



BRIO

LE BAR DES CHEFS



Bienvenue au BRIO :



Le Cabaret Dancing décoré par Sophie Taeuber en 1926 et devenu aujourd'hui notre salon HORN à verrière « ANNÉES 30 ».

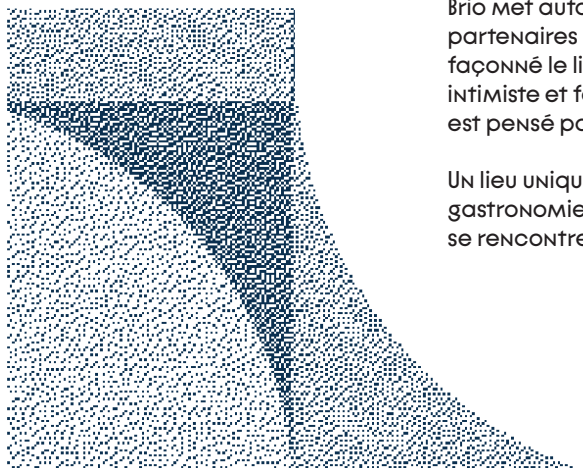
Entre modernité et mémoire, son décor chaleureux raconte l'histoire d'un passé glorieux, celui du Cabaret Dancing de l'Hôtel HANNONG créé par les frères Horn et décoré par Sophie Taeuber en 1926.

À la croisée des chemins du bar et du restaurant, BRIO célèbre la scène gastronomique strasbourgeoise.

Ici, cinq chefs strasbourgeois d'exception et deux cheffes pâtissières talentueuses dévoilent leur savoir-faire à travers des tapas gastronomiques, vous permettant de voyager, en une soirée, à travers plusieurs univers culinaires.

Brio met autant en lumière ses chefs partenaires que les artistes qui ont façonné le lieu, dans une atmosphère intimiste et feutrée où chaque détail est pensé pour sublimer l'expérience.

Un lieu unique, où patrimoine, gastronomie et art de vivre se rencontrent avec naturel.



LES CHEFS



THOMAS KOEBEL ◦
LE RELAIS DE LA POSTE
 EXCELLENCE, TERROIR ET CRÉATIVITÉ



CONSTANT MEYER ◦
BISTROT COCO
 UNE CUISINE FRANCHE, GOURMANDE ET RAFFINÉE



KEVIN STROH ◦
LA CASSEROLE
 UNE CUISINE D'ÉMOTION



NICOLAS KOFFEL ◦
LE BANQUET DES SOPHISTES
 HARMONIE ENTRE SAVEURS ET TEXTURES



ROBIN DORGLER ◦
MIRO
 UNE INVITATION AU VOYAGE

LES TAPAS

CIGARE DE POIS CHICHE 9,00€

Gel mangue épicé, pickles de choux fleurs

- ITALIE Dolcetto d'Alba Campot Rouge 2024 12cl 10,00€
- HORN - Eau de vigne Merlet, liqueur de Pandan Kota, liqueur de coco Giffard, jus de citron vert frais, Ginger Beer DRIMS 200ml 15,00€
- YELLOW - Sober Spirits W, jus de citron frais, sucre de canne, blanc d'oeuf 100ml 12,00€

MILLE-FEUILLE DE CÉLERI 10,00€

Algue Nori, Condiment Miso

- Grüner Veltiner dac Niederösterreich Autriche – Rudolf Fidesser 2023 12cl 8,00€
- BLOODY MARY - Vodka nuage au wasabi, vinaigre de riz, miso, Jus de tomates Patrick Font 150ml 15,00€
- OTTO - Jus de tomates, sauce épicée maison, vinaigre de riz et miso 150ml 11,00€

VOLAILE À LA TRUFFE 12,00€

Effiloché de volaille, pomme de terre, crème à la truffe

- AOC Alsace Riesling Grand Cru Sporen Domaine ENGEL & Fils - Riquewhir 2023 12cl 9,00€
- HANNONG - Olorosso, eau-de-vie Poire Williams Nusbaumer, bitter aromatique, Ginger Ale DRIMS 200ml 15,00€
- DRIMS - Ginger Beer 150ml 6,00€

GRAVLAX DE CANARD 11,00€

Purée de brocoli, sauce soja-sésame

- ARGENTIN, Casarena Malbec Agrelo 2021 12cl 12,00€
- PALOMA - Tequila Calle 23 Blanco, mélasse de grenade, jus de citron vert frais, soda au pamplemousse DRIMS 200ml 16,00€
- DRIMS - Pamplemousse 200ml 6,00€

FISHCAKE PROVENÇAL 11,00€

Salsa romesco, citron confit

- AOP Costières de Nîmes «Excellence», Mas des Bressades 2022 12cl 8,00€
- VAN DOESBURG - Aquavit Nusbaumer, liqueur de bergamote Nusbaumer, Vermouth Dry Noilly Prat 100ml 15,00€
- LIME - Sober Spirits R, jus de citron vert frais, sucre de canne 100ml 12,00€

LES ARDOISES

SÉLECTION DE CHARCUTERIES FINES (MAISON MASSE)

- La petite ardoise 8,50€
- La grande ardoise 13,50€

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS (MAISON LOHRO, MOF)

- La petite ardoise 9,00€
- La grande ardoise 14,50€

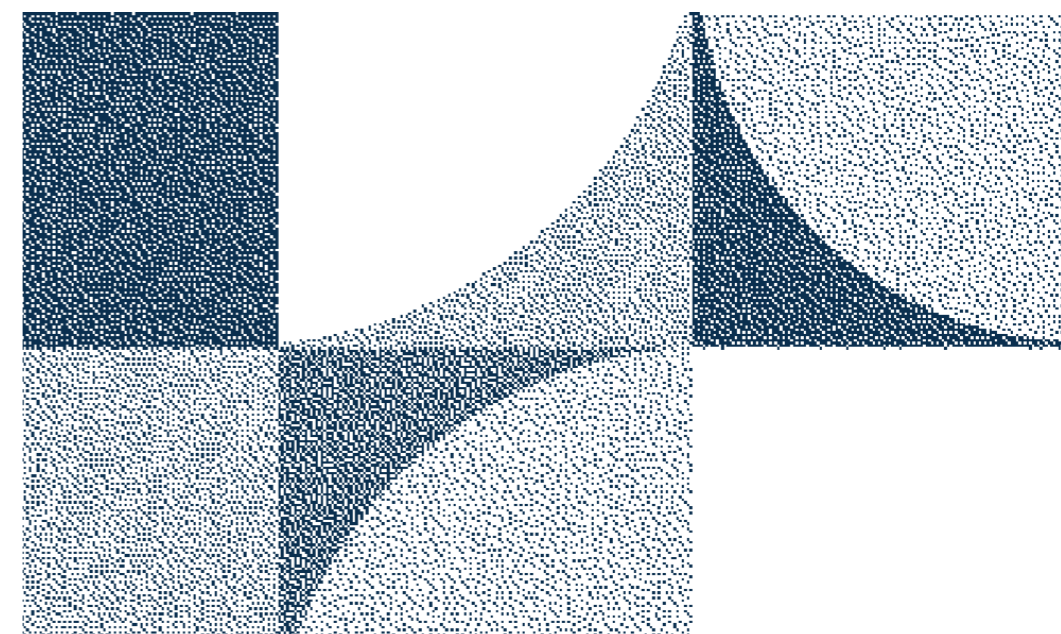
LA GRANDE ARDOISE À PARTAGER

Charcuterie et fromages en bonne compagnie

22,00€

LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON

19,00€



LES CHEFS



CEYDA GUNERKAIVAL ◦
PÂTISSERIE GC
FINESSE ET ONCTUOSITÉ

LAURA SCHNEIDER ◦
JAUNE CITRON
SURPRISE ET PURE GOURMANDISE



NOÉ CUNIN ◦
CHEF DU BRIO
GOURMANDISE ET RÉCONFORT



LES DESSERTS

TARTELETTE CITRON

9,00€

Pâte sucrée, confit citron-vanille, crèmeux citron jaune, ganache montée citron vert

◦ Mosel, Riesling Kabinett Graacher Himmelreich Weingut Willi Schaeffer 2024

12cl 16,00€

L'HARMONIEUX VANILLE MANGUE

9,00€

Biscuit amande, croustillant dulcè, confit mangue-passion, glaçage mangue

◦ AOC Alsace Gewurtztraminer «Plaisir du vigneron» Jérôme Meyer 2021

12cl 12,00€

MOELLEUX AU CHOCOLAT

9,00€


Crème anglaise au piment d'Espelette

◦ Porto Late Bottled Vintage Quinta da Romaneira 2015



12cl 14,00€

LES VINS AU VERRE

VINS BLANCS

| | 12cl | 75cl |
|--|--------|---------|
| ◦ AOC ALSACE PINOT GRIS  Domaine Leipp-Leininger 2023 | 8,00€ | 43,00€ |
| ◦ SAUVIGNON MAULE VALLEY Chili – Casas Patronales 2024 | 9,00€ | 45,00€ |
| ◦ GRÜNER VELTINER DAC NIEDERÖSTERREICH Autriche – Rudolf Fidesser 2023 | 8,00€ | 45,00€ |
| ◦ AOP TSIMANDALI KAKHÉTIE Géorgie – Tbilvino 2023 | 9,00€ | 46,00€ |
| ◦ PAYS D'OC «HARMONIE» CHARDONNAY Domaine de l'Herbe Sainte 2023 | 9,00€ | 46,00€ |
| ◦ AOC ALSACE RIESLING GRAND CRU SPOREN  Domaine Engel & Fils 2023 | 9,00€ | 48,00€ |
| ◦ AOP COLLIOURE «LA RIVIÈRE» Berta Maillol 2022 | 10,00€ | 55,00€ |
| ◦ AOP BOURGOGNE «LES FÉMELOTES» Domaine Chavy-Chouet 2023 | 12,00€ | 62,00€ |
| ◦ AOP MEURSAULT «LES NARVAUX» Domaine Chavy-Chouet 2023 | 21,00€ | 113,00€ |

VINS ROUGES

| | 12cl | 75cl |
|--|--------|--------|
| ◦ AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES GADAGNE Domaine Château Quilex 2022 | 9,00€ | 49,00€ |
| ◦ AOC ALSACE PINOT NOIR Domaine Sophie Schaal 2024 | 9,00€ | 46,00€ |
| ◦ AOP VILLANY PORTUGIESER Hongrie - Domaine Gere Attila 2022 | 8,00€ | 42,00€ |
| ◦ AOP CHINON Domaine de l'R 2022 | 10,00€ | 50,00€ |
| ◦ DOLCETTO D'ALBA  Italie – Domaine Campot Rouge 2024 | 10,00€ | 50,00€ |
| ◦ CAECUS DOC RIOJA Espagne – Reserva Rioja 2019 | 12,00€ | 64,00€ |
| ◦ IGP SALTA BONARDA  Argentine – Colomé 2023 | 12,00€ | 64,00€ |
| ◦ PEPPERWOOD GROVE AVA CALIFORNIA «OLD VINE» États-Unis – Zinfandel N.M. | 13,00€ | 68,00€ |
| ◦ AOC CÔTE-RÔTIE «GIROFLARIE» Domaine Jasmin 2023 | 16,00€ | 87,00€ |

VINS ROSÉS

| | 12cl | 75cl |
|---|-------|--------|
| ◦ AOC CÔTES DE PROVENCE «FLEUR» Domaine de l'Amaurigue 2025 | 9,00€ | 45,00€ |

VINS DOUX

| | 12cl | 75cl |
|--|--------|--------|
| ◦ AOC ALSACE GEWURZTRAMINER «PLAISIR DU VIGNERON» Domaine Leipp-Leininger 2023 | 11,00€ | 62,00€ |
| ◦ PORTO LATE BOTTLED VINTAGE Quinta da Romaneira 2014 | 14,00€ | 82,00€ |
| ◦ MOSEL RIESLING  Kabinett Graacher Himmelreich Weingut Willi Schaeffer 2024 | 16,00€ | 89,00€ |

LES BULLES

AU VERRE

| | 12cl | 75cl |
|---|--------|---------|
| ◦ AOC CRÉMANT D'ALSACE Blanc de blancs extra brut Mélanie Pfister | 11,00€ | 65,00€ |
| ◦ AOC CHAMPAGNE TELMONT Réserve brut | 19,00€ | 106,00€ |

EN BOUTEILLE

| | | |
|---|--|---------|
| ALSACE | | |
| ◦ CRÉMANT ROSÉ «TERRE DE PINOT NOIR» Domaine Siebert | | 39,00€ |
| ◦ CRÉMANT BRUT NATURE Domaine Barmès-Buecher | | 45,00€ |
| CHAMPAGNE | | |
| ◦ CHAMPAGNE TELMONT Blanc de blanc | | 90,00€ |
| ◦ AOC CHAMPAGNE LANSON Extra âge brut | | 120,00€ |
| ◦ AOC CHAMPAGNE DUVAL-LEROY «Femme de champagne» Brut - Grand Cru | | 175,00€ |
| ◦ AOC CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER Cristal 2014 | | 330,00€ |

LES VINS BLANCS

LES VINS D'ALSACE...

| | |
|--|--------|
| ◦ AOC ALSACE «PAAR» PINOT BLANC / AUXERROIS  | 42,00€ |
| Dahlenheim – Domaine Mélanie Pifster 2024 | |
| ◦ AOC ALSACE PINOT GRIS «VEILLES VIGNES» | 44,00€ |
| Mittelwhir – Domaine Jean Siegler 2022 | |
| ◦ AOC ALSACE GEWÜRZTRAMINER  | 50,00€ |
| Dambach – Domaine Mathilde Durringer 2020 | |
| ◦ AOC ALSACE RIESLING GRAND CRU ALTENBERG DE WOLXHEIM | 55,00€ |
| Wolxheim – Domaine Siebert Cuvée «affinée» 2022 | |
| ◦ AOP ALSACE «COR VINUM» | 57,00€ |
| Gertwiller – Domaine Alain Habsiger 2021 | |
| ◦ AOC ALSACE RIESLING GRAND CRU ENGELBERG  | 95,00€ |
| Dahlenheim – Domaine Mélanie Pfister 2023 | |

... ET D'AILLEURS

| | |
|--|---------|
| ◦ AOP CÔSTIÈRE DE NÎMES «EXCELLENCE» | 40,00€ |
| Mas de Bressades 2022 | |
| ◦ AOC L'EMPREINTE DE SAINT MONT | 40,00€ |
| Plaimont 2017 | |
| ◦ BORDEAUX GRAVES «LES PARCELLAIRES» | 45,00€ |
| Domaine Château Cazebonne 2020 | |
| ◦ AOC MUSCADET-SUR-LIES | 49,00€ |
| Domaine de la Pépière 2024 | |
| ◦ LANGUEDOC HUIS CLOS | 60,00€ |
| Domaine Clos de l'Amandaie 2018 | |
| ◦ VIN DE FRANCE «ROSINE» VIOGNIER | 67,00€ |
| Domaine Ogier 2023 | |
| ◦ AOC CONDRIEU «LA COMBE DE MALLEVAL» | 86,00€ |
| Domaine Ogier 2022 | |
| ◦ IGP ÎLE DE BEAUTÉ «MYRTUS» | 91,00€ |
| Sant' Armettu 2020 | |
| ◦ VIN JAUNE DE GRANDE GARDE | 99,00€ |
| Château Chalon Fruitière vinicole 2017 | |
| ◦ AOC SAINT-AUBIN «LUCE» | 100,00€ |
| Domaine Marc Collin 2023 | |
| ◦ HISHIYAMA KOSHU «PRIVATE RESERVE» | 105,00€ |
| Japon – Grace Winery 2021 | |
| ◦ AOC CÔTES DU JURA CHARDONNAY SOUS VOILE  | 114,00€ |
| Domaine Macle 2018 | |

LES VINS ROUGES

LES VINS D'ALSACE...

| | |
|--|--------|
| ◦ AOC ALSACE PINOT NOIR  | 46,00€ |
| Hunawih – Domaine Sophie Schaal 2024 | |
| ◦ AOC ALSACE PINOT NOIR GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR  | 84,00€ |
| Barr – Domaine Leipp-Leininger 2023 | |
| ◦ AOC ALSACE PINOT NOIR «RAHN»  | 97,00€ |
| Dahlenheim – Domaine Mélanie Pfister 2023 | |

... ET D'AILLEURS

| | |
|--|---------|
| ◦ AOP LANGUEDOC «CAMPUS DOMINI» | 43,00€ |
| Château Massamier-La-Mignarde 2018 | |
| ◦ APPASSIMENTO DOMINI VENETI | 47,00€ |
| Passito 2023 | |
| ◦ AOP BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS | 57,00€ |
| Manoir de Couches 2020 | |
| ◦ AOC SANCERRE ROUGE «VENDANGES ENTIÈRES» | 68,00€ |
| Domaine Paul Prieur 2023 | |
| ◦ AOP TERRASSES DU LARZAC | 71,00€ |
| Les Vignes Oubliées 2023 | |
| ◦ DOC ROSSO DI MONTALCINO | 77,00€ |
| Italie – Tenuta Buon Tempo 2022 | |
| ◦ AOC MORGON | 79,00€ |
| Domaine Chamonard 2019 | |
| ◦ AOC SANTENAY «CUVÉE S» | 88,00€ |
| Domaine David Moreau 2023 | |
| ◦ TULBAGH «PINOTAGE» | 96,00€ |
| Afrique du Sud – Rijk' Cellar 2019 | |
| ◦ AOC CÔTES DE BORDEAUX «GRAND VIN» | 102,00€ |
| Clos Puy Arnaud 2020 | |
| ◦ AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE | 104,00€ |
| Clos Saint-Antonin 2020 | |
| ◦ VAYOTS DZOR «KARASI» ARENI NOIR | 104,00€ |
| Arménie – Domaine Zorah 2020 | |
| ◦ IGP AVEYRON «LE TRESCOL» | 111,00€ |
| Mas Jullien 2022 | |
| ◦ AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE | 117,00€ |
| Domaine Charvin 2017 | |
| ◦ AOC GEVREY-CHAMBERTIN | 120,00€ |
| Fanny Sabre 2021 | |
| ◦ CALIFORNIA PINOT NOIR | 135,00€ |
| États-Unis – Clos Saron 2018 | |
| ◦ AOC CHAMBOLLE-MUSIGNY | 161,00€ |
| Domaine Taupenot-Merme 2022 | |
| ◦ DOCG BAROLO SERRADENARI | 164,00€ |
| Italie – Giulia Negri 2020 | |
| ◦ AOC LANGUEDOC «CLOS DES CISTES» | 284,00€ |
| Domaine Peyre Rose 2006 | |

LES COCKTAILS

LE COCKTAILS AUDACIEUX

| | | | |
|--|-------|--------|--------|
| ◦ TAUBER Eau-de-vie de Framboise hagemeyer, Harissa, céleri branche, Soda au géranium rosat DRIMS <i>Floral, fruité, frais</i> | 200ml | 6,20% | 15,00€ |
| ◦ ARP Double jus apéritif de pomme, Compass Box Peat Monster, romarin, eau gazeuse <i>Fruité, fumé, végétal</i> | 200ml | 9,60% | 15,00€ |
| ◦ HORN Eau de vigne Merlet, Liqueur de Pandan Kota, liqueur de coco Giffard, jus de citron vert frais, Ginger Beer DRIMS <i>Épicé, frais, acidulé</i> | 200ml | 9,20% | 15,00€ |
| ◦ VAN DOESBURG Aquavit Nusbaumer, liqueur de bergamote Nusbaumer, Vermouth Dry Noilly Prat <i>Agrumes, sec, végétal</i> | 100ml | 18,90% | 15,00€ |
| ◦ HANNONG Olorosso, eau-de-vie Poire Williams Nusbaumer, bitter aromatique, Ginger Ale DRIMS <i>Fruité, aromatique, gourmand</i> | 200ml | 9,60% | 15,00€ |
| ◦ DADA Tequila Calle 23 Blanco 100% Agave, fraise de Balbronn Hagemeyer, sirop d'agave aux épices maison, jus de citron frais <i>Frais, épicé, fruité</i> | 100ml | 23,30% | 15,00€ |
| ◦ AUBETTE Vodka Nuage à la cardamome, thé vert au jasmin Dragon, Cordial de Pamplemousse maison, eau gazeuse <i>Frais, pétillant, végétal</i> | 200ml | 10,00% | 15,00€ |
| ◦ LE CORBUSIER Gin français Nuage, cornichons aigre-doux Alélor, sucre de canne Saint-James, jus de citron frais <i>Acidulé, intense, végétal</i> | 100ml | 21,20% | 15,00€ |
| ◦ ART DÉCO Rhum Mount Gay Eclipse, liqueur de café Algebra, purée de fruit de la passion Ponthier <i>Gourmand, fruité, caféiné</i> | 100ml | 19,70% | 15,00€ |
| ◦ CABARET Champagne Telmont, liqueur d'abricot Merlet, infusion de verveine maison <i>Pétillant, fruité, végétal</i> | 150ml | 13,00% | 19,00€ |

LES CLASSIQUES VERSION BRIO

| | | | |
|--|-------|--------|--------|
| ◦ BLOODY MARY Vodka Nuage au wasabi, vinaigre de riz, miso, jus de tomate Patrick Font <i>Salé, épicé, umami</i> | 150ml | 12,80% | 15,00€ |
| ◦ NEGRONI Gin Roku, Vermouth Berto Rosso, Bitter Berto <i>Fruité, fumé, végétal</i> | 100ml | 28,70% | 15,00€ |
| ◦ MARTINI Vodka Pegasus, Vermouth Noilly Prat Dry, pickles d'oignons au romarin <i>Sec, corsé, végétal</i> | 100ml | 26,30% | 15,00€ |
| ◦ PISCO SOUR Pisco 4 Gallos à la sauge, fleurs de sureau Fifrelet, citron, blanc d'oeuf <i>Floral, acidulé, réconfortant</i> | 120ml | 13,70% | 15,00€ |
| ◦ WHISKY FIZZ Whisky Peat Monster Compass Box, jus de citron frais, sucre de canne, eau botanique à la menthe Hyca <i>Fumé, acidulé, végétal</i> | 200ml | 10,20% | 15,00€ |
| ◦ OLD FASHIONED Rye Whiskey Templeton Midnight, sirop d'érable, bitter aromatiques <i>Corsé, intense, gourmand</i> | 60ml | 33,30% | 15,00€ |
| ◦ CLOVER CLUB Gin VO Nusbaumer, eau-de-vie framboise Hagemeyer, Vermouth Berto Superiore, jus de citron frais, blanc d'oeuf <i>Fruité, frais, délicieux</i> | 150ml | 16,50% | 15,00€ |
| ◦ FRENCH 75 Gin Nuage, jus de citron frais, sucre de canne, champagne Telmont <i>Bulles, frais, acidulé</i> | 150ml | 14,90% | 18,00€ |
| ◦ PALOMA Tequila Calle 23 Blanco, mélasse de grenade, jus de citron vert frais, soda au pamplemousse DRIMS <i>Frais, agrumes, intense</i> | 200ml | 10,30% | 16,00€ |
| ◦ PERFECT REVOLVER Whisky alsacien BIO Brunn, liqueur de café Algebra Extra Dry, Vermouth Rouge Berto <i>Sec, café, intense</i> | 100ml | 23,10% | 15,00€ |

LES MOCKTAILS

LES MOCKTAILS SIGNATURE

| | | |
|---|-------|--------|
| ◦ CHARLESTON Purée de framboise, harissa, céleri, soda geranium <i>Floral, fruité, frais</i> | 200ml | 10,00€ |
| ◦ BAUHAUS Roots Divino, Sober Spirits G, romarin <i>Sec, aromatique, végétal</i> | 100ml | 13,00€ |
| ◦ AVANT-GARDE Purée de myrtille Ponthier, limonade de Jégé Sapin, citron vert <i>Fruité, végétal, pétillant</i> | 200ml | 11,00€ |
| ◦ ANNÉES FOLLES French bloom Le Blanc, abricot, infusion de verveine <i>Fruité, frais, intense</i> | 150ml | 14,00€ |
| ◦ OTTO Jus de tomates, sauce épicée maison, vinaigre de riz et miso <i>Salé, épicé, umami</i> | 150ml | 11,00€ |

LES MOCKTAILS SOBER SPIRITS

| | | |
|--|-------|--------|
| ◦ TONIC Sober Spirits G, tonic artisanal Cryptonic <i>Epicé, frais, agrumes</i> | 200ml | 12,00€ |
| ◦ SYRAH Sober Spirits G, Sober Spirits bitter, jus de raisin Syrah <i>Amer, épicé, concentré</i> | 100ml | 13,00€ |
| ◦ LIME Sober spirits R, jus de citron vert frais, sucre de canne <i>Acidulé, aromatique, végétal</i> | 100ml | 12,00€ |
| ◦ GINGER Sober Spirits R, jus de citron vert frais, ginger beer DRIMS <i>Epicé, acidulé, frais</i> | 200ml | 12,00€ |
| ◦ YELLOW Sober Spirits W, jus de citron frais, sucre de canne, blanc d'oeuf <i>Aromatique, complexe, acidulé</i> | 100ml | 12,00€ |

Prix net en euros

LES SOFTS BY BRIO

◦ PÉTILLANT DÉALCOOLISÉ

| | | |
|---|-------|--------|
| French Bloom Le Blanc <i>Au verre</i> | 150ml | 12,00€ |
| French Bloom Le Blanc <i>À la bouteille</i> | 150ml | 80,00€ |

◦ EAUX BOTANIQUES

| | | |
|--|-------|-------|
| Hyca verveine, citronnelle, immortelle | 330ml | 6,00€ |
| Hyca menthes verte et poivrée | 330ml | 6,00€ |
| Mastiqua | 330ml | 7,00€ |

◦ LIMONADE

| | | |
|----------------------------------|-------|-------|
| Hyca limonade / citron / combawa | 330ml | 6,00€ |
| Hopfield 3 houblons | 330ml | 6,00€ |
| Limonade de Jégé Sapin | 330ml | 8,00€ |
| Limonade de Jégé Reine des prés | 330ml | 8,00€ |

◦ KOMBUCHA

| | | |
|----------------------------|-------|-------|
| R-Kombucha pêche et sureau | 330ml | 7,00€ |
|----------------------------|-------|-------|

◦ THÉ GLACÉ MAISON

| | | |
|-------------------|-------|-------|
| Recette du moment | 120ml | 5,00€ |
|-------------------|-------|-------|

◦ SODA

| | | |
|---------------------------|-------|-------|
| DRIMS Soda Géranium Rosat | 200ml | 6,00€ |
| DRIMS Soda Pamplemousse | 200ml | 6,00€ |
| DRIMS Ginger Ale | 200ml | 6,00€ |
| DRIMS Ginger Beer | 200ml | 6,00€ |

◦ TONIC

| | | |
|---------------------|-------|-------|
| Cryptonic Jasmin | 200ml | 6,00€ |
| Cryptonic Water | 200ml | 6,00€ |
| Cryptonic Gingembre | 200ml | 6,00€ |

◦ JUS ET NECTARS

| | | |
|---------------------|-------|-------|
| Jus d'orange | 250ml | 8,00€ |
| Jus de pomme | 250ml | 8,00€ |
| Nectar de framboise | 250ml | 9,00€ |
| Nectar de pêche | 250ml | 8,00€ |
| Jus de tomate | 250ml | 8,00€ |

◦ LIQUEUR SANS ALCOOL

| | | |
|--------------------------------------|------|-------|
| Sober Spirits «Amaretto» sans alcool | 40ml | 8,00€ |
|--------------------------------------|------|-------|

Prix net en euros



BRIO

LE BAR DES CHEFS