≈ NOS VINS ≈

Our Wines

VINS BLANCS

Divines Restanques IGP Var
Verre *12,5 cl* - **8,5 €**
Piscine *18 cl* - **13 €**
50 cl - **23 €** | *75 cl* - **31 €**

La Baie du Soleil
IGP Pays d'Oc, Chardonnay
Verre *12,5 cl* - **9 €**
75 cl - **33 €**

Pinot Grigio Gran Sasso Terre Siciliane, IGP, Italie
Verre *12,5 cl* - **10 €** | *75 cl* - **36 €**

Enjoy by Domaine de Joy
IGP Côte de Gasgogne, mœlleux léger
Verre *12,5 cl* - **10 €**
75 cl - **38 €**

Domaine Clos Réal
Cuvée Réal BIO vegan
AOP Côtes de Provence
75 cl - **39 €**

Domaine des Héritières
AOP Chablis, Bourgogne
Verre *12,5 cl* - **11 €**
75 cl - **47 €**

Domaine Durand
AOP Sancerre, Loire
75 cl - **49 €**

O.Tricon Chablis 1er cru, 2022
AOC, Bourgogne
75 cl - **70 €**

Meursault , Ropiteau, Bourgogne 2022
75 cl - **90 €**

Puligny Montrachet, Bourgogne 2022
75 cl - **110 €**

VINS ROSÉS

Divines Restanques IGP Var
Verre *12,5 cl* - **8,5 €**
Piscine *18 cl* - **13 €**
50 cl - **23 €** | *75 cl* - **31 €**

Mirati n°15 IGP Méditerranée
Verre *12,5 cl* - **9 €**
75 cl - **33 €**

Domaine Clos Réal
Cuvée Réal BIO vegan
AOP Côtes de Provence
75 cl - **39 €**

Minuty Prestige
AOP Côte de Provence
Verre *12,5 cl* - **10 €** | *50 cl* - **34 €**
75 cl - **46 €** | *150 cl* - **97 €** | *300 cl* - **190 €**

Château Sainte Roseline
"Lampe de méduse" Cru classé
AOP Côtes de Provence
75 cl - **49 €**

Château Rasque, AOP, Côte de Provence
75 cl - **52 €**

Château Sainte Marguerite, Fantastique, BIO, Vegan, Cru Classé, Côte de Provence
75 cl - **55 €**

Château Minuty Rosé et Or
AOP Côtes de Provence
75 cl - **58 €**

Domaines Ott, Château de Selle, AOC, Cru Classé, Côte de Provence
75 cl - **68 €**

VINS ROUGES

Divines Restanques IGP Var
Verre *12,5 cl* - **8,5 €** | *50 cl* - **23 €** | *75 cl* - **31 €**

Thomas Bassot
AOP Côtes du Rhône
75 cl - **33 €**

Chianti Calappiano, AOC, Italie
75 cl - **36 €**

Pinot Noir Colombiers, Maison Marigny, AOP Bourgogne
75 cl - **42 €**

Domaine de Murinais, les Aigrettes, AOP Crozes Hermitage, Syrah
Verre *12,5 cl* - **10 €** | *75 cl* - **47 €**

Lalande de Pomerol Château des Tuileries, 2021
AOP, Bordeaux
Verre *12,5 cl* - **11 €** | *75 cl* - **52 €**

Confidences de Prieure Lichines, 2020
AOP Margaux Bordeaux
75 cl - **70 €**

Nuits Saint Georges « Les Charbonnières, 2022 », J.C Boisset
75 cl - **90 €**

Côte Rotie, Laurus, Domaine Meffre, 2023 AOP
75 cl - **110 €**

≈ CHAMPAGNES & PROSECCO ≈

Prosecco *75 cl*	45 €	Moët & Chandon brut *75 cl*	90 €
Prosecco rosé *75 cl*	55 €	Ruinart blanc de blanc *75 cl*	210 €
Champagne brut Pommery *75 cl*	70 €	Cristal Roederer *75 cl*	550 €

NOS ALCOOLS PRESTIGES & DIGESTIFS

Shot : ***Rhum, tequila, vodka, Get 27, baileys*** *(3 cl)*	7 €
Orgasme, Madeleine *(3 cl)*	8 €
Limoncello, Manzana, Get 27 *(4 cl)*	8 €
Bailey's, Amaretto Disaronno, Armagnac VSOP *(4 cl)*	10 €
Cognac Rémy Martin VSOP *(4 cl)*	12 €
Jack Daniel's / Jack supérieur *(4 cl)*	10/12 €
Hibiki, Oban, Whiskey Duke Straight *(4 cl)*	17 €
Tequila Anejo / Patron silver / Casamigos reposado *(4 cl)*	10 €
Gin Hendrick's / Bombay Sapphire / Tanqueray *(4 cl)*	12 €
Vodka Grey Goose *(4 cl)*	12 €
Don Papa, Bumbu *(4 cl)*	12 €
Zacapa, Diplomatico, XO Gouverneur *(4 cl)*	16 €

Prix nets en Euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

≈ NOS DESSERTS ≈

Our Desserts

SÉLECTION DE DOUCEURS ≈ 13 €
Découvrez dans l'ardoise du jour **notre sélection de pâtisseries**
Discover our selection of pastries on today's specials board
(Liste des allergènes à demander à votre serveur / *List of allergens to ask your server about*)

Tiramisu ≈ 12 €
(1, 2, 8, 10, 11, 14)

Crème brûlée vanille ≈ 12 €
Creme brulee vanilla
(1, 8, 10)

Café gourmand ≈ 15 €
Coffee & Sweets
(Liste des allergènes à demander à votre serveur)
(List of allergens to ask your server about)

Assiette de pastèque ≈ 14 €
Water melon

Assiette ananas ≈ 13 €
Pineapple

Sélection de fromages affinés ≈ 16 €
Cheese plate
(5, 10, 11, 14)

≈ LES GLACES ≈

Icecream

Boule de glace ≈ 4 €
Vanille, fraise, chocolat, citron, mangue, café, pistache, caramel au beurre salé, coco, yaourt
Ice cream
Vanilla, strawberry, chocolate, lemon, mango, coffee, pistachio, salted butter caramel, coco, yogurt

Chantilly ≈ 1,50 €

Dame Blanche ≈ 14 €

Café ou Chocolat Liégeois (coulis) ≈ 14 €

Limoncello glacé ≈ 14 €

Colonel ≈ 14 €

≈ BOISSONS ≈ FRAÎCHES

Coca-Cola, Zéro, Orangina,	5 €
Ice Tea pêche, Sprite, Perrier,	
Schweppes tonic ou agrumes,	
Oasis tropical *33 cl*	
Jus Pago *20 cl* *Orange, Fraise, Pomme, Tomate, Ananas*	5,5 €
Jus pressés *20 cl* *Orange, Citron*	8 €
Smoothie *30 cl*	9 €
Purée fruit mangue, ananas, fraise *Mango, strawberry or pineapple*	
Sirops *30 cl*	4 €
Supplément sirop	1,5 €
Diabolo *30 cl*	5 €
Ginger Beer *20 cl*	6 €
Red Bull Classique *25 cl*	7 €
Eau plate *75 cl*	8 €
Eau gazeuse *75 cl*	8 €

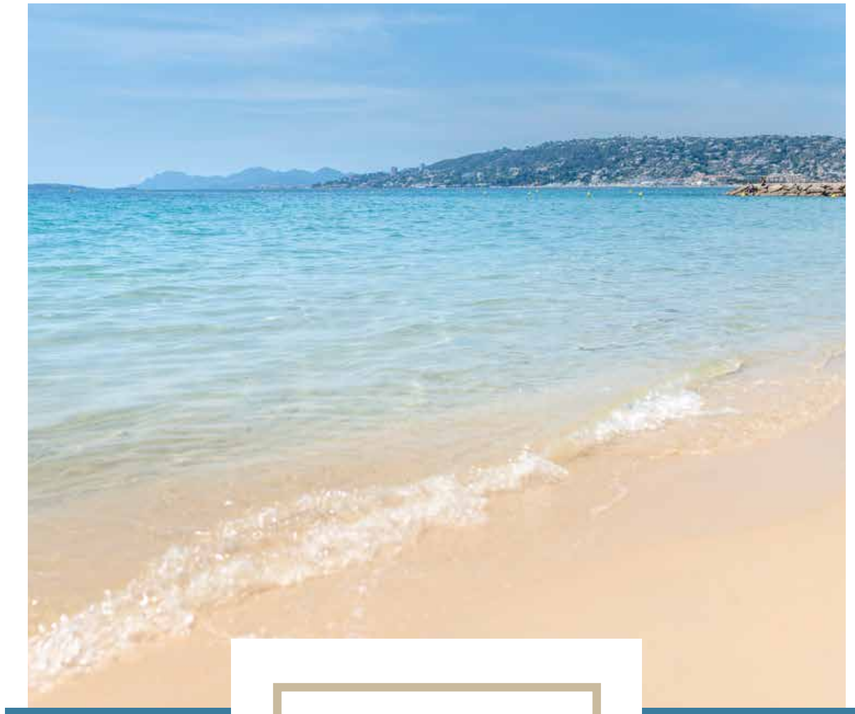
≈ BOISSONS ≈ CHAUDES

Café, Déca	3 €
Café allongé, Noisette	3,5 €
Double, Cappucino, Café au lait	5 €
Café frappé	7 €
Thé	5,5 €
Irish Coffee	14 €
Supplément lait	1,5 €

LES ALLERGÈNES / *ALLERGENS*

1. ŒUF / EGG
2. CACAHUÉTE / PEANUT
3. CÉLERI / CELERY
4. POISSON / FISH
5. SULFITES ET SO_2 / SULPHTES AND SO_2
6. SÉSAME / SESAME
7. LUPIN / LUPINE
8. SOJA / SOY
9. CRUSTACÉ / CRUSTACEAN
10. LAIT / MILK
11. FRUITS SECS / NUTS
12. MOLUSQUES / MOLUSCS
13. MOUTARDE / MUSTARD
14. CÉRÉALES-GLUTEN / CEREALS-GLUTEN

Prix nets en Euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



≈ NOS COCKTAILS ≈

Mojito *30 cl*
Rhum Bacardi Carta Oro (4 cl), sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse
Dark rum (4 cl), sugar cane, sparkling water, fresh mint, lime
Angustura (classic) 14 €
Fraises / *Strawberry* 15 €
Passion / *Passion fruit* 15 €
Mangue / *Mango* 15 €
Royal / *Champagne* 19 €

Daiquiri / Caipirinha *30 cl* - 13 €
Rhum Bacardi Carta Oro (4 cl) ou Cachaça, sucre de canne, citron vert
Dark rum (4 cl) or Cachaça, sugar cane, lime
Fraises / *Strawberry* 14 €
Passion / *Passion fruit* 14 €
Mangue / *Mango* 14 €

Piña Colada du Yolo *40 cl* - 16 €
Rhum Bacardi Carta Oro (4 cl), purée de coco, purée d'ananas, cannelle, sucre de canne
Dark rum (4 cl), coconut puree, cinnamon, sugar cane, pineapple puree

Sex on The Beach *40 cl* - 15 €
Vodka (4 cl), orange, grenadine, cranberry, liqueur de pêche.
Vodka (4 cl), orange, grenadine, cranberry, peach liquor.

Sex in The Jungle *40 cl* - 15 €
Vodka 4 cl, Midori 2cl, Curaçao 1 cl, ananas, orange.
Vodka 4cl, Midori 2cl, pineapple, orange.

Planteur *40 cl* - 15 €
Rhum Bacardi anejo cuatro (4 cl), orange, ananas, goyave, mangue, passion.
Dark rum (4 cl), orange, pineapple, guava, mango, passion

Le Yolo *30 cl* - 19 €
Rhum Bacardi Carta Oro (8 cl), ananas, passion, citron, grenadine, ginger beer.
Dark rum (8 cl), passion fruit, pineapple, lemon, grenadine syrup & ginger beer

Cuba Libre *40 cl* - 14 €
Rhum Bacardi Carta Oro (4 cl), coca, citron vert.
Dark rum (4 cl), coca, lime

Rosa Mia *30 cl* - 15 €
***Rhum Bacardi Carta Oro* (4 cl), fraise, maracuja**
Rhum Bacardi Carta Oro (4 cl), strawberry, maracuja

Americano *30 cl* - 13 €

Negroni *30 cl* - 14 €

Moscow mule / Dark & Stormy *30 cl* - 14 €
Vodka (4 cl) ou sailor jerry, ginger beer, citron vert
Vodka(4 cl) or sailor jerry, ginger beer, lime

Espresso Martini *25 cl* - 16 €
Vodka (4 cl), liqueur de café, café, sucre de canne
Vodka (4 cl), coffee & liquor, sugar cane

French Martini *25 cl* - 16 €
Vodka (4 cl), crème de framboises, ananas.
Vodka (4 cl), raspberry liquor, pineapple

Porn Star Martini *25 cl* - 19 €
Vodka (4 cl), passion, vanille, citron vert, shot de prosecco, passoa
Vodka (4 cl), passion, lime, prosecco in a shot, passoa

Bloody Mary *30 cl* - 16 €
Vodka (4 cl), jus de tomate, citron, céleri frais, tabasco

Gin Fizz *30 cl* - 14 €
Gin (4 cl), eau gazeuse, citron, sucre
Gin (4 cl), sparkling water, lemon, sugar

Bora Bora *40 cl* - 16 €
Gin (4 cl), passion, goyave, cranberry, framboise
Gin (4 cl), passion fruit, guava, cranberry, raspberry

Raspberry Gin *40 cl* - 16 €
Gin (4cl), framboises fraîches, sucre, limonade, citron
Gin (4cl), raspberries, lemonade, sugar, lemon

Long Island Iced Tea *30 cl* - 21 €
Tequila (2 cl), Gin (2 cl), Vodka (2 cl), Cointreau (2 cl), rhum (2 cl), citron vert, coca

Margarita Classique ou Frozen *30 cl* - 15 €
Tequila (4 cl), cointreau, sucre de canne, citron
Tequila (4 cl), cointreau, sugar cane, lemon

Paloma Patron *30 cl* - 18 €
Tequila patron silver (4 cl), citron, jus de pamplemousse, limonade
Tequila patron silver (4 cl), lime, grapefruit, lemonade

Ice Summer *30 cl* - 16 €
Cachaça (4 cl), fruit de la passion, red bull, citron.
Cachaça (4 cl), passion fruit, red bull, lemon

Le cocktail du moment *30 cl* - 15 €
Cocktail of the day

Les cocktails Sour du Yolo *30 cl* - 15 €
Sucre, citron, blanc d'œuf
Avec Amaretto (4 cl)
Ou Whisky (4 cl)
Ou Gin (4 cl)

Nos Cocktails Virgin 12 €

Virgin Mojito *30 cl,* **Virgin Piña Colada** *40 cl,* **Virgin Yolo** *30 cl,*
Virgin Bora Bora *40 cl,* **Virgin Sex on The Beach** *40 cl*
- **Mocktails : Virgin Spritz - Virgin Paloma** *30 cl*
- **Melo Colors** *30 cl* **-** *Maracuja, fraise citron vert*
- **Raspberry Limonade** *30* cl **-** *Framboises fraîches, sucre, limonade, citron*
- **Détox** *40 cl* **-** *Orange, ananas, concombre, pomme*

≈ LES SPRITZ ≈

Prosecco (6 cl), eau gazeuse | *Prosecco (6 cl), sparkling water*
- **Classique avec APEROL** *40 cl* 14 €
- **Le Hugo avec liqueur de sureau** *40 cl* 15 €
- **Le Limoncello** *40 cl* 15 €
- **Le Melon** *40 cl* 15 €
- **Le Rosé avec liqueur de rose & framboises** - *40 cl* 16 €

Prix nets en Euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

≈ APÉRITIFS ≈

Martini *4 cl* 7 €
Campari *4 cl* 8 €
Ricard *4 cl* 7 €
Perroquet, Tomate, Mauresque 8 €
Coupe de Prosecco *12,5 cl* 9 €
Piscine de Prosecco *18 cl* 14 €
Coupe de Champagne Pommery *12,5 cl* 14 €
Piscine de Champagne Pommery *18 cl* 20 €
Kir vin blanc *12,5 cl* 9 €

Kir royal *12,5 cl* 14,5 €
Whisky, Vodka, Gin, Téquila, Rhum *4 cl* 8,5 €

BIÈRES BOUTEILLE
Tripel Karmeliet *33 cl* 9 €
Heineken *33 cl* / **Heineken 0.0 (no alcool)** 8 €
Corona *35,5 cl* 9 €
Fada Ipa, brassée en Provence *33 cl* 9 €
Desperados *33 cl* 9 €

≈ À PARTAGER POUR L'APÉRO ≈
Appetizer to share

Assiette Asiatique ≈ 30 €
Nems au poulet, gyosa au poulet, brochettes de poulet yakitori, crevettes torpedo
Asian dishes : spring rolls, chicken gyoza, chicken yakitori skewers, shrimps torpedo style.skewers, shrimps tempura style
(1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

Houmous & tortillas maison ≈ 14 € *(6)*

Guacamole & tortillas maison ≈ 15 € *(2)*

Frites à la truffe ≈ 10 €
french Fries with truffle

– À PARTIR DE 18H –

Assiette Italienne ≈ 35 €
Foccacia, Burrata Italienne, antipasti, Jambon Serrano, Tapenade
Foccacia bread, italian burrata cheese, marinated vegetables, Serrano ham, olive tapenade
(1,2,10,11,14)

Sélection de charcuteries Ibériques & fromages affinés ≈ 32 €
Selected Iberian cold cuts and cheeses
(1, 2, 10, 11, 14)

Assiette Terre ≈ 38 €
Foie gras, magret fumé, Jambon Serrano, Rillettes de canard
Duck foie gras & rillettes, Duck breast, Serrano Ham
(1, 2, 10, 11, 14)

Assiette Mer ≈ 38 €
Tataki de thon, Saumon Gravlax, Saumon fumé, Brochette de gambas
Tuna tataki, smoked salmon, salmon gravlax, shrimps skewers
(1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

≈ NOS SALADES ≈
Our Salads

César au poulet crispy,
poitrine de porc grillée, parmesan & œuf, tomates cerise, oignons rouges, croûtons ≈ 27 €
Caesar salad with crispy chicken, grilled pork breast, parmesan shavings, red onions, cherry tomatoes, egg, croutons
(1, 4, 10, 11, 14)

Pokebowl au saumon mariné,
riz vinaigré, sauce soja, mangue, citron vert, radis, wakamé, avocat, concombre, carottes, oignons rouges, edamame, choux rouge, graines de sésame, fruit de la passion ≈ 28 €
Marinated salmon, mango, Thai rice, soya sauce, lime, avocado, radish, cucumbers, red onions, carrots, wakame, edamame, sesame seeds, passion fruit
(2, 3, 4, 6, 8, 9, 11, 14)

Veggie pokebowl exotique,
riz vinaigré, sauce soja, mangue, citron vert, fruit de la passion, radis, wakame, avocat, concombre, carottes, oignons rouges, edamame, choux rouge, graines de sésame, ananas, grenade ≈ 27 €
Passion fruit, mango, pineapple, pomegranate, Thai rice, soya sauce, lime, avocado, radish, cucumbers, red onions, carrots, wakame, edamame, sesame seeds
(2, 3 ,6, 8, 11, 14)

Dolce vita avec burrata Italienne 125 gr,
Serrano, mesclun, tomates d'antan, pignons de pin & gressins ≈ 28 €
Italian burrata cheese 125g , serrano ham, tomatoes, pine nuts & grissini
(2, 3, 5, 10, 11, 14)

Salade Niçoise au thon confit,
mesclun, tomates, oignons rouges, céleri branche, poivrons, anchois, olives Niçoises, radis, œuf ≈ 27 €
Tuna fish "Niçoise" style salad with mesclun, tomatoes, olives, anchovies, radish, egg, red onions, peppers, celeriac
(1, 3, 4, 5, 13)

Salade les pieds dans l'eau,
saumon fumé, gambas, agrumes, avocat, oignons rouges, vinaigrette exotique, mélange croquant ≈ 29 €
Our «Les Pieds Dans L'eau» salad with smoked salmon, king prawns, avocado, red onions
(1, 4, 6, 9)

≈ LES ACCOMPAGNEMENTS ≈

Salade mixte 7 €
Frites 7 €
Pomme de terre Anna *(1, 10)* 8 €
Polenta crémeuse *(10)* 8 €
Riz basmati sauce sésame *(6)* 8 €
Légumes provençaux 8 €
Burrata *(10)* 6 €

Prix nets en Euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

≈ NOS POISSONS ≈
Our fishes

Loup ou Daurade, poisson entier (pour 2 personnes)
pêche locale (selon arrivage) **≈ 100 €**
Local whole fish for 2 people
(4)

Sole meunière 500/600 gr
pour 1 personne ≈ 60 €
pour 2 personnes ≈ 120 €
Meunière style sole
(4, 10, 14)

Filet de loup à la plancha, sauce vierge au miel & riz basmati ≈ 28 €
Seabass filet with honey sauce & basmati rice
(2, 4, 11)

Poêlée de Saint Jacques, févettes, pois gourmands, pois cassés, amandes torréfiées, beurre blanc, citron vert, gingembre & riz basmati ≈ 36 €
Scallops & basmati rice with broad beans, snow peas, split peas, roasted almonds, white butter sauce, lime, ginger
(3, 4, 6, 9, 10, 12)

Filet de Saint Pierre sauvage rôti, pesto, pistache & pommes de terre Anna ≈ 41 €
John dory fish with pesto, pistachio & anna style potatoes
(3, 4, 10, 11, 12)

Parillada de poissons , crème de coquillage, riz basmati & legumes ≈ 34 €
Fish mixed grill with shellfish cream , rice & vegetables
(4, 9, 10)

≈ NOS VIANDES ≈
Our meats

Yolo burger, avec son pain artisanal, compotée d'avocats épicée, cheddar maturé *& frites* ≈ 27 €
Cheeseburger & its artisanal bun, spicy avocado sauce, matured cheddar & french fries
(1, 10, 13, 14)

Brochette de poulet tandoori, satay, lait de coco, riz parfumé & légumes ≈ 28 €
Chicken skewer tandoori style with satay & coco milk, rice & vegetables
(1, 2, 3, 6, 8, 10, 11, 14)

Magret de canard & pommes de terre Anna, sauce au miel & soja, citron vert, gingembre ≈ 33 €
Duck breast with honey & soya, ginger & lime sauce served with Anna style potatoes
(8, 10, 14)

Carré d'agneau en croûte de moutarde à l'ancienne & miel avec sa polenta crémeuse
1 personne ≈ 35 €
2 personnes ≈ 65 €
Rack of lamb in old-fashioned mustard & honey crust served with polenta
(10, 13, 14)

Noix d'entrecôte Premium Grain Fed Argentine 300g, sauce au poivre ou béarnaise avec frites & salade ≈ 40 €
Rib-eye steak Premium Grain Fed from Argentina 300 g, pepper sauce with french fries & salad
(10, 13, 14)

Côte de boeuf IGP Ecosse Scotch Prime 1,2 kg, sauces poivre & béarnaise avec frites & salade ≈ 120 €
Prime ribs IGP Scotland Scotch Prime 1,2 Kg with pepper & bearnaise sauce , french fries & salad
(1, 10, 13, 14)

≈ PÂTES (PAPARDELLES) ≈

Gambas flambées au Pastis ≈ 32 €
Flambeed King prawns with pastis (4, 5, 9, 11, 14)

À la Truffe d'été ≈ 35 €
Summer Truffle (1, 2, 10, 11, 14)

Homard entier et sa bisque ≈ 51 €
Lobster and its bisque (4, 5, 9, 10, 11, 14)

Chorizo Bellota façon carbonara ≈ 28 €
Bellota chorizo carbonara style (1, 3, 10, 13, 14)

Primavera aux légumes de saison ≈ 24 €
Season vegetables (10, 14)
+ Burrata ≈ 6 €
(10)

≈ NOS TARTARES ≈

Tartare de boeuf Charolais traditionnel, cornichons, câpres, persil , oignons, moutarde, tabasco, Worcester sauce, jaune d'œuf, frites & salade ≈ 27 €
Traditional beef tartar (gherkin, capers, onions, mustard, tabasco, Worcester sauce, egg yolk) with french fries & salad
(1, 4, 10, 13, 14)

Ceviche de loup, citron vert, fraises, basilic, frites & salade ≈ 31 €
Seabass ceviche with lime, strawberry, basil... french fries & salad
(4, 10, 14)

Tartare de thon sashimi aux saveurs Asiatiques avec frites & salade, avocat, oignons rouges, graines de sésame, sauce soja, gingembre, citronelle, coriandre ≈ 32 €
Sashimi Tuna tartare with Asian flavors Avocado, sesame seeds, soya sauce, red onions, ginger, lemongrass, coriander with french fries & salad
(2, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 14)

Gravlax de saumon & betterave avec frites & salade ≈ 30 €
Salmon gravlax style with beet served with french fries & salad
(4, 14)

Tartare de bœuf à la Truffe avec frites & salade, Truffe, crème truffée, oignons rouges, persil, tomates confites ≈ 33 €
Truffle, cream & truffle, red onions, parsley, candied tomatoes with french fries & salad
(2, 3, 5, 10, 11, 14)

Trilogie de la mer. Tartare de thon sashimi, Ceviche de loup à la fraise, Gravlax de saumon & betterave, frites & salade ≈ 34 €
Trilogy from the sea with Tuna tartare, Seabass ceviche & strawberry, Salmon gravlax style with beet, french fries & salad
(2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 14)

POUR LES P'TITS CHOUX
Children's Menu
Maximum 12 ans/*12 years*
Steak haché ou Tenders de poulet
(1, 10, 14)
ou
Filet de poisson avec frites, riz ou légumes
&
Glace Nestlé au choix

Burger (no bun) or chicken tenders or fish fillet served with rice, french fries or Vegetables
&
Nestlé ice cream.
20 €

Prix nets en Euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.