

Le PROGRES

E Y G A L I È R E S

BIENVENUE
W E L C O M E

TOUS NOS PLATS SONT CUISINÉS SUR PLACE AVEC DES PRODUITS FRAIS.
NOS DESSERTS SONT DES CRÉATIONS MAISON.

ALL OUR MEALS ARE HOMEMADE WITH FRESH
LOCAL PRODUCTS. OUR DESSERTS ARE HOMEMADE CREATIONS.

Carte Boissons

BOISSONS
CHAUDES

HOT DRINKS

		RESTAURANT
CAFÉ - DÉCA - CAFÉ ALLONGÉ	1,60	2,00
NOISETTE	1,70	2,20
DOUBLE CAFÉ	3,20	3,40
CAFÉ CRÈME - DÉCA CRÈME	3,90	4,00
CHOCOLAT CHAUD	3,90	
CAPPUCCINO	4,50	
CHOCOLAT VIENNOIS	5,90	
CAFÉ VIENNOIS	3,90	
SUPPLÉMENT POT DE LAIT	0,50	
CAFÉ ARROSÉ	5,50	
CAFÉ FRAPPÉ	4,50	
CAFÉ FRAPPÉ ORGEAT	4,80	
IRISH COFFEE	8,50	
WHISKY - SIROP DE CANNE - CAFÉ CHAUD - CHANTILLY - CACAO		

FORMULE PETIT DÉJEUNER	9,50
BOISSON CHAUDE AU CHOIX, JUS PRESSÉ (ORANGE OU CITRON), UNE VIENNOISERIE OU 2 TARTINES	
SUPPLÉMENT VIENNOISERIE	2,00
TARTINES X2	3,40

THÉS & INFUSIONS

3,80

LES THÉS CLASSIQUES

GUNPOWDER - BREAKFAST - CEYLAN OP - DARJEELING

LES THÉS AROMATIQUES

MENTHE - EARL GREY - FRUITS ROUGES
JASMIN - CITRON TRANCHE

INFUSIONS

VERVEINE - TILLEUL - MENTHE POIVRÉE

APÉRITIFS

APPETIZER

ANIS (2CL)	2,70
RICARD, PASTIS 51, CASANIS, CRISTAL, CRISTAL SANS ALCOOL	
AMERS (6CL)	5,50
SUZE, BITTER, CAMPARI	
VERMOUTHS (4CL)	5,50
MUSCAT, MARTINI ROUGE OU BLANC, PORTO ROUGE OU BLANC	
KIR (12CL)	4,90
CASSIS, MÛRE OU PÊCHE	
KIR ROYAL (12CL)	10,00
PROSECCO (12CL)	4,90

Carte Boissons

SOFTS

COCA-COLA (33CL)	4,00
COCA-COLA ZÉRO (33CL)	
OASIS TROPICAL (33CL)	
ORANGINA (25CL)	
FUZETEA (25CL)	
SCHWEPPES TONIC / AGRUMES (25CL)	
LIMONADE (25CL)	
PERRIER (33CL)	
VICHY ST-YORRE (33CL)	
SPRITE (33CL)	
VITTEL (25CL)	

JUS DE FRUITS	4,00
ANANAS - POMME - TOMATE - ABRICOT - ACE - FRAISE - ORANGE	
JUS DE FRUITS PRESSÉS	5,50
ORANGE - CITRON - MIX ORANGE / CITRON	
SIROP À L'EAU	2,70

BIÈRES

BEERS

BIÈRES PRESSIONS

	25CL	50CL
LOBURG	3,50	7,00
LEFFE	4,50	9,00
HOEGAARDEN BLANCHE	4,50	9,00
IPA GOOSE ISLAND	5,00	10,00
PANACHÉ	3,50	7,00
SUPPLÉMENT SIROP		0,20
SUPPLÉMENT PICON		0,50

BIÈRES BOUTEILLES

HEINEKEN (25CL)	4,00
BIÈRE SANS ALCOOL	4,00
DESPERADOS (33CL)	6,00
DUVEL (33CL)	6,00
LA CHOUFFE (33CL)	6,00
ZAG (33CL) BIÈRE ARTISANALE SAINT-RÉMOISE	5,50

Carte Boissons

EAUX

	50CL	1 L
VITTEL	4,90	6,90
SAN PELLEGRINO	4,90	6,90
CHATELDON (75 CL)		9,00

WHISKY

(4cl)

BALLANTINES	5,90
JACK DANIEL'S	8,00
CHIVAS REGAL 12 ANS D'ÂGE	10,00
FOUR ROSES BOURBON	12,00
ABERLOUR 10 ANS	10,00

RHUMS

(4cl)

KRAKEN	8,50
DON PAPA	8,50
DIPLOMATICO	8,50
BUMBU ORIGINAL	8,50

GINS

(4cl)

BEEFEATER	5,90
TANQUERAY	8,50
BOMBAY SAPPHIRE	9,50
HENDRIKS	8,50

ALCOOLS DIVERS

(4cl)

VARIOUS ALCOHOLS

TEQUILA / VODKA / MALIBU / BAILEYS	6,50
------------------------------------	------

DIGESTIFS

(4cl)

DIGESTIVE

GET 27/31	5,90
COGNAC PRESTIGNAC	6,90
COGNAC ABK6 XO	9,50
CALVADOS	6,90
ARMAGNAC	6,90
LA CAMARGUAISE	6,90
LIMONCELLO	5,90
AMARETTO	5,90



Amour de Deutz

Proposé à l'œil, une robe limpide et cristalline aux reflets "or blanc".

Son nez, d'une grande subtilité, arrive à associer avec élégance des saveurs de fleurs blanches (chèvrefeuille), d'agrumes, de noisettes, d'amandes fraîches et de vanille.

CHAMPAGNES

75CL

DEUTZ BRUT CLASSIC	74,00
DEUTZ BRUT ROSÉ	83,00
DEUTZ BLANC DE BLANC	130,00
AMOUR DE DEUTZ	160,00
COUPE DE CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIC (12CL)	9,50

Carte Boissons

Decouvrez nos cocktails

COCKTAILS

	CLASSIQUE	ROYAL
APÉROL SPRITZ APÉROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE, RONDELLE D'ORANGE, GLACE	10,50	17,00
SAINT GERMAIN SPRITZ LIQUEUR SAINT GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE, RONDELLE DE CITRON, GLACE	11,90	18,00
CAMPARI SPRITZ CAMPARI, PROSECCO, EAU GAZEUSE, RONDELLE D'ORANGE, GLACE	10,50	17,00
LIMONCELLO SPRITZ LIMONCELLO, PROSECCO, EAU GAZEUSE, RONDELLE CITRON, GLACE	10,50	17,00
MOJITO MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, RHUM, CASSONADE, LIMONADE, GLACE	10,50	17,00
MOJITO FRAISE MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, RHUM, FRAISE, LIMONADE, GLACE	10,90	17,00
MOJITO PÊCHE MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, RHUM, SIROP DE PECHE, LIMONADE, GLACE	10,90	17,00
GIN TONIC JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE, GIN, SCHWEPES TONIC, GLACE	9,50	
BLOODY MARY JUS DE TOMATE, JUS DE CITRON, VODKA, GLACE	10,90	
PIÑA COLADA LAIT DE COCO, RHUM, JUS D'ANANAS, GLACE	10,90	
MALIBU SUNRISE JUS D'ANANAS, CRÈME DE COCO, MALIBU	10,90	
BOMBAY SAPPHIRE TONIC GIN BOMBAY, TONIC, CITRON VERT, GLACE	11,90	

SANS ALC00L

VIRGIN MOJITO MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, CASSONADE, LIMONADE, GLACE	7,50
VIRGIN MOJITO FRAISE MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, LIMONADE, FRAISE, GLACE	7,50
VIRGIN MOJITO PÊCHE MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, LIMONADE, PÊCHE, GLACE	7,50
VIRGIN PIÑA COLADA LAIT DE COCO, JUS D'ANANAS, GLACE	7,50



*le
Progrès*

“Quand le vin est tire,
il faut le boire,
surtout s’il est bon.”

Marcel Pagnol

VINS AU VERRE

Vins Rosés

	12CL	25CL
ESTOUBLON - SOURCE DE ROSEBLOOD IGP MÉDITERRANÉE <i>Rond et fruité aux notes de grenades</i>	4,90	9,80
DOMAINE VALDITION - ALPILLES IGP ALPILLES BIO <i>Arômes de fruits exotiques et d'agrumes</i>	4,50	9,00
CHÂTEAU ROMANIN AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Nez vivace, gourmand, arômes de fraises, groseille</i>	6,50	13,00
CHÂTEAU MINUTY - M DE MINUTY AOP COTE DE PROVENCE <i>Notes de pêche et d'orange confite, frais et rond</i>	6,90	13,80

Vins Blancs

	12CL	25CL
DOMAINE VALDITION - ALPILLES IGP ALPILLES BIO <i>Notes florales et agrumes</i>	4,50	9,00
DOMAINE DU GRAND CASTELET IGP ALPILLES <i>100% chardonnay, vif et frais aux notes d'agrumes</i>	5,50	11,00
TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP GASCOGNE <i>Blanc moelleux de Gascogne</i>	5,90	11,80
CHÂTEAU ROMANIN AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Arômes de pêches et d'agrumes, frais et minéral</i>	6,90	13,80

Vins Rouges

	12CL	25CL
DOMAINE DE VALDITION - ALPILLES IGP ALPILLES BIO <i>Ample, gourmand, arômes de fruits rouges et d'épices</i>	4,50	9,00
LA VALLONGUE - LES CALANS IGP ALPILLES <i>Arômes de framboise et de mûre</i>	4,90	9,80
CHÂTEAU ROMANIN - LA CHAPELLE AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Élégant, fougueux, qui ouvre les papilles au terroir des Alpilles</i>	6,50	13,00
HORTUS - LA BERGERIE DE L'HORTUS PIC SAINT LOUP <i>Notes de fruits noirs mûrs, réglisse et épices douces</i>	7,30	14,60

BOUTEILLES DE VINS

Vins Rosés

ALPILLES - PROVENCE	50CL	75CL
MAS DE LA DAME - CUVÉE GOURMANDE IGP ALPILLES <i>Notes de fruits rouges, de pêche et de rose</i>		30,00
DOMAINE VALDITION - ALPILLES IGP ALPILLES BIO <i>Des arômes de fleurs blanches, de pêche de vigne et de frangipane.</i>	17,00	26,50
CHÂTEAU ROMANIN AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Nez vivace, gourmand, arômes de fraises, groseille</i>		37,00
CHÂTEAU MINUTY - M DE MINUTY AOP COTE DE PROVENCE <i>Notes de pêche et d'orange confite, frais et rond</i>		39,00
ESTOUBLON - SOURCE DE ROSEBLOOD IGP MÉDITERRANÉE <i>Rond et fruité aux notes de grenades</i>		29,00
AMOUR DE GRIS IGP PAYS D'OC <i>Arômes de fruits rouges et pamplemousse</i>		26,50
DOMAINE DU PATERNEL AOP COTE DE PROVENCE <i>Beau rosé de provence, aromatique, séduisant doté d'une belle finesse</i>		44,00
LA VALLONGUE - LES CALANS IGP ALPILLES <i>Robe rose pâle aux arômes d'agrumes et de groseilles</i>		28,00
CHÂTEAU ST MARGUERITE - CUVÉE SYMPHONIE CRU CLASSÉ DE PROVENCE <i>Des arômes délicats de fleurs, pêche blanche et écorce de pamplemousse</i>		38,00

Vins Blancs

ALPILLES	50CL	75CL
MAS DE LA DAME - CUVÉE GOURMANDE IGP ALPILLES <i>Notes florales et agrumes</i>		30,00
DOMAINE VALDITION - ALPILLES IGP BIO <i>Arômes d'agrumes, agréablement fruités</i>	17,00	26,50
DOMAINE DU GRAND CASTELET IGP ALPILLES <i>100% Chardonnay vif et frais aux notes d'agrumes</i>		31,00
AMOUR DE BLANC IGP PAYS D'OC <i>Fruité aux notes d'agrumes, de fruits de la passion et de fleurs blanches</i>		26,50
CHÂTEAU ROMANIN AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Arômes de pêches et d'agrumes, frais et minéral</i>		42,00
LA VALLONGUE - LES CALANS IGP ALPILLES <i>Arômes de pommes vertes et de citronnelle, avec des notes d'agrumes</i>		28,00
NUITS BLANCHES IGP CAMARGUE <i>Sauvignon expressif sur des fruits jaunes</i>		30,00

GASCOGNE - PROVENCE	75CL
TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP GASCOGNE <i>Blanc moelleux de Gascogne</i>	33,00

Bouteilles de Vins

Vins Rouges

“Dieu n’avait fait que l’eau,
mais l’homme a fait le vin.”

Victor Hugo

ALPILLES	50CL	75CL
DOMAINE DE VALDITION - ALPILLES IGP BIO <i>Ample, gourmand, arômes de fruits rouges et d'épices</i>	17,00	26,50
MAS DE LA DAME - CUVÉE GOURMANDE IGP ALPILLES <i>Notes de cerises et d'épices</i>		30,00
LES BLAQUIERES - MARIUS IGP ALPILLES BIO <i>Gourmand et frais sur des notes de fruits rouges mûrs</i>		32,00
DOMAINE LA VALLONGUE - LES CALANS IGP ALPILLES <i>Arômes de framboise et de mûre</i>		28,00
CHATEAU ROMANIN - LA CHAPELLE AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Élégant, fougueux, qui ouvre les papilles au terroir des alpilles</i>		38,00
DOMAINE LA VALLONGUE - PIERRES CASSÉES AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Notes de cassis, poivre et réglisse</i>		41,00
HORTUS - LA BERGERIE DE L'HORTUS PIC SAINT LOUP <i>Notes de fruits noirs mûrs, réglisse et épices douces</i>		44,00
SECRET DE CORNILLE IGP TERRE DE CAMARGUE <i>Généreux, aux notes de fruits noirs et de vanille</i>		32,00
VACQUEYRAS AOP VIEUX CLOCHER <i>Élégant et fin, aux arômes de fruits mûrs.</i>		36,00
CHÂTEAU LA GARDINE CÔTES DU RHÔNE <i>Fruité et généreux, aux arômes d'épices et de poivre blanc</i>		36,00



DÉCOUVREZ
Notre
RÔTISSOIRE

Demandez plus d'informations

MENI

Carte Restauration

APERITIFS À PARTAGER

TO START

ESCARGOTS À LA PROVENÇALE 15,00

ESCARGOTS DE PROVENCE, SAUCE TOMATE

PROVENCE SNAILS WITH TOMATO SAUCE

PLANCHE DE CHARCUTERIE 22,00

CHARCUTERIE BOARD

FOCACCIA 15,00

TOMATES RÔTIES, AIL CONFIT, PESTO, ROQUETTE, BURRATA

FOCACCIA WITH ROASTED TOMATOES, CONFIT GARLIC, PESTO, ARUGULA, BURRATA

**MOULES GRATINÉES
AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL** 14,00

GRATINATED MUSSELS SERVED WITH MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER

TAPENADE D'OLIVES NOIRES 10,00

ACCOMPAGNÉE DE PAINS GRILLÉS

BLACK OLIVE TAPENADE ACCOMPANIED BY TOASTED BREAD

Carte Restauration

NOS SALADES

OUR SALAD MEALS

SALADE ALPILLES

21,00

TOMATES DE PAYS, SALADE, JAMBON AUX HERBES, LÉGUMES DE SAISON
GRILLÉS AU THYM, CHÈVRE FRAIS, HUILE DE BASILIC,
CONFITURE D'OLIVES NOIRES

ALPILLES SALAD WITH LOCAL TOMATOES, SALAD GREENS, HERB-CURED HAM,
SEASONAL VEGETABLES GRILLED WITH THYME, FRESH GOAT CHEESE, BASIL OIL,
BLACK OLIVE JAM

SALADE ITALIENNE

23,00

COPEAUX DE PARMESAN, SALADE, JAMBON CRU, BRUSCHETTA DE BURRATA,
TOMATES SÉCHÉES, HUILE DE BASILIC

ITALIAN SALAD WITH PARMESAN SHAVINGS, SALAD GREENS, CURED HAM, BURRATA
BRUSCHETTA, SUN-DRIED TOMATOES, BASIL OIL

SALADE ASIATIQUE

23,00

BŒUF MARINÉ, GERMES DE SOJA, CHOUX CHINOIS, CÉBETTES,
EDAMAME, SALADE, SÉSAME

ASIAN SALAD WITH MARINATED BEEF, SOYBEAN SPROUTS, CHINESE CABBAGE, SPRING
ONIONS, EDAMAME, SALAD, SESAME

NOS TARTARES

OUR TARTARS

CLASSIQUE

23,00

BOEUF 180G HACHÉ AU COUTEAU, SAUCE ANGLAISE, TABASCO,
OIGNONS, ÉCHALOTES, CORNICHONS, CÂPRES, JAUNE D'ŒUF

180G BEEF CHOPPED WITH A KNIFE, WORCESTER SAUCE, TABASCO, ONIONS
SHALLOTS, GHERKINS, CAPERS, EGG YOLK

CORSE

24,00

BOEUF 180G HACHÉ AU COUTEAU, TOMATES SÉCHÉES, FIGATELLI,
CHÂTAIGNES, ORIGAN, HUILE D'OLIVE, JUS DE CITRON

CORSICAN BEEF TARTARE 180 G HAND-CHOPPED, SUN-DRIED TOMATOES,
FIGATELLI, CHESTNUTS, OREGANO, OLIVE OIL, LEMON JUICE

SAUMON THAÏ

26,00

SAUMON 150G, SAUCE SOJA, CÉBETTE, CORIANDRE, MENTHE, SÉSAME
HUILE DE SÉSAME, CITRON VERT, WAKAME

ASIAN SALMON TARTARE 150 G, SOY SAUCE, SPRING ONIONS, CORIANDER, MINT,
SESAME, SESAME OIL, LIME, WAKAME

Carte Restauration

NOS PLATS

OUR DISHES

GARDIANE DE TAUREAU 23,00

ACCOMPAGNÉE DE SON RIZ DE CAMARGUE

CAMARGUE BULL STEW WITH RICE FROM CAMARGUE

ENTRECÔTE 29,00

SAUCE ET GARNITURES AU CHOIX

RIB STEAK

SAUCES : BARBECUE - POIVRE - BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

PENNE RIGATE AU PESTO ET BURRATA 21,00

AU PESTO DE BASILIC FRAIS, BURRATA, TOMATES SÉCHÉES

PENNE RIGATE WITH PESTO AND BURRATA, FRESH BASIL PESTO, BURRATA, SUN-DRIED TOMATOES

PAVÉ DE SAUMON ET SA CRÈME DE CRUSTACÉS 26,00

POÊLÉE DE LÉGUMES DU MOMENT, RIZ DE CAMARGUE

SALMON FILLET WITH SHELLFISH CREAM, SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES, CAMARGUE RICE

BURGER DU PROGRÈS 23,00

PAIN BURGER, STEAK DE BŒUF FRANÇAIS 180GR, COMTÉ, CONFIT D'OIGNONS LARD GRILLÉ, SAUCE AU POIVRE

BURGER DU PROGRÈS WITH A BURGER BUN, 180 G FRENCH STEAK, COMTÉ CHEESE, CARAMELIZED ONIONS, GRILLED BACON, PEPPER SAUCE

BBC BURGER 22,00

PAIN BURGER, STEAK DE BŒUF FRANÇAIS 180GR, SAUCE BARBECUE, BACON, OIGNONS CRISPY, CHEDDAR

BBB BURGER WITH A BURGER BUN, 180 G FRENCH BEEF STEAK, BARBECUE SAUCE, BACON, CRISPY ONIONS, CHEDDAR

SAUTÉ D'AGNEAU PROVENÇAL 26,00

SERVI AVEC SES POMMES DE TERRE VAPEUR

PROVENÇAL LAMB STEW SERVED WITH STEAMED POTATOES

SUPPLÉMENT SAUCE 3,5€ / SUPPLÉMENT GARNITURE 4,5€
SUPPLEMENT SAUCE 3.5€ / SUPPLEMENT GARNISH 4.5€

MENU ENFANT

CHILDREN'S MENU

14,00

SIROP AU CHOIX OU JUS DE FRUITS

FILET DE POULET CROUSTILLANT OU CHEESEBURGER OU STEAK HACHÉ

SERVI AVEC FRITES OU LÉGUMES

COMPOTE OU GLACE

CRISPY CHICKEN FILLET OR CHEESEBURGER OR MINCED STEAK WITH FRENCH FRIES OR VEGETABLES

COMPOTE OR ICE CREAM

Carte Restauration

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

PROFITEROLE 9,50

GLACE À LA VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, AMANDES EFFILÉES
VANILLA ICE CREAM, HOT CHOCOLATE, SLIVERED ALMONDS

SALADE D'ANANAS 8,50

PARFUMÉE À LA MENTHE FRAÎCHE
PINEAPPLE SALAD PERFUMED WITH FRESH MINT

TIRAMISU AU CITRON 9,50

MASCARPONE, BISCUIT, CRÉMEUX AU CITRON
LEMON TIRAMISU WITH MASCARPONE, BISCUIT, LEMON CREAM

ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT 8,50

ACCOMPAGNÉE DE SA CONFITURE DE FIGUES
CHEESE PLATE OF THE MOMENT SERVED WITH FIG JAM

DAME BLANCHE 10,00

GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, AMANDES ÉFFILÉES, CHANTILLY
DAME BLANCHE WITH VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE, SLICED ALMONDS, WHIPPED CREAM

LE SGROPPINO 10,00

SORBET CITRON, LIMONCELLO
LEMON SORBET, LIMONCELLO

COLONEL 9,00

SORBET CITRON, VODKA
LEMON SORBET, VODKA

MOUSSE AU CHOCOLAT 8,50

CHOCOLATE MOUSSE

CAFÉ GOURMAND

GOURMET COFFEE

10,00

CAPPUCCINO GOURMAND

GOURMET CAPPUCCINO

12,00

THÉ - CRÈME GOURMAND

TEA - GOURMET CREAM

11,50

CHAMPAGNE GOURMAND

GOURMET CHAMPAGNE

17,00

SUNDAE

CHOCOLAT / COULIS DE FRUITS ROUGES / Caramel au Beurre Salé 6,50

CHOCOLATE / RASPBERRY COULIS / SALTED CARAMEL

CHOCOLAT ORÉO 7,50

CHOCOLATE OREO

CARAMEL BEURRE SALÉ, SPÉCULOOS 7,50

SALTED CARAMEL, SPECULOOS

BOULES DE GLACES

SCOOP OF ICE CREAM

VANILLE - FRAISE - CHOCOLAT - CAFÉ - CITRON
VANILLA - STRAWBERRY - CHOCOLATE - COFFEE - LEMON

1 BOULE 2,50

2 BOULES 4,50

3 BOULES 6,50

SUPPLÉMENT CHANTILLY 0,50

RASSEMBLEZ-VOUS

VOUS SOUHAITEZ VOUS RASSEMBLER AUTOUR D'UN BON REPAS
VOTRE FAMILLE, VOS AMIS OU VOS COLLÈGUES ?

VOUS AIMERIEZ FAIRE DE CE REPAS UN MOMENT
UNIQUE ET SYMPATHIQUE ?

NOTRE ÉQUIPE EST À VOTRE DISPOSITION POUR UN SERVICE
PERSONNALISÉ. FORTS DE NOTRE EXPÉRIENCE, NOUS PRÉPARONS
AVEC SOIN DES PLATS EN FONCTION DE L'ÉVÈNEMENT
FÊTÉ SELON VOS DÉSIRS.

CONTACTEZ-NOUS POUR CONNAÎTRE LA COMPOSITION
DES MENUS DU MOMENT.

RENSEIGNEMENTS AU 04 90 95 91 16

FONDÉ EN 1878



Champagne
DEUTZ
AY - FRANCE

