



Bar à vins & restaurant

Plus de 100 vins et
champagnes à
déguster au verre

Wine bar & Restaurant

Over 100 wines and
champagnes to taste
by the glass



Caviste

Achetez vos vins
préférés à prix
caviste et ramenez
les chez vous

Wine Shop

Buy your favorite
wines at retail
prices and take
them home



Boutique en ligne

Achetez vos vins
préférés et faites
vous livrer chez
vous

Online Store

Buy your favorite
wines and get them
delivered to your
home

@thewinegate
thewinegate.com

PETIT DÉJEUNER - BREAKFAST

Classique - Parisian breakfast	15
Croissant ou Pain au Chocolat + café ou thé + jus d'orange frais	
Croissant or Chocolate Croissant + coffee or tea + fresh orange juice	
Croissant ou Pain au Chocolat	3,5
Croissant or Chocolate Croissant	
Granola maison - Homemade granola	10
Œufs Bénédicte - sauce hollandaise, jambon Pata Negra Bellota	25
Eggs Benedict - hollandaise sauce, Bellota Pata Negra ham	
Œufs à la Florentine - saumon fumé, épinards	20
Florentine eggs - smoked salmon, spinach	
Œufs brouillés, toasts de brioche - Scrambled eggs, brioche toasts	
Saumon fumé - Smoked salmon	17
À la truffe de saison - Seasonal truffle	18

CHAMPAGNE BRUNCH

49

Croissant ou Pain au Chocolat + café ou thé + jus d'orange frais
Croissant or Chocolate Croissant + coffee or tea + fresh orange juice

Granola maison
Homemade granola

Œufs brouillés à la truffe ou au saumon fumé
Truffle or smoked salmon scrambled eggs

Coupe de Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve (12cl)
Glass of Charles Heidsieck Brut Réserve Champagne

Supplément Caviar Baeri (5g) **17,5**
Baeri Caviar supplement (5g)

List of allergies available upon request / Liste des allergènes disponible sur demande
Prix en euros TTC service compris. Prices in euros, service and VAT included

HUÎTRES D'EXCEPTION - GOURMET OYSTERS

De/From "Chez Bidart" - Bassin d'Arcachon, France
Ostréiculteur depuis 1947 - Oyster farmer since 1947



	3 pièces	6 pièces	12 pièces
Huîtres « La Belle » n°3	16	29	50



Caviar accompagné de blinis et de crème d'Isigny AOP
Caviar served with blinis and Isigny PDO cream

Baeri	This caviar will delight discerning palates with its subtle complexity, silky texture, and notes of dried fruit on the finish.
Oscièrre	The caviar offers a perfect balance between its oceanic flavors and its delicately nutty, salty notes.
Kristal	The favorite caviar of Michelin-starred chefs. It develops rich and complex flavors with a long finish of fresh almond, along with honeyed and floral notes.
Beluga	The most prestigious caviar in the world. With a silky texture, its grains have buttery notes and a remarkable briny richness, with an incomparable length on the palate.

CAVIAR À L'UNITÉ

	10g	30g	50g
Baeri	35	95	150
Oscièrre	45	130	180
Kristal	50	140	200
Beluga	130	350	580

DUOS & TRIO

	Duo 2 x 10g	Duo 2 x 30g	Trio 3 x 10g
Duo Baeri & Oscièrre	75	200	-
Duo Oscièrre & Kristal	90	240	-
Trio Oscièrre, Kristal & Baeri	-	-	125

List of allergies available upon request / Liste des allergènes disponible sur demande
Prix en euros TTC service compris. Prices in euros, service and VAT included

À PARTAGER - TO SHARE

Gambas rôties & guacamole au yuzu	Petite assiette / Small	22
Roasted king prawns & yuzu guacamole	Grande assiette / Big	32

Foie gras de canard mi-cuit - Confit d'oignons maison, toasts de brioche	25
Duck "foie gras" - Homemade onion confit, brioche toasts	

Cœur de Saumon Gravlax Signature - Mariné au thé fumé, café & zestes d'orange	22
Signature center-cut Salmon fillet , marinated with smoked tea, coffee & orange zests	

Assiette de Tapas - Jambon Bellota Pata Negra, croquettes jambon fromage, crémeux d'artichaut à la truffe, Manchego -	29
Tapas Platter - Bellota Pata Negra ham, ham & cheese croquettes, truffled artichoke cream, Manchego	

Camembert de Normandie rôti au miel et au thym	19
Roasted Normandy Camembert with Flower honey and Thyme	

PLATS - MAIN COURSES

Croque-Monsieur à la truffe - Pain de mie, chiffonnade de jambon de Paris, gouda, sauce Mornay à la truffe, mesclun de salade	25
Truffle Croque-Monsieur - Sliced bread, Paris ham, gouda and truffle Mornay sauce, mixed greens	

Pappardelle à l'effiloché de boeuf confit aux herbes	22
Slow-Cooked Beef Ragù pappardelle pasta with herbs	

Lobster Roll signature - Pain brioché, homard, crabe, mayonnaise aux agrumes et pomme granny	35
Signature Lobster Roll - Brioche, lobster, crab, citrus mayonnaise and granny apple	

Risotto crémeux à la Truffe - Creamy Truffle Risotto	30
---	----

La grande salade César - Salade romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons, sauce césar	
Large Caesar Salad - Romaine salad, Parmigiano Reggiano, bread croutons, cesar sauce	
Poulet jaune - Chicken	24
Gambas - King prawns	28

List of allergies available upon request / Liste des allergènes disponible sur demande
Prix en euros TTC service compris. Prices in euros, service and VAT included

FROMAGES - CHEESES

Sélectionnés auprès de Cheese of The World - Fromager Affineur
Selected from Cheese of The World - Cheese Maturer

Brie de Meaux AOP - *Île-de-France - France*

Fourme d'Ambert AOP - *Auvergne - France*

Comté AOP 18 mois - *Franche-Comté - France*

Pont l'Évêque AOP - *Normandie - France*

Kaltbach - *Canton de Lucerne - Suisse*

Pavé du Cardinal - *Centre-Val de Loire - France*

3 fromages au choix - 3 cheeses of your choice **20**

6 fromages au choix - 6 cheeses of your choice **30**

MENU THE WINE GATE - 39€

Du lundi au vendredi de 12h à 14h30
Available Monday thru Friday from 12 pm to 2:30 pm

Plat au choix - choice of main course

Croque-Monsieur à la truffe - Truffle Croque-Monsieur

Pappardelle à l'effiloché de boeuf confit aux herbes

Slow-Cooked Beef Ragù pappardelle pasta with herbs

Grande salade César - Large Caesar salad

+ 1 café gourmand - 1 coffee with mini desserts

+ 1 verre de vin ou 1 soft - 1 glass of wine (12cl) or 1 soft drink

À choisir parmi - Choose from

Rouge / Red - Pomerol - Seuil de Mazeyres 2019

Blanc / White - Bordeaux - Clos des Lunes - Lune d'Argent 2023

Rosé - Provence - Château d'Esclans - Whispering Angel 2025

List of allergies available upon request / Liste des allergènes disponible sur demande
Prix en euros TTC service compris. Prices in euros, service and VAT included

DESSERTS - SWEETS

Crème brûlée maison à la fève Tonka **12**
Homemade crème brûlée with Tonka bean

L'abondance - Nuage de mousse tiède au chocolat Valrhona **13**
Sablé au Cacao Muscovado, cœur praliné noisette et gruê de cacao
Warm Valrhona chocolate mousse - muscovado cocoa shortbread,
hazelnut praline and cocoa nib core

Gate gourmand - Café ou thé, assortiment de mini-desserts **14**
Gourmet coffee or tea - assortment of mini desserts

Glaces artisanales - **Artisan Ice Creams** **10**

Affogato - Café, glace vanille **10**
Coffee, vanilla ice cream

PÂTISSERIES - PASTRY

LADURÉE

Paris

Entremets Ispahan **16**
Biscuit macaron, croustillant framboise rose, confit framboise litchi,
chantilly mascarpone framboise
Macaroon cookie, raspberry, lychee and rose crisp with mascarpone
whipped cream filling

Eclair Mangu Passion Yuzu **16**
Pâte à choux, craquelin, crémeux mangu passion yuzu, compotée
mangu et fruit de la passion
Choux pastry with mango, passion fruit, and yuzu cream

Assortiment de 4 macarons Ladurée **16**
Selection of 4 Ladurée macarons

List of allergies available upon request / Liste des allergènes disponible sur demande
Prix en euros TTC service compris. Prices in euros, service and VAT included

CHAMPAGNES

Non Millésimés - Non Vintage

	7cl	12cl	75cl
• Charles Heidsieck « Brut Réserve »	12	19	110
• Taittinger « Demi-Sec »	17	27	145
• Taittinger « Prélude Grands Crus »	19	30	160
• Billecart-Salmon « Le Sous Bois » <i>Extra Brut</i>	20	32	170

Cuvées Prestige Millésimées - Vintage Prestige cuvées

• Drappier « La Grande Sendrée » 2018 Rosé	26	40	225
• Taittinger « Comtes de Champagne » 2014 <i>Blanc de Blancs</i>	31	50	270
• Rare Champagne 2012	31	50	270
• Veuve Clicquot « La Grande Dame » 2018	31	50	270
• Dom Pérignon 2018	45	70	410

Blancs de Blancs

• Charles Heidsieck « Blanc de Blancs »	17	27	145
• Billecart-Salmon « Le Blanc de Blancs » <i>Extra Brut</i>	22	35	190
• Taittinger « Comtes de Champagne » 2014 <i>Blanc de Blancs</i>	31	50	270

Blanc de Noirs

• Drappier « Brut Nature »	17	27	145
----------------------------	----	----	-----

Rosé

• Taittinger « Prestige Rosé »	19	30	160
• Billecart-Salmon « Le Rosé » <i>Extra Brut</i>	20	32	170
• Drappier « La Grande Sendrée » 2018	26	40	225

Vin effervescent sans alcool

• Chavin « Blanc de Blancs » vin effervescent sans alcool Chavin Blanc de Blancs alcohol-free sparkling wine	-	12	63
---	---	----	----

VINS BLANCS - WHITE WINES

Bordeaux - Secs/Dry

	7cl	12cl	75cl
• Clos des Lunes - Lune d'Argent 2023 - Bordeaux	-	10	60
• Domaine de la Solitude 2019 - Pessac-Léognan	10	15	80
• Château Latour-Martillac 2023 - Pessac-Léognan	15	23	125
• Domaine de Chevalier 2016 - Pessac-Léognan	25	40	225

Bordeaux - Liqueux/Dessert

• Château de Fargues 1998 - Sauternes	16	25	135
• Château d'Yquem 2017 - Sauternes	80	130	720

Bourgogne

• Bourgogne - Les Sétilles 2021 Olivier Leflaive	12	19	99
• Marsannay 2023 - Sylvain Pataille	15	23	125
• Chablis 1er Cru «Vaillons» 2022 Domaine Fontaine Goby	14	24	120
• Chablis Grand Cru «Valmur» 2023 Domaine Fontaine Goby	19	30	160
• Pernand-Vergelesses 2020 Olivier Leflaive	15	23	125
• Corton-Charlemagne Grand Cru 2018 Bouchard Père & Fils	32	55	290
• Beaune 1er Cru « Les Aigrots » 2022 Domaine de Montille	16	26	135
• Meursault « Clos de la Velle » 2018 Olivier Leflaive	22	35	190
• Meursault 1er Cru « Santenots » 2018 Jacques Prieur	31	50	270
• Montrachet Grand Cru 2016 - Jacques Prieur	280	390	2250
• Chassagne-Montrachet « Les Pierres » 2018 Olivier Leflaive	24	39	210
• Mercurey « La Brigadière » 2023 Jeanne et François Raquillet	12	21	99

VINS BLANCS - WHITE WINES

Loire	7cl	12cl	75cl
• Sancerre « Clos de Beaujeu » 2022 - Gérard Boulay	14	23	125
• Sancerre « Les Monts Damnés » 2023 - Pascal Cottat	16	25	135
• Pouilly-Fumé « Barre à Mine » 2023 - Michel Redde	17	27	145
• Montlouis sur Loire « Rémus » 2024	10	15	80
Domaine de la Taille aux Loups			
• Anjou « Bonnes Blanches » 2020 - Domaine Belargus	17	28	145
• Savennières « Roche aux Moines » 2024	14	23	125
Domaine de la Roche aux Moines			
 Rhône			
• Condrieu 2024 - Tardieu-Laurent	15	23	125
• Saint-Joseph « Les Granilites » 2019	12	19	99
M.Chapoutier			
• Hermitage « Chante-Alouette » 2021	19	30	160
M.Chapoutier			
• Ermitage « De l'Orée » 2007 M. Chapoutier	40	65	360
• Saint-Péray « Vieilles Vignes » 2023	11	16	90
Tardieu-Laurent			
• Châteauneuf-du-Pape 2023 Château la Nerthe	15	25	135
 Alsace Maison Trimbach			
• Muscat « Réserve » 2024	-	10	60
• Gewurztraminer « Vendanges Tardives » 2018	14	22	120
• Riesling Grand Cru « Brand » 2021	17	27	145
• Riesling Grand Cru « Schlossberg » 2021	19	30	160
 Nouvelle-Zélande - New Zealand			
• 🇳🇿 Cloudy Bay « Sauvignon Blanc » 2025	10	15	80

VINS ROUGES - RED WINES

Bordeaux	7cl	12cl	75cl
• Château Laujac 2018 - Médoc	-	10	60
• Château du Taillan 2012 - Haut-Médoc	-	10	60
• Château Meyney 2018 - Saint-Estèphe	11	16	90
• Château Pontet-Canet 2017 - Pauillac	25	44	230
• Château Mouton Rothschild 2015 - Pauillac	140	240	1300
• Château Lagrange 2015 - Saint-Julien	16	25	135
• Château Léoville Las Cases 2007 - Saint-Julien	46	75	410
• Château d'Issan 2014 - Margaux	16	25	135
• Château Margaux 2008 - Margaux	120	205	1100
• Esprit de Chevalier 2019 - Pessac-Léognan	10	15	80
• Domaine de Chevalier 2014 - Pessac-Léognan	15	25	130
• Château Les Carmes Haut-Brion 2017	26	46	235
Pessac-Léognan			
• Roc de Cambes 2017 - Côtes de Bourg	18	30	155
• Seuil de Mazeyres 2019 - Pomerol	-	12	65
• Château Rouget 2017 - Pomerol	13	23	120
• Château Petit Village 2014 - Pomerol	20	32	170
• Château Grand Corbin Manuel 2015 - Saint-Émilion	-	12	70
• Château Corbin 2016 - Saint-Émilion	12	21	99
• Le Carillon d'Angelus 2012 - Saint-Émilion	26	44	235
• Château Tertre Roteboeuf 2007 - Saint-Émilion	53	89	480
• Château Angelus 2014 - Saint-Émilion	73	125	675
 Sud-Ouest - Cahors			
• Probus 2018 - Cuvée Prestige	12	19	99
Clos Triguedina			
• The New Black Wine 2013	15	25	130
Cuvée d'Exception - Clos Triguedina			

VINS ROUGES - RED WINES

Loire	7cl	12cl	75cl
• Côtes de la Charité « Les Pénitents Pinot Noir » 2020 - Alphonse Mellot	12	19	99
• Sancerre « En Grands Champs » 2011 Alphonse Mellot	24	39	210

Bourgogne

• Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru 2013 Bouchard Père & Fils	63	105	570
• Marsannay « Clos du Roy » 2024 - Sylvain Pataille	17	28	145
• Clos Vougeot Grand Cru 2014 Bouchard Père & Fils	51	85	460
• Clos Vougeot Grand Cru 2017 - Jacques Prieur	56	95	499
• Nuits-Saint-Georges 2018 - Bouchard Père & Fils	13	23	120
• Corton-Bressandes Grand Cru 2017 - Jacques Prieur	51	85	460
• Côtes de Beaune - Villages 2018 Bouchard Père & Fils	-	13	75
• Pommard 1er Cru 2017 - Bouchard Père & Fils	15	25	130
• Volnay 1er Cru Santenots 2017 - Jacques Prieur	30	49	270

Rhône

• Saint-Joseph « Les Granits » 2020 - M. Chapoutier	18	30	155
• Hermitage - La Maison Bleue 2017 Paul Jaboulet-Aîné	16	28	140
• Hermitage « La Chapelle » 2006 - Paul Jaboulet-Aîné	33	54	299
• Côtes-du-Rhône - Coudoulet de Beaucastel 2020	10	15	80
• Châteauneuf-du-Pape « Pie VI » 2020 - M. Chapoutier	12	20	105
• Châteauneuf-du-Pape 2020 - Château de Beaucastel	20	32	170
• Châteauneuf-du-Pape - Hommage à Jacques Perrin 2015 - Château de Beaucastel	89	150	810

VINS ROUGES - RED WINES

Vins rouges du monde - Red wines of the world	7cl	12cl	75cl
•  La Fleur Vivaltus 2016 - Ribera del Duero	12	19	99
•  Vivaltus 2017 - Ribera del Duero	20	32	170
•  Ornellaia - Le Volte dell'Ornellaia 2020 - Toscana	-	11	65
•  Caiarossa 2019 - Toscana	13	20	110
•  Galatrona « Petrolo » 2018 - Toscana	19	30	160
•  Bibi Graetz « Colore » 2008 - Toscana	53	89	470
•  Catena Zapata - Adrianna Vineyard Mundus 2016	37	61	335
•  Seña 2017 - Aconcagua Valley	25	40	225
•  Viñedo Chadwick 2019 - Maipo Valley	63	105	570
•  Trinité Estate « Acaibo » 2016 - Sonoma County	14	22	115
•  Beaulieu Vineyard « Georges de Latour » Private Reserve 2017 Napa Valley	25	40	215
•  Vérité « Le Désir » 2010 - Sonoma County	66	111	599

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

Côtes de Provence	7cl	12cl	75cl
• « Whispering Angel » 2025 - Château d'Esclans	-	10	60
• « Rose & Or » 2025 - Château Minuty	10	15	80
• Château Galoupet 2023 - Cru Classé	14	22	120

VINS SANS ALCOOL - NON ALCOHOLIC WINES

	7cl	12cl	75cl
• Chavin « Blanc de blancs » vin effervescent	-	12	63
• Chavin Rosé	-	10	60

COCKTAILS

Pornstar Martini - Le Barteleur 12 cl	18
Vodka, fruit de la passion, citron vert twisté avec de la mangue	
Vodka, passion fruit, lime, enhanced with a mango twist	
Espresso Martini - Le Barteleur 12 cl	18
Vodka, liqueur de café, espresso twisté avec du chocolat noir	
Vodka, coffee liqueur and espresso, elevated with a dark chocolate twist	
Negroni - Le Barteleur 12 cl	18
Gin, bitters et vermouth rouge - Gin, bitters and red vermouth	
Margarita - Le Barteleur 12 cl	18
Tequila, triple sec et jus de citron vert - Tequila, triple sec and lime juice	
Old Fashioned - Maison Cravan 12 cl	18
Scotch Whisky Glenmorangie 12 ans, liqueur de fine orange et bitters	
Glenmorangie 12-year-old Scotch whisky, fine orange liqueur and bitters	
Gin Tonic 20 cl	18
Gin Roku, Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	
Moscow Mule 20 cl	18
Vodka Belvedere Pure, Fever Tree Ginger Beer	
London Mule 20 cl	18
Gin Roku, Fever Tree Ginger Beer	
Mimosa 14 cl	15
Prosecco Extra Dry et jus d'orange frais - Prosecco Extra Dry & fresh orange juice	
Chandon Spritz 12 cl	15
Chandon Brut, herbes macérées, épices et écorces d'orange de Valence - Chandon Brut, macerated herbs, spices, Valencia orange peel	
Hugo Spritz 12 cl	15
Prosecco Extra Dry, Liqueur de Sureau, Eau gazeuse - Extra Dry Prosecco, Elderflower Liqueur, Sparkling Water	

SPIRITUEUX - SPIRITS 4 cl

Whiskies	Ardbeig « An Oa » Islay Single Malt - Écosse	15
	Bouche : caramel, chocolat au lait, orange, épices douces, tabac blond, thé fumé	
	Palate : caramel, milk chocolate, orange, sweet spices, blond tobacco, smoked tea	
	Glenmorangie « The Nectar 16 Years » - Écosse	15
	Bouche : pâtisserie, brioche, meringue, pomme cuite, chocolat blanc, amande, miel	
	Palate : pastry, brioche, meringue, baked apple, white chocolate, almond, honey	
	SirDavis Rye - USA	20
	Whisky multi récompensé de Beyoncé et Moët Hennessy	
	Bouche : caramel beurré, cannelle, clou de girofle, seigle, malt, biscuit, agrumes	
	Palate : buttery caramel, cinnamon, clove, rye spice, malt, biscuit, citrus	
Rhum	Eminente Reserva 7 ans - Cuba	15
	Vieilli en fûts ex-whisky	
	Bouche : vanille, sucre de canne, poivre du Sichuan, pruneau	
	Palate : vanilla, cane sugar, Sichuan pepper, prune	
Vodka	Belvedere Pure - Pologne	14
	Bouche : ronde et veloutée, vanille, poivre noir, épices	
	Palate : smooth and velvety, vanilla, black pepper, spice	
Gin	Roku - Japon	15
	Bouche : yuzu, poivre sansho, agrumes, épices	
	Palate : yuzu, sansho pepper, citrus, spice	
Tequila	Volcan Reposado - Mexique	15
	Vieillissement en chêne américain et européen	
	Bouche : notes fruitées, florales, touche de vanille	
	Palate : fruity and floral notes with a hint of vanilla	
Cognac	Hennessy XO - France	30
	Bouche : cacao, notes boisées, texture onctueuse	
	Palate : cocoa, woody notes, smooth texture	

BIÈRE ARTISANALE - CRAFT BEER 33 cl

La Parisienne Blonde Pale Ale 5%	8
---	---

BOISSONS FRAÎCHES - COLD DRINKS

Eaux filtrées BE WTR - BE WTR Filtered water 75cl	5
Eau plate ou gazeuse - Still or sparkling water	
Jus de fruits & sodas artisanaux - Fruit Juices / Craft Sodas	
• Jus d'orange frais - Fresh orange juice 25cl	8
• Citronnade Fraîche et son zeste - Maison Specht 25cl Fresh Lemon squash and its zest	8
• Fraise irrésistible et note de menthe - Maison Specht 25cl Irresistible strawberry with a mint note	8
• Pomme candide et note de sureau - Maison Specht 25cl Innocent apple and elderflower note	8
• Limonade artisanale Lorina - Artisan Lemonade 33cl	7
• Fever Tree Mediterranean Tonic 25cl	7
• Fever Tree Ginger Beer 25cl	7

MOCKTAILS

Ginger - Maison Cravan 12 cl	12
Pétillant, gingembre et citron - <i>Sparkling, ginger and lemon</i>	
Madone Matador - Maison Specht 25 cl	12
Mangue, citron vert, verveine - <i>Mango, lime, verbena</i>	
Madame Yang - Maison Specht 25 cl	12
Framboise, litchi, baies roses - <i>Raspberry, lychee, pink peppercorns</i>	
Virgin Mediterranean Spritz 12 cl	12
SPRZ N°1 0,0% - Fever Tree Mediterranean Tonic	

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Cafés Bio l'Arbre à Café - L'Arbre à Café organic Craft Coffees	
Espresso, Café Allongé, Ristretto	4
Macchiato, Café Noisette	5
Double Espresso, Americano	6
Cappuccino, Latte, Flat White	7
Shakerato	8
Extra shot	2
Supplément lait d'avoine	1
Café gourmand - Coffee or tea with an assortment of mini desserts	14
Affogato - café, glace vanille - coffee, vanilla ice cream	10
Chocolat chaud Valrhona - Valrhona hot chocolate	8,5
Thés Dammann Frères Paris - Teas Dammann Frères Paris	7,5
Thés verts - Green teas	Thés noirs - Black teas
<i>Miss Dammann</i>	<i>Grand Goût Russe</i>
Saveurs de gingembre, fruits de la passion, citron <i>Ginger, passion fruit, lemon flavors</i>	Saveurs de citron caviar et bergamote <i>Finger lime and bergamot flavors</i>
<i>Sencha Fukuyu</i>	<i>Darjeeling</i>
Notes végétales et arôme iodé <i>Vegetable and marine notes</i>	Saveur d'amande et de pêche mûre <i>Almond and ripe peach flavors</i>
Thé blanc - White tea	Infusion
<i>Bella Blanca</i>	<i>Rooibos Citrus</i>
Saveurs de bergamote, mangue et amande <i>Bergamot, mango and almond flavors</i>	Saveurs de citron vert, clémentine, orange sanguine et kola <i>Lemon, clementine, orange and kola flavors</i>