Welcome to

NAPOLI - NYC

ALFREDO

HANDMADE PASTA & ITALIAN DINER

The story

LA PASTA ALFREDO EST UN PLAT ORIGINAIRE DE ROME, DEVENU ICONIQUE À NEW YORK CITY DANS LES ANNÉES 1920.

LA CULTURE ITALIENNE ÉTANT TRÈS PRÉSENTE AUX ÉTATS-UNIS, ALFREDO REND ICI HOMMAGE À LA PASTA FRESCA DE NAPLES, SAVOURÉE DANS LES DINERS ET TRATTORIE ITALO-AMÉRICAINES.

TOUT EST FAIT MAISON, À COMMENCER PAR LA PASTA, À BASE DE FARINE DE BLÉ DUR EN PROVENANCE D'ITALIE, PRÉPARÉE CHAQUE JOUR TRADITIONNELLEMENT « AL BRONZO ».

NOS VINS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE LA BOTTE JUSQU'AU FOND DU HANGAR, TOUT COMME LA MAJORITÉ DE NOS PRODUITS LORSQU'ILS NE SONT PAS LOCAUX.

Open

MON - THURS	12PM -› 1H45PM / 7PM -› 9H30PM
FRIDAY	12PM -› 1H45PM / 7PM -› 10H30PM
SATURDAY	12PM -› 2H30PM / 7PM -› 10H30PM
SUNDAY	12PM -› 2H30PM / CLOSED

47 RUE JEAN MONNET, 59170 CROIX

@PAPAFAMIGLIA WWW.PAPAFAMIGLIA.COM

22€
ENTRÉE + PLAT OU
PLAT + DESSERT

Menu

28€
ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT

DU LUNDI AU VENDREDI, MIDI UNIQUEMENT

STARTER

BEIGNET DE PATATE DOUCE
ET SCAMORZA
OU
STRACCIATA FUMÉE

MAIN

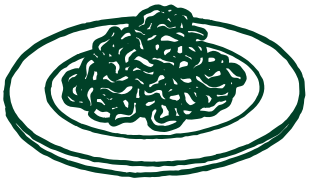
SALADE CÉSAR
OU
LASAGNE AL RAGÙ
OU
PASTA PESTO ROSSO

SWEET

TIRAMISÙ
OU
GELATO ALFREDO

Menu Bambino

POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS



MEZZE MAFALDINE

SAUCE TOMATES OU AU BEURRE - 2,5€

(+ OPTION MEATBALLS À L'UNITÉ +1,5€)

—

PETITE CITRONNADE

OU SIROP AU CHOIX - 2€



—



BOULE DE GLACE FLEUR DE LAIT- 3€

(TOPPING CARAMELOU NOCCIOLATA)

Sharing

«SHARING IS CARING» (PARTAGER, C'EST AIMER!)

BEIGNET DE PATATE DOUCE ET SCAMORZA (V) — 10
3 BEIGNETS FRITS, MAYO A L'AIL FUMÉE

BURRATA PESTO PROSCIUTTO — 11,5
BURRATA CRÉMEUSE, PESTO DE TOMATES CONFITES, JAMBON CRU, PANGRATTATO

BURRATA PISTACCHIO — 10
BURRATA CRÉMEUSE, PESTO DE PISTACHE MAISON, TOMATES CONFITES, BASILIC

STRACCIATA FUMÉE (V) — 8,5
STRACCIATA CRÉMEUSE FINEMENT FUMÉE, HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL ET BASILIC
– LE CHEF VOUS CONSEILLE D'AJOUTER DES BEAUX FILETS D'ANCHOIS (+2€)

CHIFFONADE DE JAMBON CRU — 9
ASSIETTE DE JAMBON AFFINÉ ET FINEMENT TRANCHÉ

ARANCINI TARTUFO (V) — 10
BOULES DE RISOTTO CROUSTILLANTES FARCIES À LA TARTUFATA SUR UNE CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ

FRESH SUCRINE (V) — 10
SUCRINE CROQUANTE, SAUCE RANCH, GRAN MORAVIA RAPÉ, PANGRATTATO
– LE CHEF VOUS CONSEILLE D'AJOUTER UNE BURRATA (+5€)

SMASHED POTATOES (V) — 7,5
POMMES DE TERRE SMASHÉES ET FRITES ACCOMPAGNÉES DE MAYO À L'AIL FUMÉ

Pasta Fresca

"AL BRONZO" FAITE MAISON AVEC DU BLÉ DUR

	Solo	Duo	Suggestions
MEZZE MANICHE PESTO ROSSO PESTO DE TOMATES CONFITES, JAMBON CRU, STRACCIATA FUMÉE, BASILIC, POIVRE, FLEUR DE SEL ET PANGRATTATO ON TOP – LE CHEF VOUS CONSEILLE D'AJOUTER DU GUANCIALE (+2€)	16,5	32	CORVINA OU BARBERA D'ALBA
BUCATINI CACIO E PEPE (V) SAUCE TRADITIONNELLE AU PECORINO ET AU POIVRE, GRAN MORAVIA RÂPÉ ON TOP – LE CHEF VOUS CONSEILLE D'AJOUTER DU GUANCIALE (+2€)	13,5	26	VERNACCIA OU TUFJANO
MAFALDINE RAGÙ NAPOLITAIN SAUCE TOMATE MIJOTÉE À LA VIANDE CUITE EN BASSE TEMPERATURE DE CHEZ «BEEF PROJECT» (BOEUF/PORC), BASILIC, HUILE À L'AIL, POIVRE, FLEUR DE SEL ET GRAN MORAVIA RÂPÉ ON TOP – LE CHEF VOUS CONSEILLE D'AJOUTER UNE BELLE BURRATA 120G (+5€)	17,5	34	BARBERA D'ALBA OU CANNONAU
BUCATINI PISTACCHIO PESTO DE PISTACHE MAISON (PISTACHES TOASTÉES, BASILIC, MENTHE, CITRON, AIL ET GRAN MORAVIA) STRACCIATA FUMÉE, TOMATES CONFITES, FLEUR DE SEL ET BASILIC	16,5	32	FIANO-VERDECA OU VERMENTINO
MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA GUANCIALE, PECORINO, JAUNE D'ŒUF, POIVRE ET GRAN MORAVIA RÂPÉ ON TOP – LE CHEF VOUS CONSEILLE D'AJOUTER DE LA STRACCIATA FUMÉE (+3€)	15,5	30	PINOT NOIR OU QUOTA N
BUCATINI MEATBALLS BOULETTES DE VIANDES CROUSTILLANTES (BOEUF/PORC), SAUCE TOMATE MAISON, BASILIC, HUILE À L'AIL ET GRAN MORAVIA RÂPÉ ON TOP – LE CHEF VOUS CONSEILLE D'AJOUTER DE LA STRACCIATA FUMÉE (+3€)	17	33	ETNA ROSSO OU ALBERAIA
MAFALDINE AL TARTUFO (V) SAUCE CRÉMEUSE À LA TRUFFE D'ÉTÉ, HUILE INFUSÉE À LA TRUFFE BLANCHE, FLEUR DE SEL, STRACCIATA FUMÉE, POIVRE, AMANDE TOASTÉES ET GRAN MORAVIA RÂPÉ ON TOP – LE CHEF VOUS CONSEILLE D'AJOUTER UNE BELLE BURRATA 120G (+5€)	17	33	BARBERA D'ALBA OU BAROLO

Piatti

MEATLOVERS AND OTHERS

"MILANESE" D'ALFREDO ESCALOPE DE DINDE PANÉE, SAUCE TOMATE MAISON, CITRON JAUNE, SERVI AVEC DES BUCATINI À L'AIL, ET GRAN MORAVIA RAPÉ ON TOP – LE CHEF VOUS CONSEILLE D'AJOUTER DE LA STRACCIATA (+3€)	18	GARGANEGA OU VERNACCIA
BUN CHICKEN CROUSTILLANT BUN BRIOCHÉ, ESCALOPE DE DINDE PANÉE, GRAN MORAVIA, OIGNONS PICKLES, MAYO À L'AIL FUMÉ, SUCRINE, SERVI AVEC SMASHED POTATOES	17	ETNA ROSSO OU QUOTA N
LASAGNE AL RAGÙ LASAGNE MAISON, PÂTES FRAÎCHES, RAGÙ BOLOGNESE, BASILIC, BECHAMEL, HUILE À L'AIL ET GRAN MORAVIA RAPÉ ON TOP – LE CHEF VOUS PROPOSE D'AJOUTER DE LA STRACCIATA POUR PLUS DE GOURMANDISES (+3€)	16	GARGANEGA OU VERMENTINO
"PORCO BIANCO" ÉCHINE DE PORC CUITE EN BASSE TEMPÉRATURE DE CHEZ «BEEF PROJECT» PUIS SNACKÉE, JUS DE VIANDE CRÉMÉ, SERVI AVEC DES BUCATINI À L'AIL, ET GRAN MORAVIA RAPÉ ON TOP – LE CHEF VOUS PROPOSE D'AJOUTER UNE BURRATA POUR PLUS DE GOURMANDISES (+5€)	17,5	PRIMITIVO OU ALBERAIA

Fresca / Salade

FRESH, SO FRESH, EXCITING

Suggestions

GARGANEGA OU VERNACCIA

ETNA ROSSO OU QUOTA N

CHARDONNAY OU VERMENTINO

TARTARE ITALIEN AU COUTEAU — 21
TARTARE DE BOEUF FUMÉ, AU COUTEAU DE CHEZ LESAGE (150G), PESTO DE TOMATES CONFITES, TOMATES CONFITES, OIGNONS PICKELS, CITRON VERTS ET GRAN MORAVIA EN NUAGE ON TOP, SERVI AVEC DES SMASHED POTATOES
– LE CHEF VOUS PROPOSE D'AJOUTER UNE BURRATA POUR PLUS DE GOURMANDISES (+5€)

NOTRE SALADE "CÉSAR" — 18
SUCRINE CROQUANTE, SAUCE RANCH, GRAN MORAVIA RAPÉ, TOMATES CONFITES, ESCALOPE DE DINDE PANÉE AU ROMARIN, FILETS D'ANCHOIS ET PANGRATATTO ON TOP
– LE CHEF VOUS CONSEILLE D'AJOUTER DU GUANCIALE (+2€)

Dolci / Desserts

Suggestions

ENCORE MIEUX AVEC UN ESPRESSO

ACCOMPAGNE LA D'UN VERRE DE MOSCATO

ACCOMPAGNE LA D'UN VERRE DE PROSECCO

ACCOMPAGNE LA D'UN VERRE DE LIMONCELLO

ACCOMPAGNE LA D'UN VERRE D'UN AMARETTO

ACCOMPAGNE LA D'UN VERRE DE LIMONCELLO

TIRAMISÙ — 7,5
LE GRAND CLASSIQUE, MAISON ET LÉGER ET AUX OEUFS FRAIS

GELATO PISTACCHIO — 6,5
GLACE À LA PISTACHE MAISON ET ÉCLATS DE PISTACHES

GELATO ALFREDO — 6,5
GLACE FIOR DI LATTE, CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON, NOCCIOLATA, ET AMANDES TOASTÉES

VERO AFFOGATO — 5,5
GLACE FIOR DI LATTE OU PISTACCHIO (AU CHOIX) ET ESPRESSO

COOKIE CHOCO-AMANDES — 8,5
COOKIE AUX PEPITES DE CHOCOLAT, BOULE DE GLACE FIORDILATTE, CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON ET NOCCIOLATA

BABA LIMONCELLO — 9
BABA MOELLEUX ARROSÉ DE LIMONCELLO, CHANTILLY
ZESTE DE CITRON

Caffe/Café



ESPRESSO / ESPRESSO LUNGO — 2,5/3
LE GRAND CLASSIQUE, TORRÉFIÉ À L'ITALIENNE PAR LA MAISON MUDA

ESPRESSO DÉCAFÉINÉ — 2,5
LE GRAND CLASSIQUE MAIS SANS CAFÉINE AUSSI TORRÉFIÉ À L'ITALIENNE

DOPPIO — 3,5
DOUBLE ESPRESSO
– PIMP LE AVEC UN TRAIT D'AMARETTO DEDANS (+1,5€)

CAPPUCCINO — 5
DOPPIO ESPRESSO ET MOUSSE DE LAIT

"ITALIAN COFFEE" — 10
DOPPIO ESPRESSO, DIGESTIF AU CHOIX, CHANTILLY, CACAO

THÉ / INFUSION — 4
DE LA MAISON UNAMI

Fresh

Wine List

**PRODUCTEURS IMPORTÉS EN DIRECT D'ITALIE,
STOCKÉS AU FOND DU HANGAR
PRIX TOUT DOUX, SUPER RAPPORT QUALITÉ PRIX**

ROSSO

	12CL	18CL	50CL	75CL
NEGROAMARO CANTINA FIORENTINO - SALENTO IGP - 13,5° BIO, ÉLÉGANT, FRUITS ROUGES ET ÉPICES	5	7,5	19	27
CORVINA "SCUOLA NEL VIGNETO" CANTINA NEGRAR - VENETO IGT - 12,5° CERISE, CONFITURE DE FRAISE, TANINS SOUPLES, FRAIS	5,5	8,2	.	29
NERO D'AVOLA CANICATTI - SICILIA DOCG - 13° ENSOLEILLÉ, PRUNE, VIOLETTE, TABAC	6,5	9,5	21	31
PINOT NOIR – LANGHE MUSSO - PIEMONTE DOC - 13,5° FRAIS, FRUITÉ ET FLORALE, TANINS SOYEUX.	7,5	11	.	35
BARBERA D'ALBA MUSSO - PIEMONTE DOCG 13,5° FRUITS NOIRS CONFITS, ÉPICES DOUCES, PUISSANCE, RONDEUR	8	12	.	39
ETNA ROSSO "CIAURIA" PIETRO CACIORGNA - SICILIA DOC - 13,5° FRUITS ROUGES, CASSIS, MINÉRAL, DENTELLE	9	13	.	47
SANGIOVESE "ALBERAIA" PIETRO CACIORGNA - TOSCANA DOC - 14° FRUITS DES BOIS, CASSIS, BOISÉ, GRANDE ÉLÉGANCE	9	32	.	47
CANNONAU ANTONELLA CORDA - SARDEGNA DOC - 14,5° BOURGOGNE À L'AVEUGLE, BUVABILITÉ, SOLEIL, CERISE ÉPICÉE, FRUITS ROUGES	.	.	.	47
BAROLO RAINERI - PIEMONTE DOCG - 14° CERISES, CUIR, POIVRE BLANC, GRANDE COMPLEXITÉ	.	.	.	52
(N) **"QUOTA N"** EDUARDO TORRES - SICILIA IGT - 13,5° OVNI DE SICILE, PIEDS FRANCS, ÉNORME FRAÎCHEUR, BUVABILITÉ, FRUITS ROUGES, MINÉRALITÉ	.	.	.	52

BIANCO

	12CL	18CL	50CL	75CL
PINOT GRIGIO COLLI MORENICI - VENETO DOC - 13° FRAIS ET LÉGER, POIRE ET AGRUMES	5	7,5	19	27
FIANO – VERDECA CANTINA FIORENTINO - SALENTO IGP - 12,5° AGRUMES, ENSOLEILLÉ, POINTE D'ACIDITÉ, FRUIT DE LA PASSION, FRAÎCHEUR	5,9	8,7	.	29
GARGANEGA "SCUOLA NEL VIGNETO" VENETO IGT - 12° CÉPAGE LE PLUS ANCIEN D'ITALIE, MELON, POIRE, FLEURS BLANCHES	6	8,8	.	31
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO TERUZZI - TOSCANA DOCG - 12,5° FINESSE DE TOSCANE, CÉPAGE OUBLIÉ, PÊCHE, MINÉRALITÉ, DÉLICATESSE	6,5	9,7	.	34
TUFJANO COLLI DELLA MURGIA - IGP PUGLIA 13,5° FRAIS, HERBES FRAÎCHES, PÊCHE, INTENSÉMENT AROMATIQUE	7,5	11,2	.	40
VERMENTINO ANTONELLA CORDA - SARDEGNA DOC - 13,5° COMPLEXITÉ, AGRUMES, SALINITÉ, MINÉRALITÉ, FRAICHEUR	.	.	.	45
CHARDONNAY MASSOLINO - PIEMONTE DOC - 13° LA FINESSE D'UN BOURGOGNE BLANC MAIS EN ITALIE ...	.	.	.	45
(N) **CATARRATTO "VERSANTE NORD"** EDUARDO TORRES - SICILIA IGT - 12,5° VIF, MINÉRAL, FLORAL, FRUITS BLANCS, AGRUMES, VOLCANIQUE	.	.	.	50

ROSATO

	12CL	18CL	50CL	75CL
CHIARETTO COLLI MORENICI - VENETO - 12,5° FRAIS, MINERAL, ÉCORCES D'AGRUMES	5	7,5	19	27
CÔTES DE PROVENCE SAINT MAUR - PROVENCE- 13° ÉQUILIBRE, FINESSE, FRAISE ÉCRASÉE, PÊCHE	6	8,8	23	31

BULLES

	12CL	18CL	50CL	75CL
PROSECCO GEMIN - VENETO DOC - 12° PROSECCO SEC ET RAFFINÉ, POIRE, FLEURS SAUVAGES	5,9	8,7	.	31
LAMBRUSCO SORBARA - MODENA IGP - 8,5° DOUX, FRUITÉ, FRAIS, VIF ET AGRÉABLEMENT HARMONIEUX.	5	7,2	.	27
MOSCATO D'ASTI LA SERENATA - DOCG - 5° LETCHIS ET FLEUR DE SUREAU : MOSCATO D'ASTI C'EST POUR LA VIE	7,9	11,7	.	39
(N) **PETNAT "ALPINO"** FURLANI - TRENTINO - 11,5° AGRUMES, POMME, POIRE, MINÉRAL ET VIF	.	.	.	34
FRANCIACORTA "SATEN" CONTADI CASTALDI - LOMBARDIA DOCG - 12,5° LE « CHAMPAGNE » ITALIEN, CHARDONNAY, GOURMAND, BRIOCHE, FRUITS JAUNES, DÉLICAT	.	.	.	45

Fine Wine

Beers

PRESSION

	25CL	33CL	50CL
PILS D'ORO LE FOURGON - 5,2°- LAGER	4,5	5,5	7,5
AMARA LE FOURGON - 6° - LA BONNE IPA	5	6,5	8,5
ROCK'N'ROLL BALADIN - 8°- AMERICAN PALE ALE	6	7,5	9,5

Cocktails

ALCOOL

	VERRE	PICHET
SPRITZ CINZANO CINZANO, BULLES DU LAC DE GARDE , EAU GAZEUSE, ORANGES	8,5	24
SPRITZ AMALFITANO LIMONCELLO, BULLES DU LAC DE GARDE, EAU GAZEUSE, BASILIC	9	25
SPRITZ HUGO FLEUR DE SUREAU, BULLES DU LAC DE GARDE, EAU GAZEUSE, MENTHE, CITRON VERT	9	25
BASIL SMASH GIN, SIROP DE BASILIC, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA	10	.
AMARETTO SOUR AMARETTO, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA, BITTER	11	.
ROMAN PEAR RHUM AMBRÉ, PURÉE DE POIRE, SIROP DE VANILLE, JUS DE CITRON, EAU DE BURRATA	10	.
GIN TO CANNELLE GIN INFUSÉ À LA CANNELLE, TONIC HYSOPE	11	.
NEGRONI / NEGRONI FUMÉ CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, GIN OU MEZCAL	10	.
PORNSTAR MARTINI VODKA, FRUIT DE LA PASSION, VANILLE, MANGUE, JUS DE CITRON JAUNE, ET SON SHOT DE PROSECCO	12,9	

NO ALCOOL

SPRITZ 0% MARTINI VIBRANTE, PROSECCO LYRE'S 0%, TONIC HYSOPE, ORANGE SÉCHÉE	10
BASIL SMASH 0% GIN 0%, SIROP DE BASILIC, CITRON, EAU DE BURRATA	10
AMARETTO SOUR 0% LYRE'S AMARETTI, SIROP DE SUCRE, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA	11
ROMAN PEAR 0% GIN 0%, PURÉE DE POIRE, CITRON, SIROP DE VANILLE, EAU DE BURRATA	10
GIN TO 0% GIN 0%, TONIC HYSOPE, SIROP DE PAMPLEMOUSSE	10
NEGRONI 0% VRMH (VERMOUTH 0%), BTTR (BITTER 0%), GIN 0%	10
NEGRONI FUMÉ 0% VRMH (VERMOUTH 0%), BTTR (BITTER 0%), MEZCAL 0%	10
L'ENVOUTANT INFUSION HIBISCUS ET MENTHE, SIROP DE FRAMBOISE ET FÈVE TONKA, JUS DE CITRON JAUNE.	11

Softs

THÉ GLACÉ MAISON 25CL	4,5
LIMONADE CITRON MAISON NECENSE 25CL	5
GINGER BEER MAISON NECENSE 25CL	5
LIMONADE PAMPLEMOUSSE NECENSE 25CL	5
SIROP DE MENTHE OU GRENADINE AU CHOIX	3
MOLE COLA / 33CL	5
MOLE COLA ZERO 33CL	5
BALADIN COLA 33CL	5
EAU PLATE OU GAZEUSE FILTRÉE 50CL / 1L	3/5
SAN PELLEGRINO - 50 CL / 1 L	4,5 / 6

Hot stuff

ESPRESSO / ESPRESSO LUNGO	2,5 / 3
ESPRESSO DÉCAFÉINÉ	2,5
DOPPIO DOUBLE ESPRESSO	3,5
CAPPUCCINO	5
"ITALIAN COFFEE"	10
THÉ / INFUSION	4

Digestivi

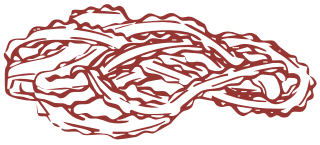
SAMBUCA - 38° - 4CL	6
GRAPPA - 38° - 4CL	6
LIMONCELLO - 25° - 4CL	6
AMARETTO - 28° - 4CL	6
LIQUEUR ARMIN MENTHE - 17,5° - 4CL	6
LIQUEUR DE NOISETTE - 22° - 4CL	6

La Nostra Pasta

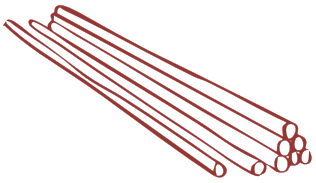
NOS PATES SONT FRAICHES ET FABRIQUEES SUR PLACE AVEC DE LA FARINE ITALIENNE DE BLE DUR. COMME LE VEUT LA TRADITION ITALIENNE.



MEZZE MANICHE



MAFALDINE



BUCATTINI

Produttori

ANTONELLA CORDA (SARDAIGNE)
EDUARDO TORRES (SICILE)
DIANA ATTENESE (NAPLES)
MULINO BUONGIOVANI (TORINO)
VALLONE (POUILLES)
GEMIN (PROSECCO)
CONTADI CASTALDI (FRANCIACORTA)
RAINERI (PIEMONT)
TERUZZI (TOSCANE)

CANTINA NEGRAR (VALPOLICELLA)
COLLI MORENICI (CARDA)
CANICATTI (SICILE)
SCHOLA SARMENTI (POUILLES)
BELVENTO (TOSCANE)
MASSOLINO (PIÉMONT)
MUSSO (PIÉMONT),
PIETRO CACIORGNA (SICILE ET TOSCANE)
PUIS D'AUTRES PÉPITES DI PRODUTTORI LOCALI.

Sourcing Italien

IMAGINEZ CET ITALIEN ARRIVÉ À L'AUBE DE SES 30 ANS À BROOKLYN, QUI POSE SON HUILE D'OLIVE ET SES PETITS VINS DU PAYS DANS UN HANGAR POUR Y OUVRIR SON RESTAURANT. IL Y CUISINE LES RECETTES DE LA SUA FAMIGLIA, AVEC TOUTE LA PASSION QU'ON LUI A TRANSMISE.

CHEZ ALFREDO, NOUS IMPORTONS DIRECTEMENT NOS MATIÈRES PREMIÈRES ET NOS VINS DE PETITS PRODUCTEURS POUR LES STOCKER AU FOND DE NOTRE HANGAR ET VOUS GARANTIR LE MEILLEUR DE LA BOTTE. DES PRODUITS FRAIS, UNIQUES ET DE QUALITÉ QUE NOUS VOUS PRÉPARONS AU MEILLEUR PRIX.

LES ALLERGÈNES DE NOS PRODUITS

FAITES NOUS PART DE VOS ALLERGIES OU AUTRES INTOLÉRENCES, LA SQUADRAVOUS INDIQUERA LES PLATS QUE VOUS DEVEZ ÉVITÉS!

ORIGINE DES VIANDES

ORIGINE BOEUF :
UE ET ARGENTINE

RÈGLEMENTS ACCEPTÉS

CARTE BANCAIRE
ESPÈCES
CARTE OU TICKETS RESTO