

gioma
meze

m e n u

Appetizers

Pita bread / bread 3,00 Olive oil 0.60ml 1,50

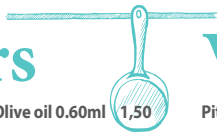
- Fried zucchini**
with dill mayonnaise dressing
- Cheese croquettes**
with ripe tomato marmalade
- French fries**
with skin on
- Homemade pie**
with chicken and graviera cheese cream
- Corn risotto**
with roasted carrots, celery root, feta cheese and chorizo
- Mushroom stew (giouvetsi)**
with galeni cream cheese, oyster mushrooms, Shimeji mushrooms, Shiitake mushrooms
- Fried graviera cheese "Saganaki"**
wrapped in phyllo with thyme honey & nuts

Skiofihta
(traditional homemade Cretan pasta) with apaki (traditional cured pork), stakovoutiro (fresh cream butter), anthotiro cheese

Assortment of cheeses
with dried fruits and breadsticks

Peppers stuffed with xigalo
(traditional Cretan acidified milk), grape must syrup and hazelnuts

Roasted and pickled beetroots,
goat cream cheese and pistachios



Vorspeise

Pita brot / brot 3,00 olivenöl 0.60ml 1,50

- Zucchini gebraten** V DF 5,00
mit Joghurt und minze
- Käsekroketten** V NF 6,00
mit Marmelade von reifen Tomaten
- Pommes frites** V VG GF NF DF 4,00
mit der Schale
- Hausgemachte Pastete** NF 7,00
mit Hähnchen und Greyerzer Käse
- Gegrillte Karotten in Risotto** GF NF 6,50
von Mais, Knollensellerie, Fetakäse und Chorizo
- Reisnudeln** V NF 8,00
mit Pilzen, Galeni-Käse, Austern-, Shimeji- und Sitake Pilzen
- Frittierte Greyerzer Käse (Saganaki)** V 6,00
in Blätterteig mit Thymianhonig und Nüssen

Skiofichta-Nudeln NF 7,00
mit Apaki-Wurst, Stakovoutiro (traditionelle frische Butter aus Kreta) und Frischkäse

Verschiedene Käsesorten V GF 7,00
mit getrockneten Früchten und Brotstängel (Grissini)

Paprika mit Xygallo-Käse V 5,00
gekochter Most und Haselnüssen

Gegrillte Rote Bete V 5,50
& eingelegte Gurke, Ziegenkäsecreme und Pistazien

Salads

Dakos
Cretan barley rusk (dakos), xinohondros (whole wheat coarsely ground and mixed with goat's milk, sundried), tomato, feta cheese, oregano and olive oil

Greek salad
with galeni cream cheese, cucumber, tomato, pepper, onion, olives, rusk, oregano and olive oil

Spinach
with fennel, orange, cherry tomatoes and almonds

Quinoa
tabbouleh, cherry tomatoes, crab apple, manouri cheese, avocado, tarama (traditional fish roe spread) and herb-scented olive oil



Salate

Dakos V NF 4,50
aus Gerstenzwieback, xynochontro-Grieß, Tomate, Fetakäse, Oregano und Olivenöl

Griechischer Salat V GF NF 6,00
mit Galeni-Käse, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, Oliven, Zwieback, Oregano, Olivenöl

Spinat V VG GF DF 6,00
Fenchel, Orange, Kirschtomaten und Mandeln

Quinoa V NF 6,50
Tabouleh, Kirschtomaten, Sauerapfel, Manouri-Käse, Avocado, Tarama und Olivenölkräuter

Spreads

Fava (split pea spread)
with spring onions

Tzatziki

Tirokafteri (spicy feta cheese spread)
with roasted peppers

Hummus
with turmeric and crispy chickpeas

White tarama (traditional fish roe spread)



Dips

Platterbsenpüree V VG NF DF 4,50
mit frischer Zwiebel

Tzatziki V GF NF 4,50

Scharfer Käsedip V GF NF 4,50
mit gegrillte Paprikas

Hummus V GF 3,50
mit Kurkuma

Weißer Taramas (Fischrogenpaste) V NF 3,50

V: Vegetarian VG: Vegan GF: Gluten Free DF: Dairy Free NF: Nuts Free

Закуски

лаваш / кусок хлеба 3,00 оливковое масло 0.60ml 1,50

Жареные цуккини
с укропным майонезом

Сырные крокеты,
с чатни из спелых томатов

Картофель фри
с кожицей

Домашний пирог
с курятиной и сыром гравьера

Запечённая морковь
с ризотто из кукурузы,
корня сельдерея, феты и чоризо

Грибное ювечи
вешенки, шимеджи и шиитаке,
тушенные с сыром галени

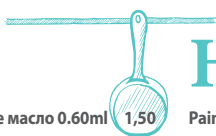
Жареный сыр гравьера
в конверте из теста с тимьяновым
медом и орехами

Паста скюфихта
со свиной апаки, бараньим
сливочным маслом
и творогом антотиро

Сырное ассорти
с сухофруктами и хлебными палочками

Сладкий перец
с сыром ксигало, виноградным сиропом
и фундуком

Свёкла-запечённая и маринованная
с кремом из козьего сыра и эгинскими
фисташками



Hors d'œuvres

Pain pita / pain 3,00 huile d'olive 0,60ml 1,50

Courgettes frites V DF 5,00
vinaigrette mayonnaise à l'aneth

Croquettes de fromage V NF 6,00
au confiture de tomates mûres

Pommes de terre frites V VG GF NF DF 4,00
dans leur peau

Tarte faite maison NF 7,00
au poulet et crème de fromage graviera

Risotto de maïs GF NF 6,50
aux carottes rôties, céleri-rave,
fromage feta et chorizo

Ragoût de champignons (giouvetsi) V NF 8,00
au fromage galeni, pleurotes,
champignons Shimeji,
champignons Shiitake

"Saganaki" Fromage graviera frit V 6,00
pâte phyllo fourrée,
miel de thym et noix

Skioufihta NF 7,00
(pâtes crétoises traditionnelles faites maison),
apaki (porc fumé traditionnel),
stakovoutiro (beurre de crème fraîche)
fromage anthotiro

Assortiment de fromages V GF 7,00
aux fruits secs et gressins

Poivrons au xigalo V 5,00
(lait fermenté traditionnel crétois),
sirop de moût de raisin et noisettes

Betteraves rôties et marinées V 5,50
fromage frais au lait de chèvre et pistaches

Салаты

Дакос
ячменный сухарь, сыр ксинохондро,
помидор, фета, орегано и оливковое
масло

Греческий салат
с сыром галени, огурцами, помидорами,
сладким перцем, репчатым луком, сухарём,
маслинами, орегано и оливковым маслом

Шпинат
фенхель, апельсин, помидоры черри и
миндаль

Киноа
булгур, помидоры черри, зелёное яблоко, сыр
манури, авокадо, рыбная икра (тарама)
и оливковое масло с ароматной зеленью



Salades

Dakos V NF 4,50
biscotte d'orge crétoise (dakos), xinohondros
(blé entier grossièrement moulu et mélangé avec
du lait de chèvre, séché au soleil), tomate,
fromage feta, origan et huile d'olive

Salade grecque V GF NF 6,00
au fromage galeni, concombre, tomate, poivrons,
oignons, olives, biscotte, origan et huile d'olive

Épinards au fenouil V VG GF DF 6,00
orange, tomates cerise et amandes

Quinoa V NF 6,50
taboulé, tomates cerise, pomme sauvage, fromage
manouri, avocat, tarama (crème d'œufs de poisson)
et huile d'olive parfumée aux herbes

Намазки

Гороховое пюре
с зелёным лучком

Тзатзики

Сырная намазка
с запечённым перцем

Хумус
с куркумой

Намазка из белой икры



A tartiner

Fava (purée de pois cassés jaunes) V VG NF DF 4,50
aux oignons verts

Tzatziki V GF NF 4,50

Tirokafteri V GF NF 4,50
(purée piquante de fromage feta) aux poivrons grillés

Houmous V GF 3,50
au curcuma

Tarama blanc (crème d'œufs de poisson) V NF 3,50

V: Vegetarian VG: Vegan GF: Gluten Free DF: Dairy Free NF: Nuts Free

Marinated

Shrimp tartare
with creamed avocado with herbs, purslane,
tomato water and celery root chips and chorizo oil

Sea bass ceviche in lemon juice
with jalapeño pepper,
olive oil and spiny chicory

Semi-cured sardine
sea fennel, pickled cucumber, cabbage
and white tarama (traditional fish roe spread)

Tuna tataki with black-eyed peas
smoked aubergine mash,
toasted sesame seeds, raisins,
herbs, caper berries & soya dressing

Seafood & Fish

Fresh steamed mussels
in wine sauce and tarragon

Grilled mackerel
with glassworts (*Salicornia europaea*)
in bourdeto sauce

Roasted shrimps*
with Greek salad and sweet pepper sauce
and jalapeno dressing

Shrimp pasta with tomato,*
lemon verbena and basil pesto sauce

Kakavia (traditional fish soup) **risotto**
served with fresh fish of the day

Fried squid*
with green pepper aioli and caper leaves

Grilled squid*
with celery root and aromatic in-season greens

Grilled octopus*
with mashed chickpeas, cherry tomatoes
and verjuice (unripe grape juice)

Sea bass fillet
with sauteed spinach and roasted vegetables' sauce

Cod croquettes*
with aromatic mayonnaise

Grilled fish of the day (kg)
with sauteed in-season greens,
oven baked potato in its skin with lemon
and olive oil dressing

Roasted crayfish*
with Greek salad and sweet pepper sauce
and jalapeno dressing

Meat

Grilled chicken leg
with French fries and oriental spices

Tortellini with corn cream*
coq au vin and cream of aged graviera cheese

Crispy breaded French cut pork chop
chunky potato mash
and oregano mayonnaise

Braised lamb shank*
with sautéed greens and egg-lemon sauce

Beef tartare
with potato chips
and smoked aubergine mayonnaise

Beef skirt steak*
with chimichurri sauce and baked baby potatoes

Beef rib eye steak*
with sweet potato puree, potato croquettes
with mustard and honey sauce

Marinierte Gerichte

Garnelentatar GF NF 13,00
mit Avocadopüree, Portulak,
Tomatenwasser und Selleriechips

Wolfsbarsch-Ceviche GF NF DF 12,00
in Zitronensaft mit Jalapenopfeffer,
Olivenöl und Stamnagathi

Halbgesalzene Sardinen NF 6,50
Crithmum, eingelegte Gurken,
Kohl und weiße Taramas

Thunfisch-Tataki 13,00
mit Augenbohne, geräuchertem Auberginenpüree,
geröstetem Sesam, Rosinen, Petersilie,
Kapern & Soja-Dressing

Meeresfrüchte & Fisch

Miesmuschel gedünstet GF NF DF 9,00
mit Weißwein und Estragon

Gegrillte Makrele GF NF DF 10,00
mit Glasschmalz in Burdeto-Soße
(scharfe Tomatensoße)

Gegrillte Garnelen* GF NF DF 13,00
mit griechischem Salat und Pfeffersoße

Garnelenpasta mit Tomaten,* 13,50
Verbene und Basilikumpesto

Fischsuppe-Risotto NF 13,50
mit Fischfilet des Tages

Gebratene Tintenfische* NF DF 10,00
mit grünem Pfeffer-Aioli und Kapernblättern

Gegrillter Tintenfisch* GF NF 11,50
mit Selleriepüree und aromatischem Gemüse der Saison

Gegrillter krake* GF NF 13,00
mit Kichererbsenpüree, Kirschtomaten
und Agourida (Saft aus unreifen Trauben)

Seebarschfilet GF NF DF 13,50
mit Spinat und Soße aus gegrilltem Gemüse

Kabeljaukroketten* NF 8,50
mit aromatisierter Mayonnaise

Gegrillter Tagesfisch (kg) NF GF DF 45,00
mit Gemüse der Saison, Backkartofel und
Zitronenöl

Gegrillte Krebse* GF NF DF 24,50
mit griechischem Salat und Pfeffersoße

Fleischgerichte

Gegrillte Hähnchenkeule DF 8,50
mit Pommes Frites und orientalischen Gewürzen

Tortellini mit Maiscreme,* 12,50
Hahn in Weinsoße und gereiftem Greyerzer

Schweinelende 10,50
mit knuspriger Kruste Kartoffelpüree
und Oregano-Mayonnaise

Geschmorte Lammkeule* GF 14,50
mit geröstetem Blattgemüse und Ei-Zitronen-Soße

Rindertatar 9,50
mit Kartoffelchips
und geräucherter Auberginenmayonnaise

Nierenzapfen (Hanger Steak oder Onglet)* GF DF NF 12,50
mit Chimichurri-Soße und Babykartoffeln

Kalbs-Rib-Eye* 21,00
mit Süßkartoffelpüree, Kartoffelkrokette
und Senf-Honig-Soße

Блюда с мариладами

Тартар из креветок
с пюре из авокадо, портулаком, томатной водой и чипсами из корня сельдерея

Севиче из сибаса
с лимонным соком, халапеньо, оливковым маслом и цикорием

Сардины малосольные
с критмумом, малосольным огурцом, капустой и белой рыбной икрой

Татаки из тунца
с фасолью-черноглазкой, пюре из копчёного баклажана, поджаренными семенами кунжута, изюмом, петрушкой, почками каперса и дрессингом на основе соевого соуса

Морепродукты и рыба

Свежие мидии
припущенные в белом вине, с эстрагоном

Скумбрия на гриле
с соусом бурдетто и зеленью солерос

Запечённые креветки*
с греческим салатом и соусом из перца

Спагетти с креветками,*
томатами, лимонной вербеной и песто из базилика

Ризотто на рыбном бульоне
с филе из рыбы сегодняшнего улова

Жареные бэби-кальмары *
с айоли из зелёного перца и листьев каперса

Кальмар на гриле *
с пюре из корня сельдерея с сезонной душистой зеленью

Осьминог гриль *
с пюре из нута, помидорами черри и соусом из незрелого винограда

Филе сибаса
со шпинатом и соусом из запеченных овощей

Крокеты из трески*
с ароматным майонезом

Рыба сегодняшнего улова
целая тушка на гриле (по весу) с сезонной зеленью, печёной картошкой и дрессингом из оливкового масла и лимонного сока.

Запечённые раки*
с греческим салатом и соусом из перца

Мясные блюда

Куриный окорок на гриле
с картофелем фри и восточными специями

Тортеллини*
с кукурузной начинкой, петухом в вине и выдержанной гравьерой

Каре свинины
с хрустящей корочкой с давленой картошкой и майонезом с орегано

Томленный бараний окорок*
с припущенной зеленью и яично-лимонной заправкой

Тартар из телятины
с картофельными чипсами и майонезом из копчёного баклажана

Телячья диафрагма*
с соусом чимичурри и картошкой бейби

Телячий рибай*
с пюре из батата, с картофельным крокетом и соусом из семян горчицы и мёда

Marinés

Tartare de crevettes GF NF 13,00
avec de la purée d'avocat, pourpier, eau de tomate et chips de céleri

Ceviche de bar au jus de citron GF NF DF 12,00
avec piment jalapeño, huile d'olive et stamnagkathi (chicorée épineuse)

Sardine légèrement marinée NF 6,50
fenouil de mer, concombre mariné, chou et tarama blanc (crème d'œufs de poisson)

Tataki de thon aux cornilles 13,00
purée d'aubergines fumées, graines de sésame grillées, raisins secs, persil, câprons et vinaigrette au soja

Fruits de mer & Poissons

Moules fraîches à la vapeur GF NF DF 9,00
sauce au vin et à l'estragon

Maquereau grillé GF NF DF 10,00
aux salicornes (Salicornia europaea) sauce bourdetto

Crevettes rôties* GF NF DF 13,00
avec salade grecque et sauce au poivron et jalapeno sauce

Pâtes aux crevettes,* 13,50
sauce tomate, verveine citronnée et pesto au basilic

Risotto sauce kakavia NF 13,50
(soupe de poisson traditionnelle) il est servi avec un poisson du jour

Calmars frits* NF DF 10,00
avec aioli au poivron vert et feuilles de câpres

Calmars grillés* GF NF 11,50
avec purée de céleri-rave et légumes verts aromatiques de saison

Poulpe grillé* GF NF 13,00
avec purée de pois chiches, tomates cerise et verjus (jus de raisins verts)

Filet de bar GF NF DF 13,50
aux épinards et sauce aux légumes rôtis

Croquettes de morue* NF 8,50
à la mayonnaise aromatique

Poissons du jour grillés (au kilo) NF GF DF 45,00
aux légumes verts de saison, pomme de terre au four dans sa peau, vinaigrette au citron et à l'huile d'olive

Écrevisses rôties* GF NF DF 24,50
avec salade grecque et sauce au poivron et jalapeno sauce

Viande

Cuisse de poulet grillée DF 8,50
aux frites et épices orientales

Tortellini à la crème de maïs * 12,50
coq au vin et fromage graviera vieilli

Longe de porc 10,50
en croûte croustillante aux pommes de terre à la fourchette et mayonnaise à l'origan

Gigot d'agneau braisé* GF 14,50
avec légumes verts sautés et vinaigrette œuf-citron

Tartare de bœuf 9,50
aux chips de pommes de terre et mayonnaise aux aubergines fumées

Hampe de bœuf* GF DF NF 12,50
sauce chimichurri et grenailles

Entrecôte de bœuf* 21,00
avec purée de patate douce, croquettes de pommes de terre et sauce à la moutarde et au miel

Drinks

- Glass of wine** Alexakis Winery
House wine 0.25L Alexakis Winery
House wine 0.75L Alexakis Winery
Retsina Kechribari **0.5L**

Traditional distillery

- Single carafe** Koufakis distillery **100ml**
Double carafe Koufakis distillery **200ml**
Drinks

Special drinks

- Aperitif** (mastiha skinos, aperol)

Ouzo

- Glass of ouzo**
Ouzo 40% vol. Barbayannis, Matis
Ouzo 42% vol. Barbayannis, Apalarina
Special ouzo Pitsiladi, Giannatsi



Beers

- Fix draught 0.25L | 0.40L**
Stella draught 0.33L | 0.50L
Fix, Mythos, Mamos, Kaiser, 0.5L
Cretan Kings, Fix Anef (alcohol-free)
Alfa Weiss 0.5L
Mythos Radler 0.33L

Soft drinks

- Still water 1L**
Sparkling water 0.75L
Various (coca cola, fanta, soda) **0.25L**
Fresh orange juice

Coffee

- Espresso**
Double espresso
Cappuccino
Greek coffee
Frappé



Spirituosen

- Glas Wein** Alexakis Weingut 3,00
Hauswein 0,25lt Alexakis Weingut 3,50
Hauswein 0,75lt Alexakis Weingut 7,00
Retsina Kechribari **0,5lt** 6,00

Traditionelle Brennerei

- Einzelkaraffe** Koufakis Brennerei **100ml** 2,50
Doppelkaraffe Koufakis Brennerei **200ml** 5,00
Einfache Getränke 5,00
Spezielle Getränke 6,00
Aperitif (mastiha skinos, aperol) 7,00

Ouzo

- Glas Ouzo** 3,00
Ouzo 40% vol. Barbayannis, Matis 8,00
Ouzo 42% vol. Barbayannis, Apalarina 9,00
Spezieller Ouzo Pitsiladi, Giannatsi 10,00

Biere

- Fix vom Fass 0,25lt | 0,40lt** 3,00 | 4,00
Stella vom Fass 0,33lt | 0,50lt 3,50 | 4,50
Fix, Mythos, Mamos, Kaiser, 0,5lt 3,50
Cretan Kings, Fix Alkoholfrei
Alfa Weiß 0,5lt 4,00
Mythos Radler 0,33lt 3,00

Erfrischungsgetränke

- Wasser 1lt** 1,50
Sprudelwasser 0,75lt 3,00
Verschiedenes (coca cola, fanta, soda) **0,25ml** 2,50
Frisch gepresster Orangensaft 3,50

Kaffee

- Espresso** 2,30
Doppelter Espresso 2,80
Cappucino 3,20
Griechischer Kaffee 2,30
Frappé (Eiskaffee) 2,80



Ask us for the Wine List!
Fragen Sie uns nach der Weinkarte!



Алкоголь

- Вино бокал** Alexakis Винодельня
Вино в розлив 0,25л Alexakis Винодельня
Вино в розлив 0,75л Alexakis Винодельня
Рецина Kechribari **0,5л**

Традиционный спиртзавод

- небольшой графин** Винокурня Koufakis **100мл**
большой графин Винокурня Koufakis **200мл**
Простой напиток
Коктейли
Аперитив (mastiha skinos, aperol)

Узо

- Узо, стакан**
Узо 40%vol Barbayannis, Matis
Узо 42%vol Barbayannis, Apalarina
Коктейль с узо Pitsiladi, Giannatsi

Пиво

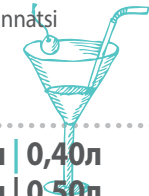
- «Фикс» бочковое 0,25л | 0,40л**
«Фикс» бочковое 0,33л | 0,50л
Фикс, Мифос, Мамос, Kaiser, 0,5л
Cretan Kings, Фикс безалкогольное
Альфа Вайс 0.5л
Мифос Радлер 0.33л

Напитки

- Вода 1л**
Вода газированная 0.75л
Разное (coca cola, fanta, soda) **0.25л**
Свежевыжатый апельсиновый сок

Кофе

- Эспрессо**
Двойной эспрессо
Капучино
По-гречески
Фрапэ



Boissons

- Vin au verre** Alexakis vignoble 3,00
Cuvée du patron 0.25L Alexakis vignoble 3,50
Cuvée du patron 0.75L Alexakis vignoble 7,00
Retsina Kechribari **0.5L** 6,00

Distillerie traditionnelle

- Carafon** Distillerie Koufakis **100ml** 2,50
Carafon double Distillerie Koufakis **200ml** 5,00
Spiritueux (normales) 5,00
Spiritueux (spéciaux) 6,00
Apéritif (mastiha skinos, aperol) 7,00

Ouzo

- Ouzo (verre)** 3,00
Ouzo 40% vol. Barbayannis, Matis 8,00
Ouzo 42% vol. Barbayannis, Apalarina 9,00
Ouzo spécial Pitsiladi, Giannatsi 10,00

Bière

- Fix pression 0.25L | 0.40L** 3,00 | 4,00
Stella pression 0.33L | 0.50L 3,50 | 4,50
Fix, Mythos, Mamos, Kaiser, 0.5L 3,50
Cretan Kings, Fix Anef (sans alcool)
Alfa Weiss 0.5L 4,00
Mythos Radler 0.33L 3,00

Boissons non alcoolisées

- Eau plate 1L** 1,50
Eau gazeuse 0.75L 3,00
Variées (coca cola, fanta, soda) **0.25L** 2,50
Jus d'orange frais 3,50

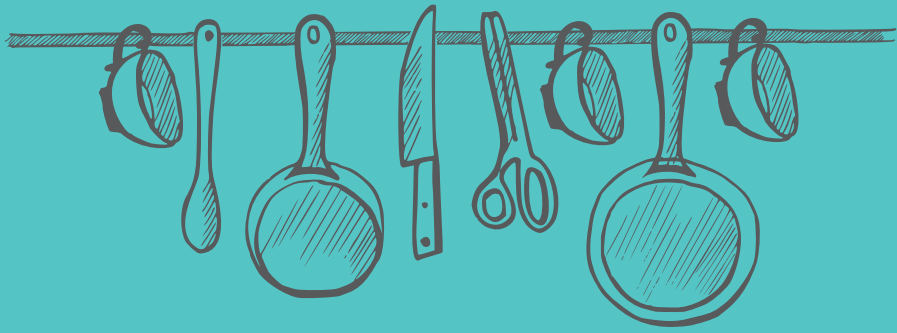
Café

- Espresso** 2,30
Double espresso 2,80
Cappuccino 3,20
Café grec 2,30
Nescafé frappé 2,80



Спросите нас о списке вин!
Demandez-nous la carte des vins!





gioma
meze

 **gioma_meze**

RATE US:  **tripadvisor**

Please inform us of any food allergies.

*** Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie eine Lebensmittelallergie haben.**

Пожалуйста, сообщите нам в случае аллергии на какие-либо продукты.

Veuillez nous informer de toute allergie alimentaire

We use olive oil for our recipes and sunflower oil for frying

· Potatoes are fresh · Feta cheese and all types of cheese are Greek

· Responsible upon market inspection: Koufakis Georgios · All prices include VAT and Municipal Taxes

· Complaint form available · (*) Frozen

· Customers are not obliged to pay if a legal proof of payment (receipt – invoice) has not been received

Beim Kochen verwenden wir Olivenöl und beim Frittieren Sonnenblumenöl.

· Die Kartoffeln sind frisch · Der Fetakäse und alle Käsesorten werden in Griechenland hergestellt

· Verantwortlicher für Marktinspektion: Koufakis Georgios

· Die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und die kommunalen Gebühren

· Beschwerdebogen verfügbar · (*) Gefroren

· Der Verbraucher ist nicht zur Zahlung verpflichtet, wenn er keinen rechtmäßigen Beleg (Quittung - Rechnung) bekommen hat.

· При приготовлении блюд мы используем оливковое масло, а для жарки – подсолнечное.

· Используется свежий картофель · Используется фета и другие сыры греческого производства.

· Менеджер ресторана: Куфакис Георгиос · Указанные цены включают НДС и муниципальные пошлины.

· Заведение располагает книгой жалоб. Из заморозки

· Потребитель не обязан платить без предъявления официального документа к оплате (чек или инвойс).

On utilise de l'huile d'olive pour nos recettes et de l'huile de tournesol pour les fritures

· Les pommes de terre sont fraîches · Le fromage feta et tous les types de fromage sont grecs

· Personne en charge: Koufakis Georgios · TVA et taxes municipales incluses

· Formulaire de plainte disponible · (*) Surgelé

· Les consommateurs ne sont pas tenus de payer si l'avis de paiement (addition - facture) n'a pas été reçu