haché « Black Angus », frite « maison »
« Black Angus » chopped steak, home-made French fries

25€

Pasta à la tomate
Tomato sauce pasta

21€



Mini tacos au mahi-mahi
Mini mahi-mahi tacos

23€

Poulet fermier, frites « maison » ou frites de patates douces
Farm chicken, home-made French fries or sweet potato fries

24€

Desserts – Desserts

Salade de fraises, chantilly aux gousses de vanille
*Strawberry salad
with vanilla bean whipped cream*

16€

Boule de glace & sorbet, élaborés par notre équipe de pâtisserie
Home-made ice cream and sorbet scoop by our pastry team

7€ 1 boule - 1 scoop

13€ 2 boules - 2 scoops

18€ 3 boules - 3 scoops



Turquoise: 10h à 18h – 10am to 6pm
Amis St Barth: 12h à 16h – 12pm to 4pm

* Produits non inclus dans l'offre Daypass & formule

* Products non included in Daypass & package

Prix nets en Euros - Taxes et Service compris
Net Prices in Euro - Taxes and Service included



⊗ Option sans gluten – Gluten free option

✓ Végétarien – Vegetarian

La liste des allergènes est disponible sur demande
Allergens list is available on request