



breathē

Montorgueil

Bienvenue / Welcome



DÎNER



APÉRITIFS

NOS MOCKTAILS

Sans alcool

BUBBLE LITCHI 11

Jus de pamplemousse, sirop de litchi, thé blanc, citron vert, ginger beer et perles de tapioca

COCOROSE 11

Framboise, citron vert, coriandre fraîche, sirop de violette, sirop de poivre timut, lait coco et avoine

NOS COCKTAILS

Nos cocktails du moment !

MADAME VIOLETTE 13 *La Patronne est fidèle au poste !*

Gin, fleur de sureau, sirop de violette, citron jaune, bitter lavande, Champagne de la Maison familiale

AMARETTO SOUR 13

Back in the game, à la Japonaise ! Whisky Nikka, Amaretto, citron, bitter vanille

NEGRONI 14

Baccae Gin infusé au shiso, apérol, bitter shiso, teinture cèpe, lillet rouge

FRENCHY SOUR 13

Cognac, liqueur de fleur de sureau, citron jaune

CAÏPI CABANA 13

Cachaça, sirop de litchi, liqueur de gingembre, whisky, bitter old fashion, citron vert, mousse passion & mangue

PEANUT MARTINI 13,5

Pour une finale en douceur !

Vodka, liqueur de café, espresso, beurre de cacahuète

LA BIÈRE AU FÛT

Brassée à Paris, sur le bassin de la Villette à la P.B.C

25cl 6 / 50cl 9

LAGER *La Phoenix, 4.5% alc.*

IPA *La Barge du Canal, 6% alc.*

*Licence Restaurant : Nos alcools sont uniquement disponibles en accompagnement d'un repas.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Taxes et services compris, prix en euros TTC.
Les tickets restaurants et chèques ne sont pas acceptés.*



FORMULE DÉCOUVERTE

Notre sélection pour un joli tour d'horizon...

Assortiment pour 1 personne **29,5**

EDAMAME AU SEL FUMÉ [Ⓜ]

Fèves de soja japonaises, fleur de sel fumée

PANKO DE SEITAN

Seitan crispy maison et sauce au poivre vert

CACAHUÈTE & CAROTTE [Ⓜ] *Uramaki 4 pièces*

*Carotte, concombre, tofu rôti, sauce au saté, topping,
pickles de concombres*

TAMAGO & WASABI [Ⓜ] *Nigiri 1 pièce*

«Omelette» végétale Le Papondou, sauce au wasabi, sésame noir torréfié

COURGETTE & ESTRAGON *Maki 4 pièces*

*Courgette rôtie, seitan croustillant, pesto de câpres & noix de Macadamia,
sauce à l'estragon*

POIVRON & AIOLI [Ⓜ] *Nigiri 1 pièce*

Poivron grillé à la flamme, sauce à l'ail façon aioli, graine de courge torréfiée

AUBERGINE & 5 PARFUMS [Ⓜ] *Uramaki 4 pièces*

*Tempeh mariné aux 5 parfums, aubergine grillée, sauce au miso blanc,
topping, noix de pécan*

FIGUE & BLEU *Nigiri 1 pièce*

Figue séchée, sauce au bleu végétal, noix torréfiée

[Ⓜ] Sans gluten

Notre cuisine est 100% végétale et faite maison.

*Les tickets restaurants et chèques ne sont pas acceptés. Taxes et services compris, prix en euros TTC.
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre équipe.*

DÎNER

À LA CARTE

ZENSAI

Avant le repas

EDAMAME AU SEL FUMÉ ⑤ 5,5

Fèves de soja japonaises, fleur de sel fumée

KIMCHI DE POIREAUX ⑤ 5,5 (pimenté)

SEITAN CRISPY 5 pièces ou 9 pièces 8,5 / 14

Mariné à l'ail et au gingembre. Sauce doenjang (pâte de soja Coréen)

CHIRASHI Petit 9,5 (Possible sans gluten)

Bol de riz vinaigré, soja mariné à l'origan, edamame, tartare d'algues à l'huile de sésame grillée, furikake

SUSHI BAR

Mettez tout au milieu... partagez !

CACAHUÈTE & CAROTTE ⑤ Uramaki 8 pièces 9,5

Carotte, concombre, tofu rôti, sauce au saté, topping, pickles de concombres

COURGETTE & ESTRAGON Maki 8 pièces 9,5

Courgette rôtie, seitan croustillant, pesto de câpres & noix de Macadamia, sauce à l'estragon

AUBERGINE & 5 PARFUMS ⑤ Maki 8 pièces 9,5

Tempeh mariné aux 5 parfums, aubergine grillée, sauce au miso blanc, topping, noix de pécan

CRISPY SHICHIMI Maki 8 pièces 9,5

Farce aux graines de lupin, chou rouge et abricots secs, sauce Shichimi Togarashi, écorces citrons confits (légèrement pimenté)

POIVRON & AIOLI ⑤ Nigiri 2 pièces 4,5

Poivron grillé à la flamme, sauce à l'ail façon aïoli, graine de courge torréfiée

FIGUE & BLEU Nigiri 2 pièces 4,5

Figue séchée, sauce au bleu végétal, noix torréfiée

TAMAGO & WASABI ⑤ Nigiri 2 pièces 4,5

«Omelette» végétale Le Papondou, sauce au wasabi, sésame noir torréfié

⑤ Sans gluten. Notre cuisine est 100% végétale et faite maison.
Taxes et services compris, prix en euros TTC.

DÎNER

À LA CARTE

STREET FOOD JAPONAISE

À l'assiette

RAMEN Medium ou XL 17 ou 19

Soupe de nouilles artisanales, bouillon de légumes à la tomate, nouilles artisanales, tofu mariné au gingembre, tomates rôties, champignons noirs, huile de gingembre, shoyu tare à l'ail noir, oignons frits

Servi chaud ou froid

Toppings: «Omelette» vegan Le Papondu 3 / seitan crispy 3 / Tofu rôti 3 / Huile pimentée maison 1 / Sauce Sriracha maison 1

CHIRASHI Medium 16,5 (Possible sans gluten)

Bol de riz vinaigré, soja mariné à l'origan, edamame, tartare d'algues à l'huile de sésame grillée, furikake

Toppings: «Omelette» vegan Le Papondu 3 / seitan crispy 3 / Sauce Sriracha maison 1

DÎNER

NOS DESSERTS

DAIFUKU MOCHI

Mochi **CASSIS** Maison ⑤ 1 pièce 5

NOS COUPES GLAÇÉES

AMANDE & CANNELLE ⑤ Maison 8

Glace maison à l'amande, caramel d'érable, tuile à la cannelle

ABRICOT RÔTI ET NOISETTE ⑤ Maison 8

*Sorbet maison à l'abricot rôti, chantilly à la verveine citronnée,
crumble à la noisette*

Option : Shot d'Anzushu (Liqueur japonaise d'abricot) 3

NOS BOULES DE GLACE Choisissez 1, 2, 3... 4 boules.
Tout est fait maison, pour votre plus grand bonheur!

GLACE MARRON ⑤ 3,5 **SORBET PRUNE** ⑤ 3,5

SORBET CASSIS ⑤ 3,5 **SORBET MANGUE** ⑤ 3,5

NOTRE BROWNIE

**BROWNIE CHOCOLAT
ET BEURRE DE CACAHUÈTE** ⑤ Maison 7,5

Sauce chocolat et éclats de cacahuète

Topping : Glace cacahuète 3,5

⑤ Sans gluten. Notre cuisine est 100% végétale et faite maison.
Taxes et services compris, prix en euros TTC.

NOS VINS

NOTRE CHAMPAGNE ... Sisi la famille!

C'est l'*Arrière-arrière-grand-père* Georges Carreau, de Laetitia, la Co-fondatrice, qui débute cette belle histoire en champagnisant pour la première fois en 1932 ; suivi par Emile Brocard, Henri Brocard puis Pierre Brocard, le père de Thibaud.

Ce dernier a repris les rênes du domaine sous l'œil avisé de son père en 2012.

Il y mène une viticulture de conviction : responsable et durable.

Une démarche pour l'avenir de la Terre et de nos enfants.

Thibaud Brocard prend les décisions qui feront de son vin, un des plus pures possibles.

CUVÉE TRADITION - Maison Brocard Pierre

Fines bulles, mélange de fruits blancs et délicate touche mentholée

La coupe 13 La bouteille 66

NOS VINS BLANCS

CHABLIS - Dampt Frères, Vallée du Serein, 2022

Reflets argentés et dorés, un vin sec aux parfums fruités, une belle minéralité

MENETOU-SALON - Bernard Goureau, Val de Loire, 2024

Vin minéral complexe, avec des notes de fleurs blanches

Le verre La bouteille

11 39

7 29

NOTRE VIN ROSÉ

CUVÉE STELLA - Domaine de Terra Vecchia, Ile de beauté, 2025

Une belle couleur rose pâle, avec un joli nez acidulé et des notes de fruits rouges et d'agrumes

7,5 27

Le verre de vin 12,5 cl., la bouteille de vin 75 cl.

Les millésimes sont susceptibles de changer en fonction des stocks de nos vignerons.

Licence Restaurant : Nos alcools sont uniquement disponibles en accompagnement d'un repas.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Taxes et services compris, prix en euros TTC.



SAKÉ

SHICHIKEN NAMANAMA – Junmai Namazake – Alc. 15% Vol.

Un saké non pasteurisé, vif et frais

Il restitue intactes les sensations de pureté de l'eau provenant de la fonte des neiges des montagnes environnantes. Un nez sur les fruits, pomme et fruits tropicaux, auxquels se mêlent des notes lactiques. En bouche, beaucoup de fraîcheur, un saké juteux, reste rond et crémeux. On termine sur une belle acidité, de l'amertume. Une finale claire, souple et légère.

Le verre 9 cL 10

Le verre de Saké 9 cL, la bouteille de Saké 72 cL ou 75 cL.

Licence Restaurant : Nos alcools sont uniquement disponibles en accompagnement d'un repas.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Taxes et services compris, prix en euros TTC.



DÎNER

BOISSONS

SOFTS

KOMBUCHA artisanale	5,5
CITRONNADE maison	5,5
<i>Citron ou Violette ou Litchi ou Rose</i>	
LIMONADE	5,5
ICED TEA maison	5,5
GINGER ALE	5,5
GINGER BEER	5,5
TONIC WATER	5,5
BEER 0,4°alc - Brooklyn hoppy lager	7

EAUX

PLATE	50cL	3,5	75cL	5
PÉTILLANTE	50cL	4,5	1L	5,5

COFFEE AND CHOCOLATE

ESPRESSO, DECAF	2,5
DOUBLE ESPRESSO	5
CAFÉ NOISETTE	3
GRAND CRÈME	5,5
CAPPUCCINO	5,5
NOTRE CHOCOLAT CHAUD	6

NOS THÉS BIO 5,5

Maison Mariage Frères

MARCO POLO

Thé noir fruité et fleuri, le succès incontesté de la Maison Mariage Frères

EARL GREY IMPÉRIAL

Thé noir parfumé avec la meilleure bergamote Mariage Frères

CHAI-CHANDERNAGOR

Thé noir aux épices impériales, Inde

JASMIN MANDARIN

Grand thé vert doux et suave parfumé de tendres fleurs de jasmin

CASABLANCA

Thé vert à la menthe Nanah et thé noir bergamote. Le goût d'un été ensoleillé

DREAM TEA

Infusion. Un équilibre délicat des meilleures camomille, verveine, tilleul

DÎNER

DIGESTIFS & SPIRITUEUX

LIQUEURS 4 cL

NIGORI ANZUSHU Japon 7,5

Liqueurs de prune / de yuzu / d'agrumes

AMARETTO Italie 7,5

LEMONCELLO 7

POIRE 7

WHISKY 4 cL

NIKKA FROM THE BARREL Japon 12

HIBIKI SUNTORY HARMONY Japon 19

Assemblage de whiskies de malt et de grains vieilli en fûts chênes Mizunara.

Un condensé de maîtrise et d'amour, pour un résultat noble

RHUM 4 cL

RYOMA Japon 10

Rondeur et gourmandise sont contrebalancées par des notes d'agumes et de fleurs.

Tout en finesse!

CALVADOS 4 cL

MORIN PAYS D'AUGE VSOP 10 ANS France 7

LE SHOT DE LA MAISON! 3 cL

Passion, violette, vodka 4,5



FICHE DES ALLERGÈNES

NOTRE CUISINE EST 100% VEGAN ET FAITE MAISON

NOTRE CUISINE EST 100% VEGAN ET FAITE MAISON

Elle ne contient aucun produit d'origine animale ou lactose :)

[illegible]



DINNER



APÉRITIFS

OUR MOCKTAILS

Alcohol free

COCOROSE 11

*Raspberry, lime, coriander, violette sirup,
timut pepper sirup, coconut and oat milk*

BUBBLE LITCHI 11

*Grapefruit juice, lychee syrup, white tea, lime,
ginger beer and tapioca pearls*

OUR COCKTAILS

Our current creations!

MISS VIOLET 13 *Who's the Boss?*

Gin, elderflower liqueur, violet syrup, lemon, lavender bitter, Champagne from the family house

AMARETTO SOUR 13 *Back in the game, Japanese style*

Nikka Whisky, Amaretto, lemon, vanilla bitter

NEGRONI 14

Baccae Gin infusé au shiso, apérol, bitter shiso, teinture cèpe, lillet rouge

FRENCHY SOUR 13

Cognac, elderflower liqueur, lemon

CAÏPI CABANA 13

*Cachaça, whisky, litchi syrup, ginger liquor, bitter old fahsion,
topped with a passion fruit & spicy mango & rhum mousse*

PEANUT MARTINI 13,5 *Sweet sweet finale!*

Vodka, coffee liqueur, espresso, peanut butter

DRAFT BEER

Brewed in Paris, in La Villette, P.B.C

25cL 6 / 50cL 9

LAGER *La Phoenix, 4.5% alc.*

IPA *La Barge du Canal, 6% alc.*

*Restaurant Licence : Our alcohols are only available to accompany a meal.
Alcohol abuse is harmful to health. Taxes and services included, prices in euros including taxes.
Restaurant tickets and checks are not accepted.*

DINNER

TASTING MENU

Our selection for an overview of the menu...

Assortment for 1 person 29,5

SMOKED SEA SALT EDAMAME [Ⓢ]

Japanese soybeans, smoked sea salt

CRISPY SEITAN

Homemade seitan panko, garlic and ginger marinated.

Doenjang (Corean soy paste) sauce

PEANUT & CARROT [Ⓢ] *Uramaki 4 pieces*

*Carrot, cucumber, roasted tofu, satay sauce,
pickled cucumbers*

TAMAGO & WASABI [Ⓢ] *Nigiri 1 pièce*

*Plant-based «Omelette» Le Papondu, wasabi sauce,
Toasted black sesame seeds*

ZUCCHINI & TARRAGON *Maki 4 pièces*

*Roasted zucchini, crispy seitan, caper & macadamia nut pesto,
tarragon sauce*

BELL PEPPER & AIOLI [Ⓢ] *Nigiri 1 pièce*

Flame-grilled bell pepper, garlic aioli-style sauce, toasted pumpkin seeds

AGGPLANT & 5 SPICES [Ⓢ] *Uramaki 4 pièces*

*Five-spice marinated tempeh, grilled eggplant,
white miso sauce, pecans*

FIG & PLANT-BASED BLUE CHEESE *Nigiri 1 pièce*

Dried fig, plant-based blue cheese sauce, toasted walnuts

[Ⓢ] Gluten free

Our food is 100% vegan and homemade

Taxes and services included, prices in euros including taxes.

The register of allergens contained in our dishes is available on request from our team.





DINNER

À LA CARTE

ZENSAI

Before starting

SMOKED SEA SALT EDAMAME ⑤ 5,5

Japanese soybeans, smoked sea salt

LEEKS KIMCHI ⑤ 5,5 *(spicy hot)*

CRISPY SEITAN 5 pieces or 9 pieces 8,5 / 14

Homemade seitan panko, garlic and ginger marinated. Doenjang (Corean soy paste) sauce

CHIRASHI little 9,5 *(available gluten free)*

Bol de riz vinaigré, soja mariné à l'origan, edamame, tartare d'algues à l'huile de sésame grillée, furikake

SUSHI BAR

To share... or not!

PEANUT & CARROT ⑤ Uramaki 8 pieces 9,5

Carrot, cucumber, roasted tofu, satay sauce, pickled cucumbers

ZUCCHINI & TARRAGON Maki 8 pieces 9,5

Roasted zucchini, crispy seitan, caper & macadamia nut pesto, tarragon sauce

AGGPLANT & 5 SPICES ⑤ Maki 8 pieces 9,5

Five-spice marinated tempeh, grilled eggplant, white miso sauce, pecans

CRISPY SHICHIMI Maki 8 pieces 9,5

Lupin seed stuffing, red cabbage and dried apricots, Shichimi Togarashi sauce, preserved lemon peel (slightly spicy)

BELL PEPPER & AIOLI ⑤ Nigiri 2 pieces 4,5

Flame-grilled bell pepper, garlic aioli-style sauce, toasted pumpkin seeds

FIG & PLANT-BASED BLUE CHEESE ⑤ Nigiri 2 pieces 4,5

Dried fig, plant-based blue cheese sauce, toasted walnuts

TAMAGO & WASABI ⑤ Nigiri 2 pieces 4,5

Plant-based «Omelette» Le Papondou, wasabi sauce, Toasted black sesame seeds

⑤ Gluten free - Our food is 100% vegan and homemade
Taxes and services included, prices in euros including taxes.



DINNER

À LA CARTE

JAPANESE STREET FOOD

Keep it just for yourself!

RAMEN Medium ou XL 17 ou 19

Artisan noodle soup, tomato vegetable broth, artisan noodles, ginger-marinated tofu, roasted tomatoes, black fungus mushrooms, ginger oil, black garlic shoyu tare, crispy fried onions

Served hot or cold

Toppings: Plant-based « omelette » Le Paponde 3 / Crispy seitan 3 / Roasted tofu 3 /
Spicy homemade oil 1 / Homemade Sriracha sauce 1

CHIRASHI Medium 16,5 (available gluten free)

Vinegared rice bowl, oregano-marinated soy, edamame, seaweed tartare with toasted sesame oil, furikake

Toppings: Vegan « omelette » Le Paponde 3 / Crispy seitan 3 /
Homemade Sriracha sauce 1

DINNER

OUR DESSERT

DAIFUKU MOCHI

Japanese pastries, with our french touch...

Mochi **COCONUT & CHOCOLATE** homemade ☺ 1 pièce 5

ICE CREAM SUNDAE

Sundae **ALMOND & CINAMON** ☺ homemade 8

House-made almond ice cream, maple caramel, cinnamon tuile

Sundae **ROASTED APRICOT & HAZELNUT** ☺ homemade 8

House-made roasted apricot sorbet, lemon verbena whipped cream, hazelnut crumble.

Option : Anzushu Shot (Japanese Apricot Liqueur) 3

OUR SCOOPS OF ICE CREAM *Pick 1, 2, 3 or 4 scoops!*

Everything is homemade for you to enjoy!

CHESTNUT ICE CREAM ☺ 3,5 **PLUM SORBET** ☺ 3,5

BLACKCURRENT SORBET ☺ 3,5 **MANGO SORBET** ☺ 3,5

OUR BROWNIE

**CHOCOLATE BROWNIE
WITH PEANUT BUTTER** Homemade ☺ 7,5

Chocolate sauce and peanut chips

Topping : Peanut ice cream 3,5

☺ Gluten free - Our food is 100% vegan and homemade
Taxes and services included, prices in euros including taxes.

OUR WINES

OUR CHAMPAGNE ... Family first !!!

It was Georges Carreau, the *great-great-grandfather* of Laetitia, our co-founder, who began this beautiful story by sparkling wine for the first time in 1932; followed by Emile Brocard, Henri Brocard and then Pierre Brocard, Thibaud's father.

Thibaud took over the reins of the estate in 2012 under the watchful eye of his father, implementing a committed approach to sustainable and responsible viticulture. This approach is a testament to his concern for the future of our planet and our children. Thibaud Brocard now makes the decisions that will ensure his wine is as pure as possible.

CUVÉE TRADITION - Maison Brocard Pierre

Delicate bubbles, with notes of white fruits and a subtle hint of mint

Glass 13 Bottle 66

WHITE

CHABLIS - Dampt Frères, Vallée du Serein, 2022

A wine of silvery and golden reflections, offering a palate of dry fruitiness and a mineral core

MENETOU-SALON - Bernard Goureau, Val de Loire, 2024

Complex mineral wine, with notes of white flowers

	Glass	Bottle
CHABLIS	11	39
MENETOU-SALON	7	29
CUVÉE STELLA	7,5	27

ROSÉ

CUVÉE STELLA - Domaine de Terra Vecchia, Ile de beauté, 2025

A beautiful pale pink color, with a nice tart nose and notes of red fruits and citrus

Glass of wine: 12.5 cl, Bottle of wine: 75 cl.

Vintages may vary depending on our winemakers' stock.

Restaurant License: Alcoholic beverages are only served with a meal.

Excessive alcohol consumption is harmful to health. All prices include taxes and service. Prices are in euros..



OUR SAKÉ

SHICHIKEN NAMANAMA – Junmai Namazake – Alc. 15% Vol.

An unpasteurized sake, vibrant and fresh.

It perfectly preserves the pure sensations of the snowmelt water from the surrounding mountains.

The nose offers notes of fruit, apple, and tropical fruits, accompanied by lactic undertones.

On the palate, it is exceptionally fresh and juicy, yet remains round and creamy. The finish is clean, with a pleasant acidity and a touch of bitterness. A light, supple, and clear finale.

Glass 9 cL 10

Glass of Sake: 9 cl, Bottle of Sake: 72 cl or 75 cl.

Restaurant License: Alcoholic beverages are only served with a meal.

Excessive alcohol consumption is harmful to health. All prices include taxes and service. Prices are in euros.



DINNER

SOFTS

Craft **KOMBUCHA** 5,5

Homemade still **LEMONADE** 5,5

Lemon or Violet or Litchi or Rose

Sparkling **LIMONADE** 5,5

Homemade **ICED TEA** 5,5

GINGER ALE 5,5

GINGER BEER 5,5

TONIC WATER 5,5

BEER 0,4° alc – Brooklin hoppy lager 7

WATER

STILL 50cL 3,5 75 cL 5

SPARKLING 50cL 4,5 1L 5,5

COFFEE AND CHOCOLATE

ESPRESSO, DECAF 2,5

DOUBLE ESPRESSO 5

CAFÉ NOISETTE 3

GRAND CRÈME 5,5

CAPPUCCINO 5,5

OUR HOT CHOCOLATE 6

OUR TEAS *Organic* 5,5 *Maison Mariage Frères*

MARCO POLO

Fruity and floral black tea, the undeniable succes of Maison Mariage Frères

EARL GREY IMPÉRIAL

Black tea scented with the best Mariage Frères Bergamot

CHAI–CHANDERNAGOR

Imperial spices black tea, india

JASMIN MANDARIN

Great soft green tea, suave and scented with tender jasmine flowers

CASABLANCA

Nanah mint green tea and bergamot black tea. The taste of a sunny summer

DREAM TEA

Infusion. A delicate balance of the best chamomille, verbena and linden

*Our hot beverages are served with almond and soy milk.
Restaurant tickets and checks are not accepted.
Taxes and services included, prices in euros including taxes*

DINNER

DIGESTIFS & SPIRITUEUX

LIQUOR

UMESHU / YUZUSHU / ANZUSHU *Japan* 5 cL 7,5

Plum / Yuzu / Apricot liquors

AMARETTO *Italia* 4 cL 7,5

LIMONCELLO *Italia* 4 cL 7

POIRE *France* 4 cL 7

WHISKY 4 cL

NIKKA FROM THE BARREL *Japan* 12

HIBIKI SUNTORY HARMONY *Japan* 19

Blend of malt and grain Mizunara Oat Barrel-aged whiskies.

A concentration of love and mastery, for a noble result

RHUM 4 cL

RHUM RYOMA *Japan* 10

Roundness and delicacy balanced by floral and citruses notes.

A whole glass of finesse

CALVADOS 4 cL

MORIN PAYS D'AUGE VSOP 10 ANS *France* 7

HOUSE SHOT! 3 cL

Violet sirup, passion fruit purée and Absolut Vodka 4,5

*Restaurant Licence : Our alcohols are only available to accompany a meal.
Restaurant tickets and checks are not accepted.
Alcohol abuse is harmful to health. Taxes and services included, prices in euros including taxes.*

FICHE DES ALLERGÈNES

NOTRE CUISINE EST 100% VEGAN ET FAITE MAISON

NOTRE CUISINE EST 100% VEGAN ET FAITE MAISON

Elle ne contient aucun produit d'origine animale ou lactose :)

[illegible]