

Les citoyens en droit de savoir

Chers clients,

“C’est trop compliqué”. Combien de fois j’ai pu entendre ces mots, depuis que je défends cette idée toute simple, que les clients d’un restaurant doivent savoir ce qu’ils mangent. Compliqué, vraiment ? Pour moi, la transparence, c’est naturel. Ici, vous le savez, on n’a rien à cacher. Pour un brouillé, on casse des œufs, des œufs bio produits dans le Lot-et-Garonne dans la ferme de Damien Lalardy, livrés chaque semaine, dans leur coquille. Pourquoi me compliquer la vie à dissimuler la provenance des œufs que je casse pour une tarte alors que je peux tout exposer ? Pour un flan, le lait frais cru bio est celui de la ferme de Romain Chapolard à Mézin. Il en est fier, et moi aussi, j’en suis fier ! Pourquoi me priverais-je du plaisir de le dire, de l’écrire et de me répéter ? Et si cette transparence vous rassure, par dessus le marché, eh bien tant mieux.

Dans cette logique, j’ai plaidé auprès des pouvoirs publics pour aider tous les consommateurs à y voir clair. J’ai demandé que soit indiqué la nature des produits (surgelés, conserves, déshydratés ..) et que soit également précisé si les plats étaient cuisinés sur place ou simplement réchauffés. Trop compliqué ! Vous l’avez compris : sous couvert de faire simple, les syndicats professionnels tenus par les gros de la restauration ont intoxiqué les politiques dans l’espoir de garder leurs mauvaises habitudes d’opacité. C’est ainsi qu’est né, en juillet 2014, le logo le plus bête depuis l’invention de la tarte tatin.

Sous le vocable “Fait maison”, un restaurateur pouvait refourguer à ses clients une pâte feuilletée industrielle couverte de fraises surgelées, avec une crème anglaise réalisée à base d’œufs en bonbonne de 5 litres ! Une escroquerie d’Etat, cuisinée par les lobbies.

J’ai refusé d’appliquer cette règle stupide. Mais je n’ai pas baissé les bras. Ayant digéré ma défaite, j’ai repris le combat. Je suis retourné voir les pouvoirs publics. Et j’ai finalement, avec d’autres, obtenu une nouvelle définition du “fait maison”.

Finalement, ce n’était pas si compliqué de faire simple. Depuis le 8 mai, tous les restaurateurs qui cuisinent normalement des produits crus dans leur établissement peuvent afficher le logo officiel représenté par une casserole recouverte d’un toit de maison. À la différence du label d’Etat “Maître Restaurateur” ou de celui de Ducasse “Restaurant de qualité”, le label “fait maison” est gratuit et ne nécessite aucun audit préalable. Les restaurateurs qui cuisinent des produits crus ont donc tout intérêt à l’apposer sur leur devanture ou sur leurs cartes et à se démarquer ainsi de ceux qui ne souhaitent pas répondre à l’attente légitime des consommateurs sur la transparence dans les assiettes.

Cette bataille est un cas d’école. Quand un industriel ou un législateur s’écrit : c’est compliqué, il faut se méfier d’abord, et lutter ensuite sans jamais lâcher le morceau, malgré les sarcasmes.

Interdire les pesticides néonéotinoïdes, c’est compliqué ? Bien sûr, mais la mort des abeilles par traitement chimique, c’est aussi compliqué ! Nourrir les enfants avec des produits sains, c’est compliqué ? Oui, mais moins que de leur donner de sales habitudes et de les soigner ensuite tout au long de leur vie.

Bref, après le fait maison, il faut continuer sur cette lancée. Dans mon livre Et si on se mettait enfin à table? paru le 25 mars aux éditions Calmann-Lévy, j’évoque quelques autres batailles tout aussi compliquées. Pour simplifier la fiscalité, l’entreprise, l’économie.

Citoyen, c’est compliqué. Peut-être. Mais ne pas l’être, ça l’est encore plus, alors à table! !

Xavier Denamur

Accès gratuit WI-FI : Etoile2. Code : jesaispas



3
1
N
A
V
A
Z
A
M
3
7
i
L
E
3
7



RestoEcoResponsable

Nos plats sont essentiellement élaborés à base de produits bruts et frais.

En fonction des saisons, une partie de nos légumes et fruits frais bio provient de la ferme Les Plaisirs du Jardin située à 30km de Paris. Cette démarche éco-responsable permet de réduire au mieux notre empreinte écologique mais peut engendrer des ruptures de stock. Veuillez nous en excuser.

Les vrais casse-croutes parisiens

Fait à la commande avec de la baguette de tradition :
T Rabineau Boulangerie Moderne

Chèvre artisanal et roquette	
bar €4.50	salle €5.50
St Nectaire fermier, pommes et miel	
bar €5.00	salle €6.00
Roquefort Papillon étiquette noire, endives et noix	
bar €6.00	salle €7.00
Magret de canard fumé	
bar €7.00	salle €8.00
Jambon	
bar €4.00	salle €5.00
Saucisson sec, cornichons	
bar €4.00	salle €5.00
Pâté de campagne, cornichons	
bar €4.00	salle €5.00
Rillettes, cornichons	
bar €4.00	salle €5.00

fromages sur assiette

Assortiment de fromages	€11.00
Camembert	€5.00
Cantal	€5.00
Comté	€5.00

Les vrais machons lyonnais

Fait à la commande avec du pain au levain bio :
T Rabineau Boulangerie Moderne

Chèvre artisanal et roquette	
bar €5.50	salle €6.50
St Nectaire fermier, pommes et miel	
bar €5.50	salle €6.50
Jambon	
bar €5.00	salle €6.00
Saucisson sec, cornichons	
bar €5.00	salle €6.00
Pâté de campagne, cornichons	
bar €5.00	salle €6.00
Rillettes, cornichons	
bar €5.00	salle €6.00

Charcuterie sur assiette

Assiette de jambon Bellota (Xingara) 50g	€10.00
Assiette de jambon Bellota (Xingara) 100g	€18.00
Assiette de chorizo Iberico	€7.00

petit déjeuner

Petit déjeuner complet	
Café, thé, chocolat, Authentic Chai ou lait chaud, fromage blanc, la corbeille du boulanger, beurre confiture bio et miel, oranges pressées à la commande	€14.00

Mixte	
bar €5.00	salle €6.00
Jambon de pays, roquette	
bar €4.50	salle €5.50
Mixte, crudités	
bar €5.50	salle €7.00
Mixte, jambon de pays	
bar €5.50	salle €6.50
Crudités	
bar €3.50	salle €4.50
Comté	
bar €3.50	salle €4.50
Cantal, pommes	
bar €4.50	salle €5.50
Camembert, salade	
bar €4.00	salle €5.00
Saumon fumé	
bar €7.00	salle €8.00
Mixte jambon de pays crudités	
bar €6.50	salle €7.50

Livarot	€6.00
Roquefort Papillon étiquette noire, noix et endives	€7.00
Chèvre artisanal, miel et noix	€6.00
St Nectaire fermier, pommes et confiture	€6.00

Jambon, et Comté	
bar €5.50	salle €6.50
Jambon de pays, roquette	
bar €5.50	salle €6.50
Mixte, crudités	
bar €6.50	salle €7.50
Mixte, jambon de pays	
bar €6.50	salle €7.50
Comté	
bar €4.50	salle €5.50
Cantal, pommes	
bar €5.00	salle €6.00
Mixte	
bar €7.50	salle €8.50
Saumon fumé	
bar €8.00	salle €9.00

Assiette de charcuterie	€11.00
Assiette de paté, rillettes ou saucisson sec	€5.00
Grande assiette paysanne de fromages et charcuteries	€14.00

Tartine beurre et confiture bio, croissant	€2.00
Tartine beurrée	€1.00

plats et salades

<u>Soupe du jour</u>	voir vitrine
<u>Plat du jour</u>	voir vitrine
<u>Steak Tartare haché d'Aubrac à la commande, salade mixte</u>	€16.00
<u>Salade de l'Etoile</u>	€14.00
Salade, concombres, bettraves, champignons, fruits frais et fromages	
<u>Salade de la constellation</u>	€13.00
Panaché de salades, concombres, bettraves, champignons, avocat, cantal et jambon de pays	
<u>Salade de l'éclipse</u>	€11.00
Panaché de salades, concombres, bettraves, champignons, avocat, comté et jambon	

<u>Salade de saumon fumé</u>	€13.00
Panaché de salades, concombres, champignons, bettraves	
<u>Salade de l'univers</u>	€11.00
Panaché de crudités et fruits frais	
<u>Salade de crudités</u>	€9.00
<u>Salade verte</u>	€5.00
<u>Avocat vinaigrette</u>	€5.00
<u>Assiette de saumon fumé</u>	€12.00

desserts

<u>La vraie tarte Tatin spécialité maison crème fraiche</u>	€8.50
<u>La vraie tarte Tatin spécialité maison glace vanille</u>	€10.00
<u>Ile flottante</u>	€7.00
<u>Cheesecake au citron vert</u>	€7.50
<u>Fromage blanc, avec miel ou confiture ou sucre</u>	€5.00
<u>Salade de fruits frais de saison à la commande</u>	€8.00

<u>Coupe de fruits frais de saison à la commande, glace vanille</u>	€7.00
<u>Crème brûlée</u>	€7.50
<u>Coupe de glace, 1 boule</u>	€4.00
<u>Coupe de glace, 2 boules</u>	€7.50
<u>Coupe affogata, expresso, Khalua, glace vanille</u>	€7.00

boissons chaudes

<u>Expresso ou Décaféiné</u>	bar €1.30	salle €2.50
<u>Café-noisette</u>	bar €1.30	salle €2.50
<u>Expresso double</u>	bar €2.50	salle €4.00
<u>Café-crème</u>	bar €2.50	salle €4.00
<u>Cappuccino</u>	bar €4.00	salle €5.00
<u>Lait chaud</u>	bar €2.50	salle €4.00

<u>Chocolat à l'ancienne</u>	bar €3.50	salle €4.50
<u>Lait chaud vanille</u>	bar €3.50	salle €4.50
<u>Vin chaud ou grog</u>	bar €3.50	salle €4.50
<u>Authentic chai ou thé à la menthe fraîche</u>	bar €4.00	salle €5.00
<u>Café Cognac 2cl</u>	bar €5.00	salle €6.00
<u>Café Calvados 2cl</u>	bar €5.00	salle €6.00

les thés

<u>Assam</u>	thé d'Inde des meilleurs crus au goût malté. Excellent avec du lait, infusion 3-4 minutes	bar €4.50	salle €5.50
<u>Earl Grey Fleuri</u>	thé noir parfumé de bergamote et de fleurs, infusion 3-4 minutes	bar €4.50	salle €5.50
<u>Sikkim</u>	thé des confins du Bhoutan et du Darjeeling riche de saveurs fruitées, infusion 3-4 minutes	bar €4.50	salle €5.50
<u>Lapsang souchong</u>	thé noir au goût fumé intense obtenu par fumage avec des racines d'épicéa, infusion 3 minutes	bar €4.50	salle €5.50
<u>Jasmin</u>	fin thé vert de Chine parfumé au jasmin avec des fleurs par contact répété, infusion 2-3 minutes	bar €4.50	salle €5.50
<u>Ginger lemon</u>	thé vert sencha et citronnelle parfumés de citron et de gingembre, infusion 3-4 minute	bar €4.50	salle €5.50
<u>Sencha</u>	thé vert aux notes végétales subtiles, infusion 2-3 minutes	bar €4.50	salle €5.50
<u>Verveine</u>	odorante et parfumée provenant des rivages du sud	bar €4.50	salle €5.50
<u>Relaxation</u>	composition apaisante de rooibos, vanille bourbon, feuilles de mélisse, cannelle, pétales d'amarantine, huile essentielle de mandarine, racines de valériane. Infusez 4 minutes	bar €4.50	salle €5.50

boisson à base de fruits frais

Carottes, pommes et gingembre	
bar €5.00	salle €6.00
Pommes	
bar €5.00	salle €6.00
Carottes ou poire	
bar €5.00	salle €6.00
Lassi aux fruits frais 25 cl	
bar €5.00	salle €6.00
Frozen aux fruits frais 25 cl	
bar €5.00	salle €6.00

boissons froides

Perrier le verre 25cl	
bar €2.50	salle €3.50
Verre de lait 25cl	
bar €2.50	salle €3.50
Limonade pression le verre 25cl	
bar €2.50	salle €3.50
Eaux minérales le quart	
bar €3.00	salle €4.00
Eaux minérales le quart plus sirop bio	
bar €4.00	salle €5.00
Verre de lait aromatisé au sirop bio, 25cl	
bar €3.50	salle €4.50
Milkshake, glace	
bar €6.00	salle €7.00
Ice-cream soda, limonade et sorbet citron	
bar €5.00	salle €6.00
Limonade aromatisée au sirop bio 25 cl	
bar €3.00	salle €4.00




vins en pichet

Vin du mois – inscrit sur tableaux noirs	
25cl €6.00	50cl €12.00
Bordeaux Supérieure bio Bo-vin D. Gevaert 	50cl €16.00
25cl €8.00	50cl €16.00
Morgon Flache Sornay 	50cl €16.00
25cl €8.00	50cl €16.00
Cahors Château Paillas 	50cl €16.00
25cl €8.00	50cl €16.00
Côteaux du Languedoc Bronzinelle 	50cl €16.00
25cl €8.00	50cl €16.00
Côtes du Rhône, Montfrin 	50cl €16.00
25cl €8.00	50cl €16.00
Côte de Brouilly Trenel 	50cl €20.00
25cl €10.00	50cl €20.00

vins au verre et bouteille


Vin du mois (inscrit sur vitrine) 	
verre €4.00	bouteille €18.00
Bordeaux Supérieure bio Bo-vin D. Gevaert 	bouteille €24.00
verre €5.00	bouteille €24.00
Bourgogne Chardonnay La Chablissienne 	bouteille €24.00
verre €5.00	bouteille €24.00
Côteaux du Languedoc Bronzinelle 	bouteille €24.00
verre €5.00	bouteille €24.00
Morgon Flache Sornay 	bouteille €24.00
verre €5.00	bouteille €24.00
Cahors Château Paillas 	bouteille €24.00
verre €5.00	bouteille €24.00
Bourgogne Chablis La Chablissienne 	bouteille €30.00
verre €6.00	bouteille €30.00
Côtes du Rhône bio Montfrin bio 	bouteille €24.00
verre €5.00	bouteille €24.00
Côte de Brouilly Trenel 	bouteille €30.00
verre €6.00	bouteille €30.00
Côteaux du Languedoc St Martin de la Garrigue 	bouteille €18.00
verre €4.00	bouteille €18.00
Sancerre, Domaine Cherrier et Fils 	bouteille €30.00
verre €6.00	bouteille €30.00










champagnes



Champagne Pommery 	
verre 10cl 9.50	bouteille €60.00
Champagne Rosé Pommery 	bouteille €75.00
Champagne Pommery Cuvée Louise 	bouteille €125.00

Citrons pressés à la commande	
bar €4.00	salle €5.00
Oranges ou pamplemousses pressés à la commande 25 cl	
bar €5.00	salle €6.00
Cocktail de fruits pressés à la commande 25 cl	
bar €6.00	salle €7.00
Zoncajito	
bar €5.00	salle €6.00
Citron pressé, menthe fraîche et limonade	
Zèbre	
bar €5.00	salle €6.00
Citron pressé, menthe fraîche et Perrier	

Perrier aromatisé au sirop bio, le verre 25cl	
bar €3.00	salle €4.00
Coca la bouteille €de 33cl	
bar €4.00	salle €5.00
Sodas	
bar €4.00	salle €5.00
Jus de fruits tomates ou cranberry 25 cl	
bar €4.00	salle €5.00
Eaux minérales le demi	
bar €4.00	salle €5.00
Red Bull	
bar €5.00	salle €6.00
Cidre	
bar €4.00	salle €5.00
Thé glacé ou café glacé ou hocolat glacé	
bar €5.00	salle €6.00
Authentic chaï	
bar €5.00	salle €6.00

Sancerre, Domaine Cherrier et Fils 	
25cl €10.00	50cl €20.00
Côtes de Provence Château la Gordonne 	50cl €16.00
25cl €8.00	50cl €16.00
Bourgogne Chablis La Chablissienne 	50cl €20.00
25cl €10.00	50cl €20.00
Bourgogne Chardonnay La Chablissienne 	50cl €16.00
25cl €8.00	50cl €16.00
Pink Flamengo Sable de Cammarque 	50cl €14.00
25cl €7.00	50cl €14.00
Gaillac doux bio Les Gravelles A. Rotier 	50cl €20.00
25cl €10.00	50cl €20.00

Côtes de Provence Château la Gordonne 	
verre €5.00	bouteille €24.00
Pink Flamengo Domaine Sable de Cammarque 	bouteille €21.00
verre €4.50	bouteille €21.00
Bourgogne Rully D. Dureuil Janthial 	bouteille €48.00
Bourgogne Pouilly Fuissé conv. bio Vins Auvergne 	bouteille €48.00
Haut-Médoc, Château Ramage la Batisse 	bouteille €45.00
Saint-Emilion, Château Chante Alouette 	bouteille €45.00
Crozes Hermitage bio Domaine Les Chenets 	bouteille €33.00
Gigondas Château Raspail 	bouteille €36.00
St Joseph, Coursodon 	bouteille €45.00
Châteauneuf du Pape bio La Célestière	bouteille €48.00

Champagne Moët et Chandon Cuvée Dom Perrignon 	bouteille €190.00
Prosecco 	bouteille €33.00

apéritifs

Prosecco	
bar €6.00	salle €7.00
Pastis, Ricard	
bar €3.00	salle €4.00
Picon, Martini, Suze	
bar €3.50	salle €4.50
Porto, Xeres, Muscat, Campari	
bar €5.00	salle €6.00
Coupe de Champagne Pommery	
bar €8.50	salle €9.50
Campari soda ou oranges pressées	
bar €7.00	salle €8.00

Apérol Spritz (Apérol, soda, Prosecco)	
bar €7.00	salle €8.00
Americano	
bar €7.00	salle €8.00
Kir au Bourgogne Chablis, crèmes artisanales	
bar €6.50	salle €7.00
Kir au Côteaux du Languedoc, crèmes artisanales	
bar €4.00	salle €4.50
Kir royal Pommery	
bar €9.50	salle €10.50
Mimosa	
bar €10.00	salle €11.00
Orange pressée, champagne, Cointreau	

bières

Bière blanche Hoegaardeen	
bar 25cl €4.00	salle 25cl €5.00
bar 50cl €6.50	salle 50cl €8.00
Afflingen	
bar 25cl €4.00	salle 25cl €5.00
bar 50cl €6.50	salle 50cl €8.00
Stella Artois	
bar 25cl €2.50	salle 25cl €4.00
bar 50cl €5.00	salle 50cl €7.00
Loburg	
bar 25cl €4.00	salle 25cl €5.00
bar 50cl €6.50	salle 50cl €8.00

Picon Bière	
bar 25cl €4.50	salle 25cl €5.00
bar 50cl €7.00	salle 50cl €8.00
Amstel cassis ou pêche	
bar 25cl €4.00	salle 25cl €5.00
bar 50cl €7.00	salle 50cl €8.00
Desperados, Pelfort Brune bouteille 33cl	
bar €5.00	salle €7.00
Bière sans alcool, Bouteille 25cl	
bar €4.00	salle €5.00
Twist, Monaco, Panaché	
bar 25cl €4.00	salle 25cl €5.00
bar 50cl 6.50	salle 50cl €8.00

whiskies

JB, Bushmills, Jameson	
bar €7.00	salle €8.00
Jack Daniels	
bar €8.00	salle €9.00
Aberlour	
bar €8.00	salle €9.00

Knockando, single malt Highland	
bar €9.00	salle €10.00
Oban, Lagavulin, Talisker, Dalwhinnie	
bar €11.00	salle €13.00

digestifs

Calvados	
bar 2cl €4.00	salle 2cl €5.00
bar 4cl €7.50	salle 4cl €9.00
Armagnac	
bar 2cl €4.00	salle 2cl €5.00
bar 4cl €7.50	salle 4cl €9.00

Cognac	
bar 2cl €4.00	salle 2cl €5.00
bar 4cl €7.50	salle 4cl €9.00
Alcool blanc	
bar 2cl €4.00	salle 2cl €5.00
bar 4cl €7.50	salle 4cl €9.00

cocktails

Gin Fizz	
bar €8.00	salle €9.00
Gin, citron pressé, glace pilée	
Caïpirinha	
bar €8.00	salle €9.00
Citron vert, sucre, glace pilée, cachaça	
Mojito	
bar €8.00	salle €9.00
Citron pressé, menthe, sucre, glace pilée, soda et rhum	
Caïpirovska	
bar €8.00	salle €9.00
Citron vert, sucre, glace pilée, vodka	
Daïquiri	
bar €8.00	salle €9.00
Citron pressé, rhum, cointreau, sucre, glace pilée	
Margarita	
bar €8.00	salle €9.00
Citron pressé, tequila, cointreau, glace pilée	
Vodka oranges pressées	
bar €8.00	salle €9.00
Vodka pamplemousses pressées	
bar €10.00	salle €11.00

Gin and tonic, Vodka tonic, Tequila tonic, Tequila Sunrise	
bar €8.00	salle €9.00
Rhum coca	
bar 8.00	salle €9.00
Cosmopolitain	
bar €8.00	salle €9.00
Vodka, citron pressé, cranberry	
Vodka Red Bull	
bar 9.00	salle €10.00
Gin Martini, Bloody Mary	
bar €8.00	salle €9.00
Malibu jus de fruit	
bar €8.00	salle €9.00
Whisky coca, whisky sour	
bar €8.00	salle €9.00
Jack Daniels coca	
bar €9.00	salle €10.00
Irish coffee	
bar €8.00	salle €9.00
Bushmills, café expresso, sucre, crème fraîche	
Get27 Perrier	
bar €8.00	salle €9.00

alcools et liqueurs

Chartreuse verte, Grand Marnier, Drambuie	
bar €8.00	salle €9.00
Gin, Cointreau, Malibu, Marie-Brizard, Amaretto	
bar €7.00	salle €7.50
Fernet Branca, Peppermint Jet 27	
bar €7.00	salle €7.50
Baileys Irish Cream	
bar €7.00	salle €7.50

Vodka blanche, Téquila	
bar €7.00	salle €7.50
Vodka Zubrowka polonaise	
bar €7.50	salle €8.00
Limoncello	
bar €7.00	salle €8.00

rhums

Diplomatico, Arcane, Don Papa, Angostura 1919	
bar €9.00	salle €10.50

Une sélection de nos fournisseurs

Nos pains au levain et nos viennoiseries traditionnelles T Rabineau Boulangerie Moderne
16 rue des Fossés Saint-Jacques 75 Paris
Nos charcuteries : A la ville de Rodez, 22 rue Vieille du Temple, 75 Paris
Nos chèvres frais artisanaux : La Ferme du Tertre, 49 Fougeré
Nos légumes et fruits bio : Biogaronne
Nos confitures bio : Biolo'Klock, 47 Montpezat d'Agenais
Nos œufs bio : Ferme Borde Haute, 47 St Jean de Thurac
Nos fruits et légumes frais : Le Verger de Souama
Nos viandes : Agriviande, Laries, 12 Cassagnes.
Nos crèmerie : FG Distribution.

L'ÉTOILE MAQUANTE

34 rue Vieille du Temple, 75004 Paris Téléphone 01 42 72 48 34



RestoEcoResponsable

Notre entreprise est engagée dans une démarche sociétale au niveau de

- sa transparence sur les produits servis,
- son empreinte écologique,
- sa politique salariale,
- ses investissements,
- ses actions culturelles.

Retrouvez chaque semaine les légumes bio de l'Étoile Maquante en direct de la ferme Les Plaisirs du Jardin dans votre panier pour cuisiner à la maison comme au restaurant : www.localbiobag.com

Pour tout commentaire, connaître nos recettes, nos suggestions du jour ou pour consulter le tarif de la cave de la Belle Hortense et ses promotions consultez notre site www.cafeine.com

Pour participer à notre rêv-évolution, accéder librement à notre wi-fi et recevoir des invitations à nos dégustations de vins, vernissages, lectures et signatures, inscrivez vous sur notre newsletter.

Pour connaître nos positions sur la TVA, consultez le blog www.contrelabaissedelatva.org

Pour participer à un véritable débat démocratique sur l'alimentation et lutter contre la désinformation, consulter et inscrivez-vous sur le site www.vegr.fr

Ouvert tous les jours de 8h à 2h.

Cuisine service continu de midi à 1h15 du matin.

Prix nets, majoration de 0.50 à partir de 22 heures.

Origine des viandes bovines France.

Toute consommation doit être accompagnée d'un ticket de caisse.

Quantités servies en centilitres : boissons froides 20, 25 ou 33cl ; apéritifs 6cl ; whiskies, alcools et liqueurs 4cl ; anis 2cl ; vin le verre 14cl, la bouteille € 75cl.

Typo : © 1996 Marc Tassell

Conception, réalisation, conseil en communication www.rebusparis.com

LA CULTURE EST UNE ARME DE CONSTRUCTION MASSIVE

"Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser."
Claude Lévi-Strauss

3
I
N
A
V
A
N
T
E

3
7
i
L
É
T
O
I
L
E
M
A
Q
U
A
N
T
E