



Royal Choice
Restaurant





ENTRÉES / STARTERS

RS

1. **Canard Laqué**.....2300
Peking Duck served with pancakes & vegetables
2. **Calamar Croustillant à la Sauce Thai** 420
Crispy Calamari Thai Sauce
3. **Calamar Croustillant**..... 400
Deep Fried Crispy Calamari
4. **Crevettes Panées** 400
Breaded Prawns
5. **Beignets de Crevettes**..... 400
Prawn fritters
6. **Hakien aux Fruits de Mer** 240
Traditional Mauritian Crispy Seafood Spring Roll
7. **Poisson Pané** 400
Breaded Fish Fillet
8. **Poulet Vapeur au Gingembre**..... 750
Steamed Chicken with Ginger
9. **Poulet Croustillant** 370
Crispy Boneless Chicken thighs
10. **Boeuf Fondant** 390
Crispy Breaded Beef
11. **Teokon Épicé** 220
Spicy Deep Fried Beancurd
12. **Hakien aux Légumes**..... 220
Traditional Mauritian Crispy Vegetable Spring Roll
13. **Croquettes au Fromage**..... 220
Cheese fritters
14. **Croquettes de Champignons** 220
Mushroom fritters



SOUPES / SOUPS

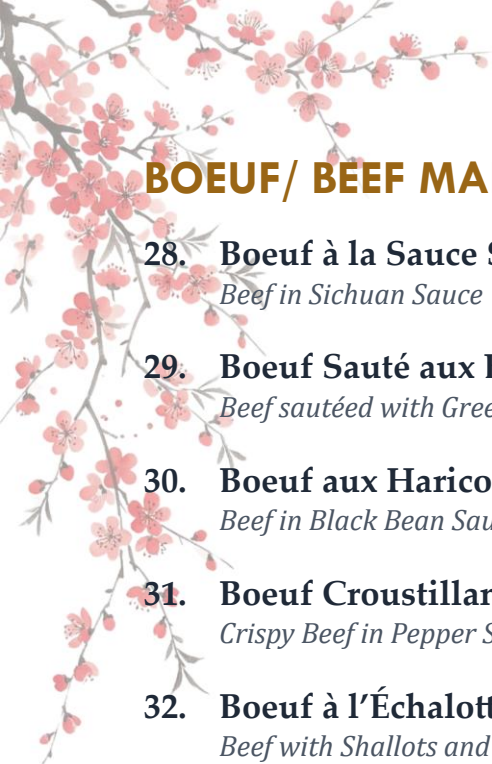
RS

15. **Soupe Chinoise au Poulet** 180
Chinese Chicken Soup
16. **Soupe Maïs au Poulet** 180
Sweet Corn Soup with Chicken
17. **Soupe Sichuan au Poulet** 180
Sichuan Chicken Soup
18. **Soupe de Légumes** 170
Mixed Vegetable Soup
19. **Bouillon de Crabes** 370
Crab Broth

POULET/ CHICKEN MAIN DISH

RS

20. **Poulet Chopsuey** 410
Chicken Chopsuey
21. **Poulet aux Champignons Variés** 410
Chicken with Mushroom
22. **Poulet aux Petit Pois & Noix de Cajou** 410
Chicken with Peas & Cashews
23. **Poulet aux Trois Merveilles** 410
Chicken Three Wonders
24. **Poulet à la Sauce Sichuan** 410
Chicken in Sichuan sauce
25. **Poulet Croustillant à la Sauce Sichuan** 410
Crispy chicken in Sichuan sauce
26. **Poulet Croustillant au Limon** 410
Crispy chicken in lemon sauce
27. **Sizzling de Poulet** 440
Sizzling Chicken



BOEUF/ BEEF MAIN DISH **RS**

- 28. **Boeuf à la Sauce Sichuan** 440
Beef in Sichuan Sauce
- 29. **Boeuf Sauté aux Brèdes Verts**..... 440
Beef sautéed with Green Vegetables
- 30. **Boeuf aux Haricots Noirs** 440
Beef in Black Bean Sauce
- 31. **Boeuf Croustillant à la Sauce au Poivre** 440
Crispy Beef in Pepper Sauce
- 32. **Boeuf à l'Échalotte et au Gingembre** 440
Beef with Shallots and Ginger
- 33. **Sizzling de Boeuf**..... 470
Sizzling Beef

AGNEAU / LAMB MAIN DISH **RS**

- 34. **Agneau Sauté aux Oignons** 550
Lamb sautéed with onions & green pepper
- 35. **Curry d'Agneau**..... 550
Lamb Masala Curry
- 36. **Agneau à la Sauce Sichuan**..... 550
Lamb in Sichuan Sauce
- 37. **Sizzling d'Agneau** 570
Sizzling Lamb

CERF / VENISON MAIN DISH **RS**

- 38. **Cerf Sauté aux Oignons**..... 490
Venison sautéed with onions
- 39. **Curry de Cerf** 490
Venison Masala Curry
- 40. **Cerf Croustillant à L'Ail**..... 490
Crispy Venison with Garlic
- 41. **Sizzling de Cerf**..... 510
Sizzling Venison



POISSON / FISH MAIN DISH

RS

42. **Poisson au Gingembre** 430
Fish with Ginger Sweet & Sour Sauce
43. **Poisson Échalottes & Gingembre** 430
Fish with Shallots & Ginger
44. **Poisson Aigre-Doux** 430
Sweet & Sour Fish
45. **Poisson aux Haricots Noirs** 430
Fish in Black Bean Sauce
46. **Poisson à La Sauce Sichuan** 430
Fish In Sichuan Sauce
47. **Poisson Frit au Beurre, Frites & Salade** 525
Fish fried in Butter Sauce & accompanied with Fries and Salad
48. **Poisson Gris Vapeur Au Gingembre** 800/lb
Whole Grey Steamed Fish with Ginger
49. **Poisson Gris Frit accompagné d'Oignons & Piments** 800/lb
Whole Grey fried fish accompanied with Onions and Chilli
50. **Poisson Rouge Vapeur au Gingembre** 880/lb
Whole Red Steamed Fish with Ginger
51. **Poisson Rouge Frit accompagné d'Oignons & Piments** 880/lb
Whole Red fried fish with Onions and Chilli

CRABE / CRAB MAIN DISH

RS

52. **Crabe Aigre-Doux** 460
Sweet & Sour Crab
53. **Crabe aux Haricots Noirs** 460
Crab in Black Bean Sauce
54. **Crabe à la Chinoise au Gingembre** 460
Crab cooked with ginger (Chinese style)



OURITE / OCTOPUS MAIN DISH

RS

55. **Curry d'Ourite** 430
Octopus Curry
56. **Daube d'Ourite** 430
Octopus Tomato Stew
57. **Ourite Sauté aux Oignons**..... 430
Octopus Sautéed with onions
58. **Salade d'Ourite** 430
Octopus Salad

CREVETTE / PRAWN MAIN DISH

RS

59. **Crevettes à la Sauce Kon-Chin**..... 430
Prawns Kon-Chin (savory, slightly sweet red garlic sauce)
60. **Fooyang de Crevettes** 430
Prawns Fooyang
61. **Crevettes Aigre-doux**..... 430
Sweet & Sour Prawns
62. **Crevettes aux Haricots Noirs** 430
Prawns in Black Bean Sauce
63. **Sizzling de Crevettes**..... 460
Sizzling Prawns

CREVETTE GÉANTES / BIG PRAWNS MAIN DISH

RS

64. **Crevettes Géantes au Beurre & à l'Ail** 520
King Prawns in garlic butter sauce
65. **Crevettes Géantes à la Sauce Aigre-Douce** 520
Sweet & Sour King Prawns
66. **Crevettes Géantes Kon-Chin Sauce** 520
Kon-Chin King Prawns (savory, slightly sweet red garlic sauce)
67. **Crevettes Géantes à la Sauce Haricots Noirs**..... 520
King Prawns Black Bean Sauce
68. **Crevettes Géantes à l'Échalotte & Gingembre**..... 520
King Prawns with Shallots & Ginger



CALAMAR / CALAMARI MAIN DISH

RS

69. Calamar Aigre-Doux 430
Sweet & Sour Calamari
70. Calamar aux Haricots Noirs..... 430
Calamari in Black Bean Sauce
71. Calamar à La Sauce Kon Chin..... 430
Kon-Chin Calamari
72. Calamar à La Sauce Sichuan..... 430
Calamari In Sichuan Sauce
73. Calamar à l'Échalotte & Gingembre 430
Calamari With Shallots & Ginger
74. Sizzling de Calamar 460
Sizzling Calamari

MOULES / MUSSELS MAIN DISH

RS

75. Moules à la sauce Kon-Chin..... 450
Mussels Kon-Chin sauce (savory, slightly sweet red garlic sauce)
76. Moules aux Haricots Noirs 450
Mussels In Black Bean Sauce
77. Moules à l'Échalotte & Gingembre..... 450
Mussels with Shallots & Ginger

STEAKS

RS

78. Steak de Poulet, Frites et Salade..... 500
Chicken Steak accompanied with Fries & Salad
79. Steak de Boeuf, Frites et Salade..... 590
Beef Steak accompanied with Fries & Salad
80. Steak de Cerf, Frites et Salade..... 650
Venison Steak accompanied with Fries & Salad



HOT POTS

RS

81. **Fruits de Mer** 690
Mixed Seafood Hotpot
82. **Trois Merveilles** 830
Three stuffed wonders
83. **Aubergine & Poisson Salé** 480
Eggplant & Salted Fish
84. **Poulet, Aubergine & Poisson Salé**..... 545
Chicken, eggplant & Salted Fish
85. **Boeuf & Rave** 800
Beef & white raddish
86. **Tofu & Légumes** 440
Mixed Vegetables & Tofu

LÉGUMES / VEGETABLES MAIN DISH

RS

87. **Sauté de Brèdes Verts** 260
Green Vegetables Sautéed
Add: Japanese Tofu +80 | Teokon + 40 | Shitake Mushroom + 40
88. **Sauté de Légumes Variés** 305
Stir fried mixed vegetables
Add: Japanese Tofu +80 | Teokon + 40
89. **Légumes à la Sauce Haricots Noirs** 305
Mixed Vegetables in Black Bean Sauce
Add: Teokon + 40
90. **Légumes à la Sauce Aigre-Douce** 305
Sweet & Sour Mixed Vegetables
91. **Tofu Japonais** 340
Japanese Tofu (contains eggs)



BOL RENVERSÉ / MAGIC BOWL

RS

92. **Bol Renversé aux Fruits de Mer et Oeuf** 490
Seafood Magic Bowl (Shrimp, Calamari, Fish) with Egg
93. **Bol Renversé Poulet et Oeuf**..... 325
Chicken & Egg Magic Bowl
94. **Bol Renversé Boeuf et Oeuf** 335
Beef & Egg Magic Bowl
95. **Bol Renversé aux Légumes** 280
Vegetables Magic Bowl

Add-ons: Oeuf Frit (Fried Egg) +25 | Crevettes (Prawns) +60 | Teokon +40

RIZ FRIT / FRIED RICE

RS

96. **Riz Frit aux Fruits de Mer & Oeuf**..... 410
Seafood & Egg Fried Rice (Prawn, Calamari, Fish)
97. **Riz Frit Agneau & Oeuf**..... 325
Lamb & Egg Fried Rice
98. **Riz Frit Poulet & Oeuf** 245
Chicken & Egg Fried Rice
99. **Riz Frit Boeuf & Oeuf**..... 255
Beef & Egg Fried Rice
100. **Riz Frit Oeuf** 225
Egg Fried Rice with carrots and spring onions
101. **Riz Frit Légumes** 200
Vegetables Fried Rice with carrots, corn, peas and spring onions

Add-ons: Crevettes (Prawns) +60 | Poisson Salé (Salted Fish) +60 | Teokon +40



MINE / NOODLES

RS

102. Mine frit aux Fruits de Mer & Oeuf..... 410
Seafood Stir Fried Noodles with Eggs (Prawn, Calamari, Fish)
103. Mine frit aux Poulet & Oeuf..... 245
Stir Fried Noodles with Chicken & Egg
104. Mine frit aux Bœuf & Oeuf 255
Stir Fried Noodles with Beef & Egg
105. Mine frit aux Légumes..... 200
Stir Fried Noodles with Vegetables

Add-ons: Oeuf (Omelet) +25 | Crevettes (Prawns) +60 | Teokon +40

MEEFOON / RICE VERMICELLI

RS

106. Meefoon frit aux Fruits de Mer & Oeuf..... 420
Seafood Stir Fried Rice Vermicelli with Eggs (Prawn, Calamari, Fish)
107. Meefoon frit aux Poulet & Oeuf..... 255
Stir Fried Rice Vermicelli with Chicken & Egg
108. Meefoon frit aux Légumes 210
Stir Fried Rice Vermicelli with Vegetables
109. Bouillon Meefoon aux Poulet & Oeuf..... 255
Rice Vermicelli Soup with Chicken & Egg

Add-ons: Oeuf (Egg) +25 | Crevettes (Prawns) +60 | Teokon +40

ACCOMPAGNEMENT / SIDE DISHES

RS

110. Riz Blanc | *Steamed White Rice* 70
111. Salade Variée | *Mixed Salad*..... 150
112. Frites | *French Fries* 160
113. Chatini de pomme d'amour | *Tomato Chutney*..... 70



FONDUE CHINOISE / CHINESE STEAM BOAT

RS

114. Fondue Chinoise (Minimum de 2 personnes) 1100 par personne
Chinese Steam Boat (Minimum 2 pax)

MENU SPÉCIAL / CHEF'S SPECIALS

RS

To be ordered at least 1 day before

115. Soupe Aileron de Requin & Poulet 390
Shark fin soup with chicken
116. Poulet Onion Rings 900
Chicken with Onion Rings | Delicious crispy fried chicken topped with golden onion rings
117. Taro Ring aux Fruits de mer 1250
Seafood Taro Ring | Savoury stir fried seafood dish inside our signature taro ring
118. Taro Ring aux Poulet 1050
Chicken Taro Ring | Savoury stir fried chicken dish inside our signature taro ring
119. Crevettes aux Wasabi 1200
Wasabi Prawns | Prawns Sautéed in our signature wasabi sauce
120. Brochette de Poulet à la Sauce Satay 500
Chicken Satay Skewers (6 pcs) | Succulent chicken skewer with satay sauce and pickled vegetables
121. Poulet Farci aux Calamars 1200
Stuffed Chicken with Calamari | Boneless chicken stuffed with minced calamari
122. Crevettes Géantes à la Vapeur 600
Steamed Big Prawns (6 pcs) | Steamed big prawns on vermicelli noodles
123. Moules à la Vapeur 750
Steamed Mussels (6 pcs) | Steamed mussels on vermicelli noodles
124. Crabes Singapourien 900
Singaporean Chilli Crab (500 grams) | Singaporean Chilli Crab
125. Cocombre de Mer Braisé avec Poulet 2800
Sea Cucumber with Chicken | Braised sea cucumber with chicken
126. Mapo Tofu au Poulet 600
Mapo Tofu with Chicken | Silken tofu cubes simmered in spicy sauce with minced chicken.



DIM SUMS (STEAMED)

RS

Depends on availability – Pre-order a minimum 25 minutes beforehand

- A. **Siu Mai Poulet (4 pcs) | Siu Mai Chicken** 130
- B. **Niouk Yen Poulet (4 pcs) | Niouk Yen Chicken** 130
- C. **Siu Mai Jaune Poulet & Crevettes (4 pcs)** 170
Open-topped Yellow Siu Mai Chicken & Prawns
- D. **Siu Mai aux Fruits de Mer (3 pcs) | Siu Mai Seafood** 170
- E. **Har Gow aux Crevettes (3 pcs) | Har Gow Prawns**..... 170
- F. **Har Gow aux Poulet (3 pcs) | Har Gow Chicken** 150
- G. **Demi Lune aux Crevettes (3 pcs)**..... 170
Half Moon dumpling with Prawns & Chives
- H. **Siu Kiow Poulet & Crevettes (3 pcs) | Siu Kiow Chicken & Prawns** 170
- I. **Sushi au Fruits de Mer (3 pcs) | Seafood Sushi**..... 170
- J. **Boulette de Boeuf (3 pcs) | Beef Balls** 150
- K. **Piment Farci vapeur aux poisson (3 pcs) | Stuffed Chilli with fish**..... 150
- L. **Teokon Farci vapeur aux poisson (3 pcs) | Stuffed Teokon with fish**..... 150
- M. **Aubergine Farci vapeur aux poisson (3 pcs) | Stuffed Eggplant with fish** 150
- N. **Margose Farci vapeur aux poisson (3 pcs) | Stuffed Bittergourd with fish**..... 150
- O. **Champignon Farci vapeur aux poisson (3 pcs)** 150
Stuffed Mushroom with fish
- P. **Crevettes Farci vapeur aux poisson (3 pcs) | Stuffed Prawns with fish** 170
- Q. **Petsai Farci vapeur aux poisson (3 pcs)**..... 150
Stuffed Chinese Cabbage with fish
- R. **Pattes de Poulet | Chicken Feet** 150



DESSERTS / DESSERTS

RS

127. Crème brûlée	210
128. Glaces	130
<i>Ice Cream (2 Scoops)</i>	
129. Flan au Caramel	170
<i>Caramel Flan</i>	
130. Sago & Glace	220
<i>Sago with an Ice cream scoop</i>	
131. Sago	170
<i>Tapioca pearls</i>	
132. Mousse aux fruits	170
<i>Fruits Mousse</i>	
133. Délice chocolat avec Crème Anglaise & accompagné de glace	220
<i>Warm Chocolate Cake with Crème Anglaise & Ice Cream</i>	
134. Verrine <i>Flavours: Nutella, Tiramisu, Cremino, Rocher, After Eight</i>	280



BOISSONS / DRINKS

RS

135. Jus d'Orange Frais <i>Fresh Orange Juice</i>	190
136. Jus Melon Frais (Seasonal) <i>Fresh Watermelon Juice (Seasonal)</i>	190
137. Jus de Fruits <i>Fruit Juice</i>	100
138. Appletiser / Grapetiser	130
139. Boisson Gazeuse 0.5Lt <i>Soft drink - 0.5Lt</i>	125
140. Boisson Gazeuse - 2.0Lt <i>Soft drink - 2.0Lt</i>	290
141. Pearona Bouteille <i>Pearona Bottle - 650ml</i>	170
142. Pearona canette <i>Pearona Can</i>	120
143. Fuze Tea - 0.5Lt <i>Fuze Tea - 0.5Lt</i>	135
144. Eau - 1Lt <i>Still Water - 1Lt</i>	110
145. Eau Gazeuse - 1Lt <i>Sparkling Water - 1Lt</i>	150

BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

RS

146. Thé Jasmin <i>Chinese Jasmin Tea</i>	90
147. Espresso	120



COCKTAILS SANS ALCOOL / MOCKTAILS

RS

148. **Virgin Colada** 260
Jus d'ananas, Crème Fraiche, Lait De Coco | Pineapple juice, Fresh cream & coconut milk
149. **Virgin Mojito** 240
Citron, Sirop Canne, Menthe, Soda | Lemon, cane syrup, mint & Soda
150. **Bird of Paradise** 260
Jus Tropical, Soda & Sirop de Grenadine | Tropical juice, Soda & Grenadine syrup
151. **Mango Passion** 240
Jus de mangue, Jus passion, Soda, Citron & Menthe | Mango juice, Passion juice, Soda, Lemon & Mint
152. **Sex on The Beach Virgin** 240
Jus d'orange, Jus de canneberge, Jus de pêche | Orange Juice, Cranberry Juice, Peach Juice
153. **Sundowner** 220
Jus de raisin blanc, Eau gazeuse, Menthe | White Grape Juice, Sparkling Water, Mint
154. **Cinderella** 240
Jus d'ananas, Jus d'orange, Jus de citron, Sirop de Grenadine, Soda | Pineapple Juice, Orange Juice, Lemon Juice, Grenadine Syrup, Soda

COCKTAILS ALCOOLISÉS / COCKTAILS

RS

155. **Royal Special** 400
Jus tropical, Sirop de Grenadine, Rhum & Soda | Tropical juice, Grenadine syrup, Rum & Soda
156. **Margarita** 420
Tequila, Triple Sec, Jus De Citron | Tequila, Triple Sec & Lemon juice
157. **Mojito** 420
Rhum, Citron, Menthe, Sirop Canne, Soda | Rum, Lemon, Mint, Cane syrup & Soda
158. **Pinacolada** 400
Rhum, Crème Fraiche, Jus d'ananas & Lait De Coco | Rum, Fresh cream, Pineapple juice & Coconut milk
159. **Planteur** 440
Rhum, Malibu, Jus d'orange | Rum, Malibu & Orange juice
160. **Tequila Sunrise** 420
Tequila, Jus d'orange, Sirop de Grenadine | Tequila & Orange juice, Grenadine Syrup
161. **Ti Punch** 400
Rhum, Sirop de Canne, Citron | Rhum, Cane syrup & Lemon



162. **Gin Fizz** 440
Gin, Jus d'ananas, Jus de citron, Soda | Gin, Pineapple juice, Lemon Juice, Soda Water

163. **Old Fashion Choice** 450
Whisky, Angostura Bitters, Sucre, Citron | Whisky, Angostura Bitters, Sugar, Lemon

164. **Sex on the Beach** 440
Vodka, Liqueur de pêche, Jus d'orange, Jus de canneberge | Vodka, Peach Schnapps, Orange Juice, Cranberry Juice

165. **Cosmopolitan** 420
Vodka, Cointreau, Jus de citron, Jus de canneberge | Vodka, Cointreau, Lemon Juice, Cranberry Juice

BIÈRES / BEERS **RS**

166. **Phoenix Bouteille** | *Bottle of Phoenix* 300

167. **Phoenix Chopine 330mL** | *Pint of Phoenix 330mL*..... 150

168. **Phoenix Canette** | *Phoenix Can* 150

169. **Smirnoff Canette** | *Smirnoff Can* 160

170. **Heineken Canette** | *Heineken Can* 220

WHISKY **RS**

171. **Black Label**..... 300

172. **Double Black Label**..... 450

173. **Jack Daniel**..... 425

174. **Ballantines** 225

175. **J & B**..... 225

176. **Red Label**..... 225

177. **Monkey Shoulder**..... 375

178. **Chivas Regal (12 year old)**..... 400



179. Glenfiddich (12 year old).....	400
180. Glenfiddich (15 year old).....	450
181. Grant (12 year old)	250
182. Famous Grouse	230

ALCOOL / ALCOHOL DRINKS **RS**

183. Gin.....	150
184. Green Island	130
185. Vodka.....	150
186. Hendriks Gin.....	250

MARTINI GLASS **RS**

187. Blanc, Rouge, Rosé <i>White, Red, Rosé</i>	225
---	-----

VERRE DE VIN / GLASS OF WINE **RS**

188. Blanc, Rouge, Rosé <i>White, Red, Rosé</i>	250
---	-----

SHOTS **RS**

189. Baileys.....	220
190. Tequila	220
191. Sambuca	200



VINS BLANCS / WHITE WINES

RS

192. Laugel Riesling 1500

*Vin élégant et frais avec des notes distinctes de citron, de pomme verte et une touche minérale |
Elegant and fresh wine with distinct notes of lemon, green apple, and a mineral touch*

193. Domaine de La Baume Viognier 1350

*Vin souple et léger, sur des arômes de pêche et fleurs blanches légèrement boisées. Notes de
pamplemousses frais en bouche | Supple and light wine with aromas of peach and lightly woody
white flowers. Notes of fresh grapefruit on the palate*

194. Angel Tears Sauvignon Blanc 1250

*Vin souple, frais avec un bel équilibre, qui s'exprime sur des notes d'agrumes, de pomme verte |
Supple, fresh wine with good balance, expressing notes of citrus and green apple*

VINS ROSES / ROSE WINES

RS

195. Petit Vigneron Rosé..... 1250

*Vin léger et rafraîchissant avec de subtiles notes de petits fruits rouges | Light and refreshing wine
with subtle notes of red berries*

196. Les Vignerons Grenache Merlot..... 1300

*Un rosé intense avec des notes de petits fruits rouges et de fruits exotiques. Ce vin est rond et fruité
avec arômes de fraises des bois | Intense rosé with notes of small red berries and exotic fruits. Round
and fruity with wild strawberry aromas*

197. Mateus Rosé..... 1300

*in ample, au bouquet élégant et fin, avec des notes de fruits rouges et d'épices | Ample wine with an
elegant bouquet, featuring notes of red fruits and spices*

198. Martin D'Anjou La Jaglerie 1300

*Un rosé aux arômes de fruits rouges, léger avec beaucoup de fraîcheur en bouche | A rosé with red
fruit aromas, light with plenty of freshness on the palate*



VINS ROUGES / RED WINES

RS

199. **Barton & Guestier Côtes du Rhône**..... 1700
Des arômes de fruits rouges et d'épices, vin équilibré en bouche | Aromas of red fruits and spices, a well-balanced wine on the palate
200. **Barton & Guestier Cabernet Sauvignon** 1500
Un vin à la robe rouge rubis, avec des arômes riches et soutenus, sec et fruité en bouche | A ruby-red wine with rich and sustained aromas, dry and fruity on the palate
201. **Chemin Des Papes Côtes du Rhône**..... 1250
Vin d'assemblage donnant des arômes de fruits noirs, mûre, cerise. Un vin puissant avec des notes épicées | A blended wine offering aromas of black fruits, blackberry, and cherry. A powerful wine with spicy notes
202. **Angel Tears Merlot Cabernet Sauvignon** 1250
Le fruité de ce vin offre une sensation de rondeur en bouche | The fruitiness of this wine offers a round sensation on the palate
203. **Petit Vigneron Rouge**..... 1250
Un vin rouge accessible et convivial aux notes de fruits mûrs | An approachable and friendly red wine with notes of ripe fruits

MOUSSEUX / SPARKLING WITHOUT ALCOHOL

RS

204. **Chamdor (Non-alcoholic) | Chamdor - sparkling juice** 400

DROIT DE BOUCHON / CORKAGE FEE

RS

205. **Droit de bouchon par bouteille | Corkage fee per bottle**..... 400