

Menu

Le Classyco 2.0

133 Rue Frontenac, Sherbrooke QC J1H 1J7, Canada | (819) 791-4022

Entrées / Appetizer

Beignets de patates x3 / Potato Beignets x3

CA\$4.15

Galettes de pommes de terre légèrement croustillantes servies en entrée simple. / Lightly crisp potato fritters served as a simple starter.

Combo samoussa, rouleau impérial, beignet patate, beignet d'aubergine 1 pièce ~~CA\$9.99~~ CA\$10.99

Une sélection d'amuse-gueules végétariens comprenant des samoussas, des rouleaux de printemps, des beignets de pommes de terre et d'aubergines. / A selection of vegetarian appetizers including samosa, spring roll, potato and eggplant fritters.

3 chutneys tomates coriandre, tomates arachides, noix de coco menthe servi avec 3 pitas grillés ~~CA\$11.99~~ CA\$10.99

Trois chutneys distincts mettant en vedette des tomates à la coriandre, des tomates aux cacahuètes et de la noix de coco à la menthe, servis avec des pitas grillés. / Three distinct chutneys featuring tomatoes with coriander, tomatoes with peanuts, and coconut with mint, served with grilled pitas.

Crevettes panées 4x (style tempura)

CA\$8.00

4 crevettes marinées enrobées d'une panure et frit pour vous offrir un croustillant parfait servi avec une sauce sucrées épicé.

Samoussa végété x1 / Samosa Veg x1

CA\$5.15

Samoussa fait maison avec de pommes de terre, petit pois verts et des épices. / Homemade samosa with potatoes, green peas and spices.

Rouleaux impériaux végété x2 / Spring Roll Veg x2

CA\$5.15

Deux rouleaux de printemps aux légumes, servis en amuse-bouche léger. / Two vegetable spring rolls, served as a light appetizer.

Extras / Add-Ons

Pâtes linguines / Linguines Pasta

CA\$3.75

Des pâtes fines et plates, idéales pour accompagner une variété de sauces et d'ingrédients. / Thin, flat pasta strands ideal for pairing with a variety of sauces and ingredients.

Menu Le Classyco 2.0

Tomates coriandre / Tomatoes Coriander

CA\$2.15

Simple combinaison de tomates et de coriandre, offrant un ajout frais et léger à votre repas. / Simple combination of tomatoes and coriander, offering a fresh and light addition to your meal.

Tomates arachides / Tomatoes Peanuts

CA\$2.15

Un mélange simple de tomates et de cacahuètes offrant une combinaison unique de textures et de saveurs. / A simple blend of tomatoes and peanuts offering a unique combination of textures and flavours.

Noix de coco à la menthe / Coconut Mint

CA\$2.15

Un mélange rafraîchissant combinant la noix de coco tropicale avec des notes de menthe fraîche. / A refreshing blend combining tropical coconut with cool mint notes.

Pitas

CA\$5.95

Pitas coupé en cube assaisonné et grillé. / Pita cut into cubes, seasoned and grilled.

Parmesan frais / Fresh Parmesan

CA\$2.25

Fromage râpé au goût doux et noisetté, idéal pour rehausser une variété de plats. / Grated cheese with a mild, nutty taste, ideal for enhancing a variety of dishes.

Piment maison / Homemade Chili

CA\$1.75

Poivron, piment fort et épices fraîche. / Bell pepper, hot chili and fresh spices.

Riz / Rice

CA\$3.75

Riz vapeur simple, un accompagnement polyvalent pour tout repas. / Simple steamed rice, a versatile accompaniment to any meal.

Soupes / Soups

Soupe tropicale à l'ananas, carottes, céleri et épices Cajun / Tropical Soup with Pineapple, Carrots, Celery, and Cajun Spices

CA\$7.95

Une soupe tropicale pour vous réchauffer avec des ananas, carottes, céleris, épices Cajun et notre petite touche personnelle pour réveiller vos papilles. / A tropical soup to warm you up with pineapples, carrots, celery, Cajun spices, and our special touch to awaken your taste buds.

Menu Le Classyco 2.0

Boissons / Soft Drinks

Pepsi **CA\$3.25**

7 Up **CA\$3.25**

Fanta Orange **CA\$3.25**

Fanta ananas / Pineapple Fanta **CA\$3.25**

Boisson gazeuse saveur ananas au goût rafraîchissant et fruité. / Pineapple-flavoured soft drink with a refreshing and fruity taste.

Fanta fraise / Strawberry Fanta **CA\$3.25**

Boisson gazeuse saveur fraise au goût rafraîchissant et fruité. / Strawberry-flavored soft drink with a refreshing and fruity taste.

Perrier **CA\$4.25**

The glacée / Ice Tea **CA\$3.25**

Boisson fraîche offrant un mélange rafraîchissant de thé et de glace. / Chilled beverage offering a refreshing blend of tea and ice.

Pepsi diète **0,00 \$**

Menu Le Classyco 2.0

Coca-Cola

CA\$3.25

Coca-Cola diète / Diet Coca-Cola

CA\$3.25

Bières sans alcool (boréales) / Alcohol-free Beers (Boréale)

Boréale blanche / White Boreal

CA\$6.75

Bière sans alcool au goût frais et rafraîchissant, idéale pour une option de boisson légère et équilibrée. / Alcohol-free beer with a crisp and refreshing taste, ideal for a light and balanced beverage option.

Boréale sans alcool / Non-Alcoholic Boreal

CA\$6.75

Option de bière sans alcool au goût équilibré, adaptée à toutes les occasions. / Alcohol-free beer option with a balanced taste, suitable for any occasion.

Boréale blonde / Blonde Boreale

CA\$6.75

Bière blonde sans alcool au goût équilibré et rafraîchissant. / Alcohol-free blonde beer with a balanced and crisp taste.

Boréale rousse / Red Boreal

CA\$6.75

Bière sans alcool avec un profil malté équilibré et des notes subtiles de houblon. / Alcohol-free beer with a balanced malt profile and subtle hop notes.

Poulet poitrine / Chicken Breast

Poulet tandoori masala servi avec du riz basmati et une salade avec vinaigrette aux fruits

CA\$19.99

Épicé. Poulet dans notre sauces signature avec une mélanges d'épices fraîches indiennes pour vous offrir une saveur unique et onctueuse de îles Maurice. /Spicy. Chicken in our signature sauce with a blend of fresh Indian spices to offer you a unique and creamy flavor from the islands of Mauritius. Halal

Poulet coco seychellois servi avec du riz basmati et une salade avec vinaigrette aux fruits

CA\$19.99

Halal. Noix de coco, curcuma, gingembre frais et jus de citron. / Halal. Coconut, turmeric, fresh ginger and lemon juice.

Menu Le Classyco 2.0

Poulet coco Seychellois servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison ~~CA\$19.99~~

Halal. Noix de coco, curcuma, gingembre frais et jus de citron. / Halal. Coconut, turmeric, fresh ginger and lemon juice.

Poulet rougail servi avec du riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux fraises ~~CA\$19.99~~

Halal. Poulet poitrine, tomates, ail frais, gingembre frais et fines herbes. / Halal. Chicken breast, tomatoes, fresh garlic, fresh ginger and herbs.

Poulet poivres de Madagascar servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux fraises ~~CA\$19.99~~

Halal. Poivre rose, vert, noir et crème. / Halal. Pink, green, black and cream pepper.

Poulet poivres de Madagascar servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison aux fraises ~~CA\$19.99~~

Halal. Poivre rose,vert, noir et crème. / Halal. Pink, green, black, and cream pepper.

Poulet Cajun servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux fraises / Ch ~~CA\$19.99~~

Épicé, halal. Épices Cajun, piment de Cayenne, paprika fumé carotte et céleri. / Spicy, halal. Cajun spices, Cayenne pepper, smoked paprika, carrot and celery.

Poulet fromage Alfredo servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison ~~CA\$19.99~~

Halal. Parmesan frais, ail frais, fines herbes et crème. / Halal. Fresh parmesan, fresh garlic, fresh herbs and cream.

Poulet Kalia servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux fraises / Ch ~~CA\$19.99~~

Halal. Cumin, pomme de terre, pois verts, yogourt et fines herbes. / Halal. Cumin, potato, green peas, yogurt and herbs.

Poulet rougail servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison aux fraises ~~CA\$19.99~~

Halal. Tomates, ail Frais, gingembre frais et fines herbes. / Halal. Tomatoes, fresh garlic, fresh ginger and herbs.

Poulet Cajun servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison aux fraises ~~CA\$19.99~~

Halal, épicé. Épices Cajun, piment de Cayenne, paprika fumé, carotte et céleri. / Halal, spicy. Cajun spices, Cayenne pepper, smoked paprika, carrot and celery.

Menu Le Classyco 2.0

Poulet fromage alfredo servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux fraises ~~CA\$19.99~~

Halal. Parmesan frais, ail frais, fines herbes et crème. / Halal. Fresh parmesan, fresh garlic, fresh herbs and cream.

Poulet Kalia servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison aux framboises ~~CA\$19.99~~

Halal. Cumin, pomme de terre, pois verts, yogourt et fines herbes. / Halal. Cumin, potato, green peas, yogurt and herbs.

Poulet Tandoori Massala servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison aux fraises ~~CA\$19.99~~

Poulet dans notre sauces signature avec une mélanges d'épices fraîches indiennes pour vous offrir une saveur unique et onctueuse de l'île Maurice. Halal

Poulet cari servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux fraises / Chicken ~~CA\$19.99~~

Halal. Poulet dans une sauce onctueuse avec des épices, cumin, curcuma, ail frais, gingembre frais, mélanges d'épices maison, feuilles cari et fines herbes. / Halal. Chicken in a creamy sauce with spices, cumin, turmeric, fresh garlic, fresh ginger, homemade spice blends, curry leaves and herbs.

Poulet cari servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison aux framboises ~~CA\$19.99~~

Halal. Poulet dans une sauce onctueuse avec des épices, cumin, curcuma, ail frais, gingembre frais, mélanges d'épices maison, feuilles Cari et fines herbes. / Halal. Chicken in a creamy sauce with spices, cumin, turmeric, fresh garlic, fresh ginger, homemade spice blends, curry leaves and herbs.

Bouf filet / Fillet of Beef

Bouf poivres de Madagascar servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison ~~CA\$21.99~~

Halal. Poivre rose,vert, noir et crème. / Halal. Pink, green, black and cream pepper.

Bouf cari servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux fraises / Beef ~~CA\$19.99~~

Halal. Cumin, curcuma, feuilles cari et fines herbes. / Halal. Cumin, turmeric, curry leaves and fine herbs.

Bouf cari à la mauricienne servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison ~~CA\$19.99~~

Halal. Cumin, curcuma, feuilles cari et fines herbes. / Halal. Cumin, turmeric, curry leaves and fresh herbs.

Menu Le Classyco 2.0

Bouf tandoori masala servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison aux framboises ~~CA\$21.99~~

Halal, épicé. Mélanges d'épices fraîches indiennes. / Halal, spicy. Blends of fresh Indian spices.

Bouf tandoori masala servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux framboises ~~CA\$21.99~~

Halal, épicé. Mélanges d'épices fraîches indiennes. / Halal, spicy. Blends of fresh Indian spices.

Bouf poivres de Madagascar servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux framboises ~~CA\$21.99~~

Halal. Poivre rose, vert, noir et crème. / Halal. Pink, green, black and cream pepper.

Poisson filet / Fillet of Fish

Poisson tandoori masala servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux framboises ~~CA\$19.99~~

Épicé. Mélanges d'épices fraîches indiennes (poisson vivaneau et vivaneau rouge). / Spicy. Blends of fresh Indian spices (snapper fish and red snapper).

Poisson tandoori masala servi avec des pâtes linguines et une salade avec une vinaigrette maison aux framboises ~~CA\$19.99~~

Épicé. Mélanges d'épices fraîches indiennes. / Spicy. Blends of fresh Indian spices.

Poisson coco seychellois servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux framboises ~~CA\$19.99~~

Noix de coco, curcuma et gingembre frais (poisson vivaneau et vivaneau rouge). / Coconut, turmeric and fresh ginger (snapper fish and red snapper).

Poisson coco seychellois servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison aux framboises ~~CA\$19.99~~

Noix de coco, curcuma et gingembre frais (poisson vivaneau et vivaneau rouge). / Coconut, turmeric, and fresh ginger (snapper fish and red snapper).

Végé et tofu / Tofu and Veggie

Végé tofu cari à la mauricienne servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison aux framboises ~~CA\$19.99~~

Cumin, curcuma, feuilles cari, fines herbes (tofu, choux-fleurs, brocoli, aubergine, courgette, poivron et pois mange tout). / Cumin, turmeric, curry leaves, herbs (tofu, cauliflower, broccoli, eggplant, zucchini, bell pepper and snow peas).

Menu Le Classyco 2.0

Végé tofu tandoori masala servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux fruits ~~CA\$19.99~~

Épicé. Mélanges d'épices fraîches indiennes (tofu, chou-fleur, brocoli, aubergine, courgette, poivron et pois mange tout). / Spicy. Mix of fresh Indian spices (tofu, cauliflower, broccoli, eggplant, zucchini, bell pepper, and snow peas).

Végé tofu tandoori masala servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison ~~CA\$19.99~~

Épicé. Mélanges d'épices fraîches indiennes (tofu, chou-fleur, brocoli, aubergine, courgette, poivron et pois mange tout). / Spicy. Mix of fresh Indian spices (tofu, cauliflower, broccoli, eggplant, zucchini, bell pepper and snow peas).

Végé tofu coco seychellois servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison ~~CA\$19.99~~

Noix de coco, curcuma, gingembre frais (tofu, chou-fleur, brocoli, aubergine, courgette, poivron et pois mange tout). / Coconut, turmeric, fresh ginger (tofu, cauliflower, broccoli, eggplant, zucchini, bell pepper, and snow peas).

Végé tofu cari servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux légumes ~~CA\$19.99~~

Cumin, curcuma, feuilles cari, fines herbes (tofu, choux-fleurs, brocoli, aubergine, courgette, poivron et pois mange tout). / Cumin, turmeric, curry leaves, herbs (tofu, cauliflower, broccoli, eggplant, zucchini, bell pepper and snow peas).

Végé tofu coco seychellois servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison ~~CA\$19.99~~

Noix de coco, curcuma, gingembre frais (tofu, chou-fleur, brocoli, aubergine, courgette, poivron et pois mange tout). / Coconut, turmeric, fresh ginger (tofu, cauliflower, broccoli, eggplant, zucchini, bell pepper, and snow peas).

Crevettes / Shrimps

Crevettes poivres de Madagascar servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison ~~CA\$21.99~~

Poivre rose, vert, noir et crème. / Pink, green, black and white pepper.

Crevettes rougail servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux tomates ~~CA\$21.99~~

Tomates, ail frais, gingembre frais et fines herbes. / Tomatoes, fresh garlic, fresh ginger and herbs.

Crevettes rougail servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison aux tomates ~~CA\$21.99~~

Tomates, ail frais, gingembre frais et fines herbes. / Tomatoes, fresh garlic, fresh ginger and herbs.

Menu Le Classyco 2.0

Crevettes tandoori masala ?? servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux framboises ~~CA\$21.99~~

Épicé. Mélanges d'épices fraîches indiennes. / Spicy. Mixes of fresh Indian spices.

Crevettes tandoori masala servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison aux framboises ~~CA\$21.99~~

Épicé. Mélanges d'épices fraîches indiennes. / Spicy. Mixes of fresh Indian spices.

Crevettes Cajun servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux framboises ~~CA\$21.99~~

Épicé. Épices Cajun, piment de Cayenne, paprika fumé, carotte et céleri. / Spicy. Cajun spices, Cayenne pepper, smoked paprika, carrot and celery.

Crevettes Cajun servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison aux framboises ~~CA\$21.99~~

Épicé. Épices Cajun, piment de Cayenne, paprika fumé, carotte et céleri. / Spicy. Cajun spices, Cayenne pepper, smoked paprika, carrot and celery.

Crevette cari servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux framboises / S ~~CA\$21.99~~

Cumin, curcuma, feuilles cari et fines herbes. / Cumin, turmeric, curry leaves and herbs.

Crevette cari servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison aux framboises ~~CA\$21.99~~

Cumin, curcuma, feuilles cari et fines herbes. / Cumin, turmeric, curry leaves and herbs.

Crevette coco Seychellois servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux framboises ~~CA\$21.99~~

Noix de coco, curcuma et gingembre frais. / Coconut, fresh turmeric and ginger.

Crevette coco seychellois servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison aux framboises ~~CA\$21.99~~

Noix de coco, curcuma et gingembre frais. / Coconut, fresh turmeric and ginger.

Crevettes Kalia servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison aux framboises ~~CA\$21.99~~

Cumin, pomme de terre, pois verts, yogourt et fines herbes. / Cumin, potato, green peas, yogurt and herbs.

Menu Le Classyco 2.0

Crevettes Kalia servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux framboises /

Cumin, pomme de terre, pois verts, yogourt et fines herbes. / Cumin, potato, green peas, yogurt and herbs.

~~CA\$21.99~~

Crevettes poivres de Madagascar servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison

Poivre rose, vert, noir et crème. / Pink, green, black and white pepper.

~~CA\$21.99~~

Pieuvre / Octopus

Pieuvre Cajun servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison aux framboises /

Épicé. Épices Cajun, piment de Cayenne, paprika fumé, carotte et céleri. / Spicy. Cajun spices, Cayenne pepper, smoked paprika, carrot and celery.

~~CA\$21.99~~

Pieuvre cari à la mauricienne servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux framboises /

Cumin, curcuma, feuilles cari et fines herbes. / Cumin, turmeric, curry leaves and herbs.

~~CA\$21.99~~

Pieuvre tandoori masala servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison aux framboises /

Épicé. Mélanges d'épices fraîches indiennes. / Spicy. Mixes of fresh Indian spices.

~~CA\$21.99~~

Pieuvre Cajun servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux framboises /

Épicé. Épices Cajun, piment de Cayenne, paprika fumé, carotte et céleri. / Spicy. Cajun spices, Cayenne pepper, smoked paprika, carrot and celery.

~~CA\$21.99~~

Pieuvre coco Seychellois servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux framboises /

Noix de coco, curcuma et gingembre frais. / Coconut, turmeric and fresh ginger.

~~CA\$21.99~~

Pieuvre coco seychellois servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison aux framboises /

Noix coco, curcuma et gingembre frais. / Coconut, turmeric and fresh ginger.

~~CA\$21.99~~

Menu Le Classyco 2.0

Pieuvre cari servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison aux tomates CA\$28.90

Cumin, curcuma, feuilles cari et fines herbes. / Cumin, turmeric, curry leaves and herbs.

Pieuvre tandoori masala servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux tomates CA\$29.90

Épicé. Mélanges d'épices fraîches indiennes. / Spicy. Mixes of fresh Indian spices.

Huîtres / Oysters

Huîtres coco Seychellois servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux tomates CA\$24.90

Noix de coco, curcuma et gingembre frais. / Coconut, turmeric and fresh ginger.

Huîtres coco Seychellois servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison CA\$24.90

Noix de coco, curcuma et gingembre frais. / Coconut, fresh turmeric and ginger.

Huîtres rougail servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux tomates CA\$24.90

Tomates, ail frais, gingembre frais et fines herbes. / Tomatoes, fresh garlic, fresh ginger and herbs.

Huîtres rougail servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison aux tomates CA\$24.90

Tomates, ail frais, gingembre frais et fines herbes. / Tomatoes, fresh garlic, fresh ginger and herbs.

Porc filet / Pork Fillet

Porc poivre de Madagascar servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux tomates CA\$29.90

Poivre rose, vert, noir et crème. / Pink, green, black and white pepper.

Porc poivre de Madagascar servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison CA\$29.90

Poivre rose, vert, noir et crème. / Pink, green, black, and white pepper.

Menu Le Classyco 2.0

Porc Salami servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison aux framboises

Épicé. Cannelle, girofle, ail frais et fines herbes. / Spicy. Cinnamon, clove, fresh garlic and herbs.

Porc coco seychellois servi avec des pâtes linguines et une salade avec vinaigrette maison aux noix de coco

Noix de coco, curcuma et gingembre frais. / Coconut, fresh turmeric and ginger.

Porc Salami servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux framboises / Porc

Épicé. Cannelle, girofle, ail frais et fines herbes. / Spicy. Cinnamon, clove, fresh garlic and herbs.

Porc coco seychellois servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux framboises

Noix de coco, curcuma et gingembre frais. / Coconut, fresh turmeric and ginger.

Trio

Poulet au beurre, servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux framboises

Mélanges d'épices fraîches maison. / Homemade fresh spice blends.

Porc tandoori masala, servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux framboises

Mélanges d'épices fraîches indiennes et filet porc. / Mixture of fresh Indian spices and pork fillet.

Porc poivre de Madagascar servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux framboises

Poivre rose, vert, noir, crème et filet porc. / Pink, green, black, cream pepper and pork fillet.

Porc cari servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison aux framboises, samoussa

Cumin, curcuma, feuilles Cari, fines herbes et filet porc. / Cumin, turmeric, curry leaves, fresh herbs and pork loin.

Menu Le Classyco 2.0

Poulet tandoori masala, servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison ~~21.99~~ **15.99**

Mélanges d'épices fraîches indiennes. / Blends of fresh Indian spices.

Poulet poivres de Madagascar, servi avec riz basmati et une salade avec vinaigrette maison ~~21.99~~ **15.99**

Poivre rose, vert, noir et crème. / Pink, green, black, and white pepper.
