



LA COUTURE ET LE PLAZA ATHÉNÉE :  
DEUX UNIVERS INTIMEMENT LIÉS PAR UNE SEULE ET MÊME ADRESSE,  
L'AVENUE MONTAIGNE.  
UNE HISTOIRE NÉE IL Y A PRÈS D'UN SIÈCLE...  
AU CŒUR DU PLAZA ATHÉNÉE, LA GALERIE DES GOBELINS REND HOMMAGE À LA CRÉATIVITÉ EN VOUS  
PROPOSANT UN DÉFILÉ « À LA CARTE » POUR VOS PAUSES, PETITS-DÉJEUNERS, THÉS OU DÎNERS.

COUTURE AND THE PLAZA ATHÉNÉE :  
BOTH WORLDS UNITED BY ONE UNIQUE ADDRESS,  
THE AVENUE MONTAIGNE.  
ALMOST A CENTURY OF HISTORY...  
IN THE HEART OF THE PLAZA ATHÉNÉE, LA GALERIE DES GOBELINS PAYS TRIBUTE TO ARTISTIC FLAIR BY  
OFFERING A FASHION SHOW "À LA CARTE" FOR SNACKS, BREAKFAST, TEA TIME OR DINNER.

OUVERTE TOUS LES JOURS DE 8H00 À 1H30  
OPEN DAILY FROM 8 A.M. TO 1:30 A.M.

## DÉFILÉ PÉTILLANT

LE VERRE DE CHAMPAGNE / The glass of Champagne			
CHAMPAGNE ALAIN DUCASSE		24 €	
LAURENT-PERRIER BRUT		25 €	
BOLLINGER BRUT		26 €	
LE VERRE DE CHAMPAGNE ROSÉ / The glass of rose Champagne			
DUVAL LEROY		26 €	
BOLLINGER		29 €	
LAURENT-PERRIER		34 €	
LE VERRE DE GRANDE CUVÉE / The glass of "Grande Cuvée"			
2002	DOM PÉRIGNON	52 €	
CHAMPAGNE BRUT			
NV	LAURENT-PERRIER	144 €	
NV	MOËT & CHANDON	144 €	
NV	BOLLINGER SPÉCIALE CUVÉE	170 €	
CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ			
2003	MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	212 €	
2002	VEUVE CLICQUOT PONSARDIN	176 €	
GRANDE CUVÉE DE CHAMPAGNE			
NV	GRAND SIÈCLE	LAURENT-PERRIER	460 €
NV	GRANDE CUVÉE	KRUG	598 €
1998	NOBLE CUVÉE	LANSON	386 €
1996	FEMME	DUVAL-LEROY	298 €
2000	DOM PÉRIGNON	MOËT & CHANDON	480 €
2002	CRISTAL	LOUIS ROËDERER	548 €
CHAMPAGNE ROSÉ / Rose Champagne			
NV	HENRIOT		170 €
NV	RUINART		182 €
NV	LAURENT-PERRIER		268 €
2000	CRISTAL	LOUIS ROËDERER	998 €
1998	DOM PÉRIGNON	MOËT & CHANDON	1222 €

AVANT-PREMIÈRE  
APÉRITIFS

APÉRITIF CLASSIQUE ET PORTO / Well drinks and Port	19 €
BIÈRE / Beer	15 €
SCOTCH WHISKY	24 €
WHISKY 12 ANS / Whisky 12 years	26 €
SINGLE MALT	24 €
CANADIAN	24 €
BOURBON	24 €
GIN, VODKA ET TEQUILA	24 €
COGNAC	
COURVOISIER VSOP, RÉMY MARTIN VSOP, HENNESSY VSOP	24 €
RÉMY MARTIN XO, HENNESSY XO	50 €
RÉMY MARTIN EXTRA	94 €
RÉMY MARTIN LOUIS XIII	240 €
HENNESSY PARADIS	94 €
HENNESSY RICHARD	224 €
HENNESSY ELLIPSE	421 €
ARMAGNAC	
DOMAINE DE JUANDA 1980	28 €
BOINGNIÈRES 1968	44 €
LABERDOLIVE 1962	72 €
LABERDOLIVE 1946	128 €
CALVADOS	
PÈRE MAGLOIRE	24 €
AUGE PRIVILÈGE	29 €
CHÂTEAU DU BREUIL 15 ANS	44 €
DUPONT 1980	32 €
RÉSERVE DE SEMAINVILLE	64 €
LIQUEUR	24 €
EAU DE VIE	24 €

**QUELLES ROBES ?**  
**LES VINS / WINES**

	<b>FRANCE</b>	<b>BOUTEILLE</b>	
<b>B L A N C S</b>	<b>BORDEAUX</b>		
	PESSAC LÉOGNAN 2000 CHÂTEAU PAPE CLÉMENT	296 €	
	SAUTERNES 1997 CHÂTEAU YQUEM	37.5CL 632 €	
	<b>BOURGOGNE</b>		
	CHABLIS GRAND CRU VALMUR 2004 RAVENEAU	150 €	
	MEURSAULT – LE LIMOZIN 2008 JOBARD CHABLOZ	128 €	
	MEURSAULT 1 <sup>ER</sup> CRU GENEVRIÈRES 2006 JOBARD CHABLOZ	218 €	
	PULIGNY MONTRACHET 2008 RENÉ MONNIER	124 €	
	CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU CAILLERETS 2007 M. MOREY	184 €	
	CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2007 DOMAINE LALEURE PIOT	264 €	
	BÂTARD MONTRACHET GRAND CRU 2002 RAMONET	350 €	
<b>V I N S</b>	MONTRACHET GRAND CRU 2005 DOMAINE THENARD	768 €	
	RULLY 1 <sup>ER</sup> CRU MARGOTÉ 2008 P JACQUESON	72 €	
	GIVRY 1 <sup>ER</sup> CRU CLOS DE LA SERVOISINE 2005 JM JOBLLOT	88 €	
	<b>LOIRE</b>		
	SANCERRE LA CÔTE DES MONTS DAMNÉS 2008 H BOURGEOIS	72 €	
	POUILLY FUMÉ CUVÉE MAJORUM 2006 M REDDE	148 €	
	<b>FRANCE</b>		
	<b>BORDEAUX</b>		
	HAUT-MÉDOC 2005 LES DOUVES CHÂTEAU LA TOUR CARNET	72 €	
	SAINT-EMILION GRAND CRU 2002 CHÂTEAU DE FONBEL	72 €	
	SAINT-EMILION GRAND CRU 2003 CHÂTEAU AUSONE	1422 €	
POMEROL 2006 CLOS DU CLOCHER	136 €		
MARGAUX 1998 CHÂTEAU RAUZAN SÉGLA	368 €		
PESSAC LÉOGNAN 2006 CHÂTEAU MALARTICH LAGRAVIÈRE	136 €		
PESSAC LÉOGNAN 2002 CHÂTEAU HAUT BRION	998 €		
PAULLAC 2001 CHÂTEAU MOUTON-ROTHSCHILD	1226 €		
<b>R O U G E S</b>	<b>BOURGOGNE :</b>		
	GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU LAVAUX SAINT JACQUES 2004 H GEOFFROY	168 €	
	CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER CRU LES BAUDES 2004 DOMAINE SERAFIN	248 €	
	CLOS VOUGEOT - GRAND CRU 1993 DOMAINE MÉO CAMUZET	440 €	
	VOLNAY 1ER CRU CLOS DES CHÊNES 1999 M LAFARGE	310 €	
	GIVRY 1 <sup>ER</sup> CRU CELLIERS AUX MOINES 2007 DOMAINE THÉNARD	78 €	
	<b>VALLÉE DU RHÔNE :</b>		
	CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2004 DOMAINE CROS DE LA MURE	146 €	
	HERMITAGE 1999 DOMAINE JL CHAVE	236 €	
	<b>V I N S</b>	<b>MONDE</b>	
	ESPAGNE - MONTSANT – ESPECTACLE - 2004 RENÉ BARBIER	270 €	

**START THE SHOW !**  
**VOTRE DÉJEUNER ET DÎNER / LUNCH AND DINNER**  
**VINS AU VERRE ET AMUSES-BOUCHES**  
**WINES BY THE GLASS AND APPETIZERS**

	LE VERRE DE 16 CL	22 CL
<b>VIN BLANC / WHITE WINE</b>		
2008 SANCERRE - LA CÔTE DES MONTS DAMNÉS H BOURGEOIS	12 €	18 €
2007 CHABLIS - VIEILLES VIGNES G TREMBLAY	12 €	18 €
2007 MEURSAULT - LE LIMOZIN - JOBARD CHABLOZ		32 €
2007 PULIGNY MONTRACHET - L. MUZARD	20 €	24 €

<b>VIN ROSÉ / ROSE WINE</b>		
2009 CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ - CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE	16 €	22 €

<b>VIN ROUGE / RED WINE</b>		
2002 SAINT-EMILION GRAND CRU - CHÂTEAU DE FONBEL	12 €	18 €
2006 PESSAC LÉOGNAN- CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE		32 €
2004 GEVREY CHAMBERTIN 1 <sup>ER</sup> CRU LAVAUX SAINT JACQUES - HARMAND-GEOFFROY		42 €

**SÉLECTION DE CANAPÉS (2 pièces)**

CRISPY DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT, POIVRE ET SEL	5 €
CRABE ROYAL ET WASABI, CONCOMBRE CROQUANT	4 €
CROSTINI DE CHÈVRE, FÉVETTES, RADIS	4 €
BLINIS AU SAUMON LABEL ROUGE, BEURRE DEMI-SEL	5 €
GASPACHO DE TOMATES ANCIENNES, CROÛTONS DORÉS	4 €
PAIN BRIOCHÉ PARISIEN, BEURRE/CORNICHON, JAMBON BIO	4 €

Crispy of duck foie gras from les Landes "mi-cuit, pepper and salt - King Crab and wasabi, crunchy cucumber - Goat cheese crostini, broad beans, radish - Red label salmon blinis, salted butter - Tomato gazpacho, browned croutons - Parisian brioche, butter/gherkins, organic home cooked ham

CAVIAR CRISTAL GOLD - 30 GR. - SÉLECTION DU PLAZA ATHÉNÉE	160 €
Caviar Cristal Gold - 30 gr. - Plaza Athénée's Selection	
CAVIAR BELUGA - 30 GR. - SELON ARRIVAGE	420 €
Caviar Beluga - 30 gr. - upon availability	

SERVI AVEC SES CONDIMENTS ET BLINIS / served with its condiments and Blinis

**SOIERIES ASIATIQUES (SUSHI & SASHIMI)**

SASHIMI AU SAUMON D'ÉCOSSE / Scottish salmon sashimi	25 €
SASHIMI D'ESCOLIER / Butterfish sashimi	25 €
	4 pièces 8 pièces
SUSHI AU SAUMON D'ÉCOSSE / Scottish salmon sushi	16 € 26 €
SUSHI D'ESCOLIER / Butterfish sushi	8 € 30 €

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne / All our meat comes from  
*the European Union.*

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande / We will be happy  
*to assist you in your selection if you suffer from any allergies  
or food intolerance.*

## TAILLE MANNEQUIN

<b>SALADE NIÇOISE « MONTAIGNE »</b>	28 €
TOMATE GRAPPE, ARTICHAUT, CONCOMBRE, POIVRON MARINÉ, ROMAINE, OEUF DE CAILLE, THON, ANCHOIS, HARICOTS VERTS Tomatoe, artichoke, cucumber, marinated pepper, rocket lettuce, Quail eggs, tuna, anchovies, green beans	
<b>SALADE DE HARICOTS VERTS ET ARTICHAUTS</b>	29 €
VINAIGRETTE AUX ÉCLATS DE TRUFFES NOIRES Greens beans and artichokes salad, vinaigrette with truffle shavings	
<b>SALADE CAESAR DES GOBELINS</b>	34 €
« Gobelins » Caesar Salad	

## ENTRÉES / STARTERS

<b>JAMBON BELOTTA DI BELLOTA</b>	32 €
SUCRINE, PAIN POILÂNE TOASTÉ Bellota di Bellota ham, "sucrine" lettuce and toasted "Poilâne" bread	
<b>ROASTBEEF, CONDIMENTS ET SALADE D'HERBES</b>	28 €
Roastbeef, condiments and fresh herb salad	
<b>FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT</b>	32 €
CHUTNEY DE POMMES REINETTES AUX RAISINS DE MUSCAT, PAIN POILÂNE Duck foie from "Les Landes", apple and muscat grape chutney, country-style Poilâne bread	
<b>SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE, YOGOURT CITRON VERT, SALADE ICEBERG</b>	31 €
Smoked Scottish salmon, lime yogourt sauce, iceberg lettuce	
<b>FIN VELOUTÉ DUBARRY TRUFFÉ, CROUTONS DORÉS</b>	26 €
"Velouté Dubarry" soup with truffle shavings, croutons	

## FASHION CHAUD / NOS PLATS CHAUDS / WARM COURSES



<b>COOKPOT AUX LÉGUMES D'AUTOMNE LÉGÈREMENT GRATINÉS</b>	28 €
JUS VÉGÉTAL (CÈPES, POMMES DE TERRE GRENAILLE, OIGNONS DE ROSCOFF, CHATAIGNES, COMTÉ) Autumn vegetables cookpot "au gratin", cepe mushrooms, fingerling potatoes, Roscoff onions, chestnuts, Comté cheese	
<b>PLAT DU JOUR SELON LE MARCHÉ</b>	32 €
Special dish of the day according to the market	
<b>RISOTTO AUX CÈPES</b>	29 €
Cepe mushrooms risotto	
<b>PENNE AUX COQUILLAGES EN MARINIÈRE</b>	26 €
Penne with shellfish, marinère style	
* <b>PAILLARD DE VEAU DU LIMOUSIN GRILLÉ</b>	36 €
Grilled veal "Paillard" from Limousin, graspeeseed oil	
* <b>POITRINE DE VOLAILLE JAUNE DES LANDES, sauce Dolce forte</b>	32 €
Yellow chicken breast from "Les Landes", Dolce forte sauce	
* <b>FAUX FILET ANGUS À LA PLANCHA, sauce Choron</b>	38 €
Angus Sirloin steak "à la plancha", Choron sauce	
* <b>GROSSES GAMBAS SAUVAGES RÔTIES, SAUCE COCO-CURRY ROUGE</b>	48 €
Roasted wild king prawns, red curry and coconut sauce	
* <b>PAVÉ DE LIEU JAUNE CUIT VAPEUR</b>	28 €
Steamed filet of pollack	
* <b>UNE GARNITURE AU CHOIX / your choice of garnish</b>	
COCOTTE DE LEGUMES CUIITS VAPEUR, steamed vegetable « en cocote » / POMMES DE TERRE ÉCRASÉES À L'HUILE D'OLIVE, mashed potatoes with olive oil / HARICOTS VERTS EXTRA FIN, fine French green beans / SALADE DE MESCLUN, mixed salad leaves / RIZ BASMATI, Basmati rice	
<b>GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE / Additional garnish</b>	10 €

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne / All our meat comes from  
the European Union.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande / We will be happy  
to assist you in your selection if you suffer from any allergies  
or food intolerance.

## TENUES DE WEEK-END SANDWICHES

<b>CLUB SANDWICH TRADITION AU POULET</b>	26 €
TOMATE, ROMAINE, POULET, BACON, ŒUF, MAYONNAISE, SERVI AVEC DES CHIPS MAISON	
Traditional chicken club sandwich	
Tomatoes, romaine salad, chicken, bacon, egg, mayonnaise, served with home-made crisps	
<b>CLUB SANDWICH AU KING CRABE LÉGÈREMENT ÉPICÉ</b>	30 €
AVOCAT, ROMAINE, MESCLUN, TOMATE CONFITE, NAVET LONG SERVI AVEC DES CHIPS MAISON	
King crab club sandwich	
Avocado, romaine and mesclun salad, tomato preserve, turnip, served with home-made crisp	
<b>CROQUE-PLAZA / Plaza style toasted chicken and truffle sandwich</b>	28 €
VOLAILLE BRAISÉE, CRÈME DE FROMAGE, VIN JAUNE, MARMELADE DE TRUFFE NOIRE	
Braised chicken, cream cheese, "vin jaune", black truffle marmalade	

## NOTRE SELECTION DE FROMAGE OUR CHEESE SELECTION

<b>ASSIETTE DE FROMAGE, PAIN POILÂNE, MESCLUN</b>	24 €
Selection of cheese, country style Poilâne bread, mixed salad	

## LE FINAL DESSERTS

<b>L'ORÉADE</b>	16 €
<i>Dessert lauréat de la Coupe du monde de la pâtisserie 2005</i>	
COULIS FRAMBOISE, GLACE VANILLE KIRSCH, CHANTILLY, CROUSTILLANT DEUX CHOCOLATS	
Raspberry sauce, kirsch and vanilla ice cream, chantilly cream, milk and black chocolate crispy	
<b>VACHERIN EXOTIQUE</b>	16 €
PASSION, BANANE, CITRON VERT	
passion fruit, banana, lime	
<b>CHOCOLAT</b>	16 €
CAMEL ET PRALINÉ À LA NOISETTE DU PIÉMONT	
caramel and hazelnut "praliné" from Piémont	
<b>COUPE FRUITS ROUGES</b>	16 €
FRUITS ROUGES ET JUS DE CUISSON, CRÈME FRAÎCHE	
red fruit and cooking juice, fresh cream	
<b>SÉLECTION DE MIGNARDISES - 6 PIÈCES</b>	14 €
Selection of delicacies – 6 pieces	
<b>CHOIX DE PÂTISSERIES PARISIENNES - LA PIÈCE (DE 12H À 19H)</b>	16 €
Choice of Parisian pastries – each (from noon to 7 pm)	
<b>GLACES AU CHOIX: CHOCOLAT, VANILLE, CAMEL</b>	15 €
Home-made ice cream: chocolate, vanilla, caramel	
<b>SORBETS AU CHOIX: PASSION-BANANE, CASSIS, COCO</b>	15 €
Home-made sorbet: passion fruit-banana, blackcurrant, coconut	

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne / All our meat comes from  
the European Union.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande / We will be happy  
to assist you in your selection if you suffer from any allergies  
or food intolerance.

**VOUS POUVEZ DÈS À PRÉSENT EMPORTER CHEZ VOUS NOS DÉLICIEUSES PÂTISSERIES, RÉALISÉES PAR L'ÉQUIPE DE CHRISTOPHE MICHALAK, CHAMPION DU MONDE DE LA PÂTISSERIE.**

THE DELICIOUS PASTRIES, CREATED BY CHRISTOPHE MICHALAK'S TEAM, WORLD CHAMPION PASTRY CHEF, ARE NOW AVAILABLE TO TAKE HOME.

<b>TURRON</b>	<b>45 €</b>
TABLETTE DE CHOCOLAT INTENSE, FOURRÉE DE GIANDUJA À LA NOISETTE ET DE PERLES AU CHOCOLAT CROUSTILLANTES. Intense chocolate bar stuffed with hazelnut gianduja and crunchy chocolate pearls.	
<b>PLAQUE ZODIACALE</b>	<b>30 €</b>
SIGNES ASTROLOGIQUES PERSONNALISÉS, À BASE DE CHOCOLAT AU LAIT À 40% DE CACAO, PARSEMÉS DE NOISETTES GRILLÉES ET CARAMÉLISÉES. Personalised astrological birth signs in milk chocolate, 40% cocoa with caramelized, roasted hazelnuts and dusted with gold.	
<b>BISOUNOURS</b>	<b>9 €</b>
DÉLICIEUSE GUIMAUVE ALLÉGÉE AU CHOCOLAT AU LAIT OU À LA FRAISE, ENROBÉE D'UNE FINE COUCHE DE CHOCOLAT CROQUANT... Delicious and light, milk chocolate or strawberry marshmallow, coated with crunchy chocolate...	
<b>ROCHERS PRALINÉ COCO</b>	<b>8 €</b>
MÉLANGE CROUSTILLANT À LA NOIX DE COCO ENROBÉ D'UNE COUVERTURE LAIT AUX AMANDES HACHÉES. Crispy coconut mix covered with milk coating with ground almonds.	
<b>RELIGIEUSE AU CAMEL BEURRE SALÉ</b>	<b>16 €</b>
CHOUX FARCIS D'UNE CRÈME CAMEL AU BEURRE DE SEL Puff pastry with a salt water toffee cream.	

## COLLECTION HIVER ET THÉS

### LE TEA TIME

NOUS VOUS PROPOSONS NOTRE CHARIOT DE DESSERTS AVEC  
UNE SÉLECTION DE PÂTISSERIES PARISIENNES MAISON

16 € LA PIÈCE

WE SUGGEST OUR DESSERT TROLLEY WHICH OFFERS YOU A SELECTION OF  
HOME-MADE PARISIAN PASTRIES

16 € EACH

9 €

THÉ VERT NATURE OU PARFUMÉ / GREEN TEA, PLAIN OR FLAVOURED

HONYAMA SENCHA

NOTE AU GOÛT VÉGÉTAL / Herbal flavour

ORANGERAIE

THÉ VERT FRAIS À L'ORANGE ET AUX PÉTALES DE FLEUR  
Green tea flavoured with orange and flower petals

MANDARIN

THÉ VERT AU JASMIN ET AUX PÉTALES DE FLEUR  
Green tea with jasmine and flower petals

THÉ DE CEYLAN / CEYLON TEA

GUNAWARDENA

IL RÉVÈLE UNE LIQUEUR DE COULEUR FRANCHE AVEC SON ASTRINGENCE CARACTÉRISTIQUE DE CEYLAN  
The well-known astringency of this Ceylon tea reveals a liquor of pure colour

THÉ DE CHINE / CHINA TEA

LAPSANG SOUCHONG

THÉ DE CHINE AUX LARGES FEUILLES, FUMÉ À L'ÉPICÉA  
Tea from China with large leaves, smoked with spruce

GRAND SZECHWAN

ISSU DE LA PROVINCE DU SICHUAN, CE THÉ, À LA FEUILLE PETITE ET RÉGULIÈRE,  
DONNE UNE TASSE COLORÉE  
From the province of Sichuan, this small and regularly-shaped tea leaf reveals a colourful tea cup

GRAND YUNNAN

CORSÉ MAIS SANS AMERTUME, LONG EN BOUCHE, IL POSSÈDE LES VERTUS DU THÉ DU MATIN  
Strong, yet not bitter, with a long lasting taste, it has all the virtues of a morning tea

GRAND OOLONG

CE THÉ SEMI-FERMENTÉ DE L'ÎLE DE FORMOSE, DONNE UNE TASSE CUIVRÉE  
AU GOÛT ACIDULÉ DE CHÂTAIGNE LÉGÈREMENT GRILLÉE  
From the island of Formose, it gives a bronzed colour with a subtle sour taste of lightly grilled chestnuts

THÉ D'INDE / INDIA TEA

DARJEELING MARGARET'S HOPE

IL DONNE UNE SENSATION DE FRAÎCHEUR AU GOÛT DE MUSCAT  
This tea gives a feeling of freshness with its muscat grape flavour

ASSAM GBOP (GOLDEN BROKEN ORANGE PEKOE)

CE THÉ DONNE UNE LIQUEUR CORSÉE MAIS SANS ÂCRETÉ NI AMERTUME  
A strong liquor without the bitterness

THÉ PARFUMÉ / FLAVOURED TEA

MÉLANGE PLAZA

FIGUE, NOISETTE, COING, RAISIN. IL SE DÉGUSTE COMME UN VÉRITABLE DESSERT  
Fig, hazelnut, quince, grape. To be savoured as a dessert

POUCHKINE

MÉLANGE DE THÉS DE CHINE ET D'INDE  
Mixture of teas from India and China

FINEST EARL GREY

THÉ PARSEMÉ DE POINTES BLANCHES AROMATISÉ À LA VÉRITABLE BERGAMOTE DE CALABRE  
Tea flavoured with the real bergamot from Calabria

PRIX NETS / NET PRICES