

LE  
GRAND  
1874  
CAFE

# BIENVENUE

Au début, il y avait le Café de la Bourse...

Construit en 1874 par Emile Jaulet dans un style éclectique, il a remporté le 2ème prix du concours d'architecture en 1876. Il a fait pas mal de chemin depuis ; d'abord renommé « Monico », il a finalement été rebaptisé « Le Grand Café » et est classé monument historique depuis le 28 avril 1994. Ici ont eu lieu des festivités et des activités aussi nombreuses que variées dont la plus marquante a sans doute été des spectacles de travestis dont certains des plus anciens et fidèles clients nous parlent encore...

Le Grand Café est une entreprise familiale depuis plus de 30 ans et nous tenons à préserver les valeurs qui ont fait de cet endroit un des établissements de référence à Bruxelles.

En cuisine, nous sommes guidés par l'envie, le savoir-faire et le respect du produit et des règles de l'art pour vous faire profiter d'une cuisine belge authentique et savoureuse.

En salle, sourire, dynamisme et rapidité sont de mise pour vous servir une des multiples boissons de notre carte mais surtout un autre joyau belge : la bière.

Mais assez d'histoire(s)... partageons plutôt un succulent repas et une bonne bière !

Smakelijk, bon appétit...

LE  
GRAND  
1874  
CAFÉ

## EAUX &

### EAUX

Chaudfontaine (plate ou pétillante) (25cl) .....	2,80€
Chaudfontaine (plate ou pétillante) (50cl) .....	4,00€
Chaudfontaine (légèrement pétillante) (50cl) .....	4,00€
Chaudfontaine (plate ou pétillante) (1l) .....	6,00€
Perrier (20cl) .....	2,90€
Supplément sirop (grenadine / menthe) .....	+1,00€

### SOFTS

Coca Cola (20cl) (regular / zéro / light) .....	3,00€
Fanta (20cl) (orange / lemon zéro) .....	3,00€
Fuzetea (pétillant) (20cl) (black tea lemon) .....	3,00€
Fuzetea (non pétillant) (20cl) (black tea peach hibiscus / green tea mango chamomile) .....	3,00€
Sprite (20cl) .....	3,00€
Canada Dry (20cl) .....	3,50€
Gini lemon (20cl) .....	3,50€
Oasis tropical (non pétillant) (25cl) .....	3,50€
Schweppes (25cl) (tonic / agrumes / agrumes zéro) .....	3,50€
Schweppes Premium (20cl) (Indian tonic / tonic hibiscus) .....	4,50€
Appletizer (27,5cl) .....	4,00€
Red bull (25cl) .....	4,50€
Limonade pétillante Bionina (bio & vegan) (20cl) (Ginger beer / lemon / orange sanguine) .....	3,80€
Le Chose (Pamplemousse frais & Schweppes tonic) .....	5,50€

## JUS DE FRUITS

Jus de fruits frais (orange / pamplemousse / citron) .....	4,50€
Jus de fruits Minute Maid (20cl) (pomme / pomme-cerise / tomate / multivitamines) .....	3,00€
Jus d'ananas Looza (20cl) .....	3,00€
Jus de canneberge (25cl) .....	4,20€



## LIMONADE MAISON

4,00€

(citron jaune frais,  
menthe fraîche &  
sirop de fleur de  
sureau)

En terrasse, les boissons seront renouvelées toutes les 45 minutes.

# B I E R S

## AU FÛT

Stella Artois 5.2% (33cl) .....	<b>3,80€</b>
Stella Artois 5.2% (50cl) .....	<b>5,80€</b>
Ginette refreshing blond bio 4.5% (25cl) .....	<b>3,20€</b>
Ginette refreshing blond bio 4.5% (50cl) .....	<b>6,40€</b>
Ginette fruit bio 4% (framboise, cassis & myrtilles) (25cl) .....	<b>3,80€</b>
Ginette fruit bio 4% (framboise, cassis & myrtilles) (50cl) .....	<b>7,60€</b>
Hoegaarden blanche 5% (25cl) .....	<b>2,90€</b>
Hoegaarden blanche 5% (50cl) .....	<b>5,80€</b>
Kriek Lambic Belle-Vue extra 4.1% (en saison) (25cl) .....	<b>4,00€</b>
Leffe blonde 6.6% (33cl) .....	<b>4,90€</b>
Leffe blonde 6.6% (50cl) .....	<b>7,40€</b>
Leffe brune 6.5% (33cl) .....	<b>4,90€</b>
Leffe brune 6.5% (50cl) .....	<b>7,40€</b>
Triple karmeliet 8.4% (33cl) .....	<b>5,00€</b>
Triple karmeliet 8.4% (50cl) .....	<b>7,60€</b>
Guest Beer	

## TRAPPISTES

Chimay 7 rouge (33cl) .....	<b>4,60€</b>
Chimay 8 triple blanche (33cl) .....	<b>5,20€</b>
Chimay 9 bleue (33cl) .....	<b>5,60€</b>
Orval 6.2% (33cl) .....	<b>5,90€</b>
Rocheport 8° (33cl) .....	<b>5,60€</b>
Westmalle double 7% (33cl) .....	<b>4,20€</b>
Westmalle triple 9.5% (33cl) .....	<b>5,30€</b>

## CIDRES & ÉTRANGÈRES

Carlsberg 5% (25cl) .....	<b>2,90€</b>
Corona Extra 4.6% (35,5cl) .....	<b>4,80€</b>
Goose IPA 5.9% (35,5cl) .....	<b>5,80€</b>
Strongbow gold	
apple cider 4.5% (33cl) .....	<b>5,00€</b>
Strongbow gold	
redberries cider 4.5% (33cl) .....	<b>5,00€</b>

## FINGER FOOD

Servi avec pain à l'ail

Mozzarella de bufflonne bio .....	<b>7,00€</b>	Jambon fermier .....	<b>6,00€</b>
Cornet de frites fraîches .....	<b>6,00€</b>	Pan con tomate .....	<b>6,00€</b>
Cubes de fromage du moment .....	<b>6,00€</b>	Salaison saisonnière .....	<b>6,00€</b>



Ginette blanche Bio 5% (33cl) .....	<b>5,00€</b>
Gueuze lambic Belle-vue 5.2% (25cl) .....	<b>4,10€</b>
Hoegaarden Grand Cru 8.5% (33cl) .....	<b>6,30€</b>
Hoegaarden Julius 8.5% (strong blond) (33cl) .....	<b>5,50€</b>
Hoegaarden rosée 3% (25cl) .....	<b>3,40€</b>
Kriek lambic Belle-Vue extra 4.1% (25cl) .....	<b>4,40€</b>
Kwak ambrée 8.4% (33cl) .....	<b>4,90€</b>
Kwak blonde 7.4 % (33cl) .....	<b>4,50€</b>
Kwak rouge 8% (33cl) .....	<b>4,70€</b>

Leffe Ruby 5% (33cl) .....	<b>4,90€</b>
Leffe Triple 8.5% (33cl) .....	<b>5,80€</b>
Scotch CTS 7.2% (25cl) .....	<b>4,20€</b>
Victoria 8.5% (strong blond) (33cl) .....	<b>4,40€</b>
Belgoo bio blond 6.4% (blond medium bitter IPA) (33cl) .....	<b>4,90€</b>
Belgoo Bloemekei IPA 6.5 % (33cl) .....	<b>4,90€</b>
Belgoo Keekebisj bio 8% (blond dry-hopped strong ale) (33cl) .....	<b>5,20€</b>
Belgoo Magus 6.6% (blond malty 4 grains beer) (33cl) .....	<b>4,90€</b>
Belgoo Saisonneke bio 4.4% (blond session IPA) (33cl) .....	<b>4,50€</b>

## EN BOUTEILLE

Brett-Elle oude Geuze lambiek 5.5% (37,5cl) .....	<b>9,60€</b>
Delta IPA 6.5% (33cl) .....	<b>4,70€</b>
Duvel 8.5% (33cl) .....	<b>4,90€</b>
Duvel citra triple hop 9.5% (33cl) .....	<b>5,90€</b>
Framboise Lindemans 2.5% (25cl) .....	<b>4,60€</b>
Jambe de bois 8% (33cl) .....	<b>4,30€</b>
Jungle Joy 6.6% (33cl) .....	<b>5,10€</b>
Kasteel bier brune 11% (33cl) .....	<b>5,40€</b>
Kasteel bier rouge 8% (33cl) .....	<b>4,90€</b>
Kasteel bier triple blond 11% (33cl) .....	<b>5,40€</b>
La Chouffe 8% (33cl) .....	<b>5,40€</b>
Omer tradition blonde 8% (33cl) .....	<b>5,30€</b>
Pêcheresse Lindemans 2.5% (25cl) .....	<b>4,60€</b>
Rodenbach 5.2% (25cl) .....	<b>3,50€</b>
St Hubertus ambrée 7.2% (33cl) .....	<b>4,90€</b>
St Hubertus blanche 5.2% (33cl) .....	<b>4,90€</b>
St Hubertus triple blonde 7.2% (33cl) .....	<b>4,90€</b>
Grisette blonde bio 5.5% (gluten free) (25cl) .....	<b>3,20€</b>



## SANS ALCOOL

Hoegaarden rosée 0.0% (25cl) .....	<b>3,20€</b>
Leffe blonde 0.0% (33cl) .....	<b>4,80€</b>
Leffe brune 0.0% (33cl) .....	<b>4,80€</b>
Stella Artois 0.0% (33cl) .....	<b>3,50€</b>

# ALCOOLS

## APÉRITIFS

Apéro maison (Kiss my nuts (vermouth au noix), rhum Ableforth's Rumbullion spiced & tonic) .....	<b>9,00€</b>
Apérol Spritz .....	<b>7,00€</b>
Batida de Coco .....	<b>6,00€</b>
Campari .....	<b>6,00€</b>
Campari (orange/soda) .....	<b>7,00€</b>
Coupe de Cava (Masia Bou Brut) .....	<b>6,00€/26,00€</b>
Coupe de Champagne (A. La Bergère Brut) .....	<b>12,50€/62,00€</b>
Gancia .....	<b>5,00€</b>
Half en Half (1/2 vin Blanc, 1/2 mousseux).....	<b>5,00€</b>

Kir .....	<b>5,00€</b>
Kir Royal (champagne) .....	<b>12,50€</b>
Martini (rouge/blanc/rosé) .....	<b>5,00€</b>
Martini Royal (blanc/rosé) .....	<b>6,00€</b>
Picon amer .....	<b>4,50€</b>
Picon bière .....	<b>5,00€</b>
Picon vin blanc .....	<b>6,00€</b>
Pisang orange .....	<b>7,00€</b>
Porto Romariz (blanc ou rouge) .....	<b>5,00€</b>
Ricard - Pastis .....	<b>4,00€</b>
Sherry Dry .....	<b>5,00€</b>
Suze .....	<b>5,00€</b>

## VINS

Consultez nos tableaux pour les suggestions de vin du moment

Château Gardut Haut Cluzeau,  
AOP Blaye - Côte de Bordeaux rouge  
**4,50€** (verre) - **7,50€** (25cl) - **15,00€** (50cl)

Chardonnay Aimery, IGP Pays d'Oc  
**4,80€** (verre) - **8,00€** (25cl) - **16,00€** (50cl) - **22,00€** (bout.)

Sauvignon Aimery, IGP Pays d'Oc  
**4,80€** (verre) - **8,00€** (25cl) - **16,00€** (50cl) - **22,00€** (bout.)

Moment de Plaisir rosé, IGP Pays d'Oc  
**4,80€** (verre) - **8,00€** (25cl) - **16,00€** (50cl) - **22,00€** (bout.)

## ALCOOLS

J. Walker Red Label .....	<b>6,00€</b>	Gin Buss 509 Belgian Apple (+ ginger beer bio) .....	<b>11,00€</b>
Jack Daniel's, Jameson .....	<b>7,00€</b>	Gin Buss 509 Raspberry (+ premium indian tonic) .....	<b>11,00€</b>
J. Walker Black Label Blended Scotch Whisky (12 years) .....	<b>9,00€</b>	Gin Buss 509 Pinkgrapefruit (0.0°) (+ Schweppes tonic) .....	<b>11,00€</b>
The Macallan Single Malt Double Cask (12 years) .....	<b>15,00€</b>	Vodka Nütrl (40°) .....	<b>7,00€</b>
Glenfiddich Single Malt (12 years) .....	<b>9,00€</b>	Rhum Brugal Blanco Supremo .....	<b>6,50€</b>
Gin Bombay Dry (+ Schweppes Tonic) .....	<b>8,00€</b>	Rhum Brugal Añejo .....	<b>6,50€</b>
Gin Ableforth's Bathtub (+ premium indian tonic / premium hibiscus) ...	<b>11,00€</b>	Rhum Brun Ableforth's Rumbullion....	<b>8,00€</b>
Gin Ableforth's Bathtub (+ ginger beer bio) .....	<b>11,00€</b>	Ron Matusalem Gran Reserva (15 years) .....	<b>11,00€</b>
Gin Buss 509 Belgian Apple (+ premium indian tonic / premium hibiscus) ...	<b>11,00€</b>	Tequila Jose Cuervo Gold .....	<b>4,00€</b>
		+ Red bull & Schweppes premium (en accompagnement) .....	<b>2,50€</b>

## DIGESTIFS

Amaretto Disaronno (28°) .....	<b>6,50€</b>	Grand Marnier (40°) .....	<b>7,00€</b>
Armagnac (Domaine Uby 3 ans d'âge 40°) ....	<b>8,00€</b>	Jägermeister (35°) .....	<b>5,00€</b>
Baileys (17°) .....	<b>6,00€</b>	Limoncello Zanin (30°) .....	<b>5,00€</b>
Calvados Fine Berneroy (40°) .....	<b>6,00€</b>	Mandarine Napoléon (38°) .....	<b>6,00€</b>
Chartreuse verte (50°) .....	<b>9,00€</b>	Framboise Artisanale (45°) .....	<b>9,00€</b>
Cognac (VSOP 40° Pierre Robert) .....	<b>8,00€</b>	Marc de Gewurztraminer (45°) .....	<b>9,00€</b>
Cointreau (40°) .....	<b>6,00€</b>	Poire Williams (40°) .....	<b>9,00€</b>
Genièvre Peterman (30°) .....	<b>5,00€</b>		

## COCKTAILS

9,00€

Bloody Mary (Vodka Nütrl, jus de tomate, sel au céleri, poivre, tabasco, Worcestershire)
Caipirinha (cachaça, sucre de canne, citron vert)
Cosmopolitan (vodka Nütrl, cointreau, cranberry)
Cuba Libre (rhum brun Brugal añejo, citron vert, coca-cola)
Italian Mule (Disaronno, ginger beer bio & jus de citron vert)
Jamaican mule (rhum épicé Ableforth's Rumbullion, citron vert & ginger beer)
Blackberry Spritz (Kiss my blackberries (vermouth belge), Cava & eau pétillante)
Mojito (rhum blanc Brugal supremo, sucre de canne, soda, citron vert, menthe fraîche)
Moscow mule (vodka Nütrl, ginger beer bio, citron vert)
Negroni (Kiss my rhubarb (vermouth belge), Bathtub Gin, Campari)
Piña Colada (rhum Brugal blanc & brun añejo, crème de coco, jus d'ananas)
Sex on the Beach (vodka Nütrl, jus d'ananas & cranberry, liqueur de melon)

## MOCKTAILS

Florida (NA) (jus orange frais, citron vert & grenadine) .....	<b>7,00€</b>
Virgin Mojito (NA) (eau gazeuse, sorbet raspberry, menthe fraîche) .....	<b>7,00€</b>





# À TABLE!

## ENTRÉES &

# SOUPES



### SOUPES

Potage du jour .....	5,50€
Soupe à l'oignon (en saison) .....	6,50€

### PETITE FAIM

Croque monsieur .....	9,00€
Supplément oeuf (d'élevage plein air) .....	+1,00€
Omelette nature (oeufs d'élevage plein air) .....	9,00€
Suppléments : jambon cuit à l'os, fromage, champignons, tomates, etc. ....	+2,00€

### ENTRÉES

Salade de crottin de chèvre bio au thym & miel .....	15,00€
Croquettes aux crevettes grises maison .....	15,00€
Moules à l'escargot (en saison) .....	16,00€
Scampis à la diable (gratiné, piquant) .....	15,00€
Scampis sautés à l'ail .....	15,00€



RETROUVEZ TOUTES LES  
SUGGESTIONS DU CHEF  
SUR NOTRE TABLEAU.



Informations sur les allergènes  
disponibles sur demande

(La composition des produits peut changer.  
Si vous êtes allergique, dites-le nous)

LE GRAND CAFÉ TRAVAILLE DES  
PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON  
SÉLECTIONNÉS AVEC UNE ATTENTION PARTICULIÈRE



## POUR LES PETITS

MENU  
ENFANT

9,00€

Cheeseburger,  
frites



OU



Blanc de poulet  
fermier, légumes  
frais, frites

OU

Linguine  
crème, jambon  
& fromage



ET 1 boule  
de glace  
Mövenpick



# PLATS

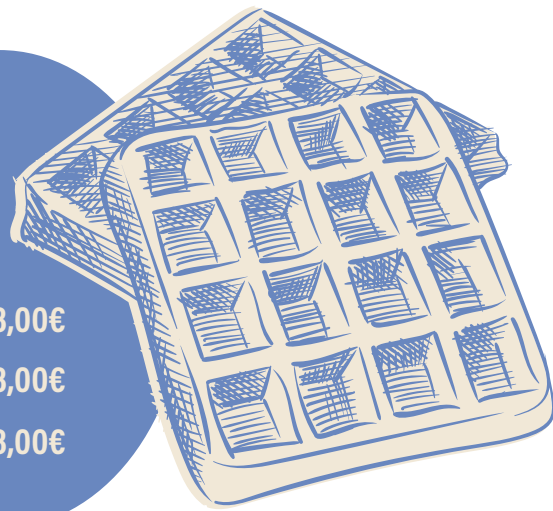
## SPÉCIALITÉS BELGES

Boulettes maison (porc & veau) aux chicons, sauce Leffe brune & spéculoos, frites .....	16,00€
Carbonades flamandes maison à la Leffe brune, frites .....	18,00€
Magret de canard à la kriek Belle-Vue, légumes frais, croquettes .....	23,00€
Pain de viande maison, légumes frais, sauce archiduc, frites .....	16,00€
Stoemp du jour maison, saucisse de campagne et lard (en saison) .....	15,00€
Vol-au-vent maison au poulet fermier, frites .....	19,00€

## GAUFRES SALÉES

à base de pomme de terre

Jambon fermier / mozzarella de buflonne bio salade, fruits secs, vinaigrette basilic .....	18,00€
Poulet fermier / légumes frais fruits secs, vinaigrette basilic .....	18,00€
Saumon grillé / légumes frais ricotta bio, fruits secs, vinaigrette basilic .....	18,00€



## NOS MOULES

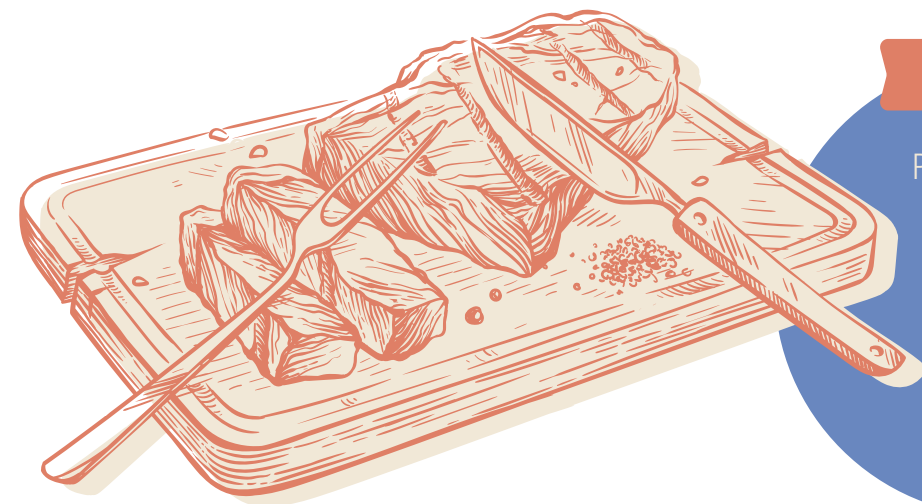
(en saison)

Toutes nos moules sont servies avec des frites  
(toutes nos préparations contiennent céleri & oignons)

Moules marinières.....	24,00€	Moules au poivre vert crème .....	26,00€
Moules au vin blanc .....	26,00€	Moules à l'ail .....	26,00€
Moules au Roquefort .....	26,00€	Moules à la bière .....	26,00€
Moules poulette (lardons, champignons, poireaux) .....	26,00€	Moules marinières (petite casserole) ..	18,00€

## LES VIANDES

Américain minute préparé en salle, frites, salade (steak tartare) .....	18,00€
Entrecôte, béarnaise, frites & salade .....	29,00€
Hamburger de boeuf, bacon, cheddar, salade, tomate, mayonnaise poivrée, frites .....	16,00€
Jockey club, frites, salade (steak haché & oeuf à cheval) .....	18,00€
Rognons de veau : à la liégeoise ou à la moutarde de Meaux, croquettes .....	22,00€
Steak nature (250gr), frites, salade .....	22,00€
Jambonneau à la moutarde de Dijon, légumes frais, frites .....	23,00€
Choucroute jambonneau, purée (en saison) .....	24,00€
Choucroute à l'alsacienne, purée (en saison) .....	24,00€



## SAUCES

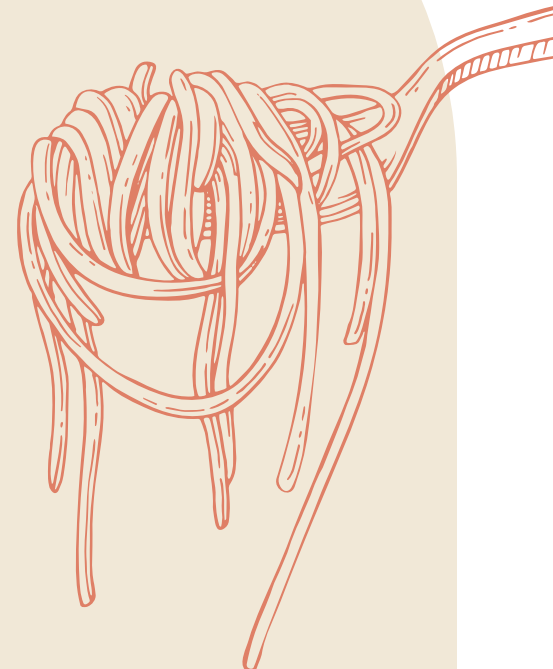
Poivre vert crème, Béarnaise .....	3,50€
Archiduc, Roquefort .....	4,00€

## POISSONS

Filets de truite meunière, légumes frais, frites .....	18,00€
Saumon grillé, béarnaise, légumes frais, frites .....	21,00€

## PÂTES

Lasagnes artisanales bolognaise aux champignons & jambon .....	14,00€
Lasagnes maison de courgettes & aubergines grillées, chèvre bio & pignons pin .....	16,00€
Linguine aux scampis & sauce tomate bisquée .....	18,00€
Linguine au pesto & roquette .....	16,00€





# BOLSSONS CHAUDS

## NOS CAFÉS

### CLASSIQUES

Petit café .....	3,00€	Cappuccino (crème fraîche ou mousse de lait) .....	3,50€
Grand café .....	3,00€		
Décaféiné .....	3,00€		

### MACCHIATO

Macchiato glacé  
Sirop caramel  
Sirop noisettes grillées  
Sirop chocolat cookies  
Sirop spéculoos  
..... 4,60€



Latte macchiato ..... 3,80€  
Sirop caramel  
Sirop noisettes grillées  
Sirop chocolat cookies  
Sirop spéculoos ..... +1,00€

Macchiato glacé  
gourmand  
Sirop caramel  
Sirop noisettes grillées  
Sirop chocolat cookies  
Sirop spéculoos  
..... 5,00€



### SPÉCIAUX

Irish Coffee (Jameson) .....	8,00€
French Coffee (Cognac ou Grand Marnier) .....	8,00€
Italian Coffee (Amaretto Disaronno) .....	8,00€
Espresso Martini .....	9,00€

### TASSE GOURMANDE

Café ou thé  
+ 1 boule de glace  
..... 5,50€



### Une histoire de famille.

Guidé par l'amour du café, Charles Liégeois commence à torréfier en 1955 et, d'année en année, de voyage en voyage, développe un savoir-faire unique qu'il transmet à ses fils et à son petit-fils. Aujourd'hui ce sont eux, Benoît, Michel et Quentin, qui chaque jour sélectionnent les meilleurs grains, composent les mélanges et contrôlent la torréfaction, entourés de femmes et d'hommes tout comme eux passionnés.

**Chez Charles Liégeois nous donnons le meilleur de nous-mêmes pour vous offrir un café au caractère généreux.**

### CHOCOLATS CHAUDS

Callebaut dark finest  
belgian chocolate ..... 3,40€  
Viennois ..... 3,90€  
Sirop caramel  
Sirop noisettes grillées  
Sirop chocolat cookies  
Sirop spéculoos ..... +1,00€

### CHOC-O-LAIT

Milk original ..... 4,80€  
White chocolate vanilla ..... 4,80€

### AUTRES

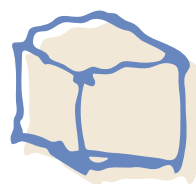
Vin chaud..... 4,50€  
OXO ..... 2,60€



# THÉS



Tous nos thés sont issus de l'agriculture biologique.  
Ils proviennent tous de chez «Nong Cha» situé à 2 pas d'ici.  
(Rue Antoine Dansaert, 4. 1000 Bruxelles)



## THÉS BLANCS

(En vrac)

Aiguilles d'argent bio (thé blanc au jasmin) .....	4,00€
Gingembre-citronelle bio .....	4,00€
White Monkey bio (jeunes feuilles & bourgeons de White Monkey aux arômes naturel de bergamote) .....	4,00€

## THÉS VERTS

(En vrac)

Fu Ding Moo Feng bio (thé vert de qualité supérieure) .....	3,50€
Pétales de Kyoto bio (thé vert évoquant les fleurs de cerisiers japonais) .....	4,00€
Framboise & violette bio .....	4,00€
Jasmin bio .....	4,00€
Litchi - poire & rose bio (Thé vert japonais) .....	4,00€
Thé à la menthe fraîche bio .....	4,00€

Supplément  
miel  
1,00€

## THÉ BLEU VERT

Oolong bio façonné buttermilk  
(semi-fermenté) ..... 4,00€

## THÉS NOIRS

(En vrac)

English breakfast bio (thé noir indien) .....	3,50€
Diam Hong bio (thé rouge à la texture & au parfum de pêche) .....	4,00€
Earl Grey Greenwich .....	4,00€
Lapsong Souchong bio (thé noir fumé) .....	4,00€
Noces rouges bio (thé sombre aux fruits des bois) .....	4,00€

## PU ERH THEE

(Léger en théine)

Thé rouge de Chine à la mandarine ..... 4,00€

## INFUSIONS

(En vrac)

Tisane relaxante bio (infusion épicée, avec notes fleuries, légèrement acidulée) .....	4,00€
Camomille bio .....	4,00€
Rooibos fruité bio (fruit des bois & pétales de cerisiers) .....	4,00€
Verveine - Gingembre bio (citronnelle, pétales de roses) .....	4,00€

Découvrez notre guest thee du moment !





**Ouvert 7j/7**

**Du dimanche au lundi : 10h00 - 00h00**

**Vendredi : 10h00 - 01h00**

**Samedi : 10h00 - 01h30**

**Cuisine non stop (11h00 - 1h avant la fermeture)**

Service et TVA inclus

Modes de paiement acceptés :

Chèques repas - Visa - Diners club - Eurocard Mastercard  
Amex - Bancontact

**VISITEZ NOS AUTRES  
ÉTABLISSEMENTS :**



Cinquantenaire - Metro Mérode  
Av. de Tervuren, 13 - 1040 Brussels  
Tél. 02 735 05 49

**CAFÉ DE L'OPÉRA**

Rue des Princes, 4  
1000 Brussels  
Tél. 02 241 42 82



**LE GRAND CAFÉ - BRUXELLES**



**LE.GRAND.CAFE**



**tripadvisor®**

Votre avis nous est précieux et nous permet  
de toujours mieux vous servir.  
N'hésitez pas à en faire part au responsable  
ou à l'exprimer sur Tripadvisor !