

LA FLAMME

RESTAURANT

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO.....	3,8
DÉCAFÉINÉ	3,8
CAFÉ NOISETTE	4,3
CAFÉ AMÉRICAIN	4,8
DOUBLE EXPRESS.....	7,6
THÉ.....	7,0
ceylan, earl grey, thé vert nature ou menthe, darjeeling, jasmin, fruits rouges	
INFUSION	7,0
camomille, verveine, tilleul	
LAIT CHAUD NATURE	5,5
hot milk	
LAIT CHAUD VANILLE.....	5,5
hot milk with vanilla	
GRAND CRÈME.....	6,0
café latte	
CHOCOLAT	6,5
hot chocolate	
CAPPUCCINO	7,5
coffee with steamed milk foam	
CAFÉ VIENNOIS	7,5
coffee with whipped cream	
CHOCOLAT VIENNOIS	7,5
hot chocolate with whipped cream	

Sélection Gourmande



CAFÉ GOURMAND
Selection of desserts with coffee

10,0

THÉ
GOURMAND
Selection of desserts with tea

12,0

CAFÉ CRÈME,
VIENNOIS
OU CAPPUCCINO
GOURMAND
Selection of desserts with
latte, café viennois or cappuccino

12,0

ALCOOLISÉES

VIN CHAUD	9,0
hot wine	
GROG AU RHUM 11,0	
grog rum	

Les Eaux

VITTEL

25 cl

6,0

PERRIER

33 cl

6,5

BADOIT

EVIAN

50 cl

servies uniquement
avec les repas

7,0

EVIAN

BADOIT

1 l

servies uniquement
avec les repas

10,0

BOISSONS FRAÎCHES

JUS DE FRUITS AU CHOIX 25 cl	6,5
100% pur jus : orange, pamplemousse, ananas, tomate, pomme orange, grapefruit, pineapple, tomato, apple	
NECTAR DE FRUITS AU CHOIX 25 cl	6,5
mangue, fraise- mango, strawberry	
FRUITS PRESSÉS AU CHOIX	8,0
orange, citron -fresh fruits : orange, lemon	
CIDRE ARTISANAL 33 cl	6,5
LIMONADE 25 cl	6,5
ICE TEA PÊCHE 25 cl	6,5
ORANGINA 25 cl	6,5
COCA-COLA classique ou zéro - 33 cl	6,5
FANTA 33 cl.....	6,5
SPRITE 33 cl	6,5
RED BULL 25 cl	7,5
LAIT nature ou aromatisé - 25 cl	6,5
CAFÉ GLACÉ 25 cl	7,5
CRÈME GLACÉE 25 cl	8,5

MILK SHAKE 10,0

chocolat noir, vanille, fraise, mangue, caramel beurre salé
dark chocolate, vanilla, strawberry, mango,
salted caramel

CRÈME FOUETTÉE whipped cream +2,0

BIÈRES

PRESSION

	25 cl	50 cl
PERONI	6,0	10,0
HEINEKEN	6,5	11,0
1664	6,5	11,0
HOEGAARDEN	7,0	12,0
LEFFE	7,0	12,0
DESPERADOS	7,0	12,0
GUINNESS	7,5	13,0
CHOUFFE	7,5	13,0
IPA GOOSE	7,5	13,0
PANACHÉ	6,0	10,0
MONACO	6,0	10,0
PICON BIÈRE	8,0	14,0



1664
SANS ALCOOL (0,99%) 33 cl..... 8,0

Bières Bouteilles

HEINEKEN

BUD

CORONA

33 cl

8,0

DUVEL

CHIMAY

33 cl

9,0

MORT SUBITE

kriek

33 cl

11,0

APÉRITIFS

KIR

cassis, mûre, fraise, framboise, pêche 14cl
white wine with fruit liqueur : black currant,
blackberry, strawberry, raspberry, peach

8,0

KIR ROYAL la coupe	10 cl	16,0
MARTINI ROUGE	5 cl	7,0
MARTINI BLANC	5 cl	7,0
SUZE	5 cl	7,0
RICARD	2 cl	7,0
PASTIS	2 cl	7,0
NOILLY PRAT	5 cl	7,5
PORTO ROUGE	5 cl	7,5
CAMPARI	5 cl	8,0
LILLET BLANC	5 cl	7,5

LES PLANCHES

ITALIENNE Burrata, légumes grillés, Parme	22
Burrata, grilled vegetables, Parma	
FROMAGES Cheese board.....	20
CHARCUTERIES Cold cuts board	22
FROMAGES + CHARCUTERIES	24
Cheese and cold cuts plater	

Panier de Grignotage

2 BOUCHÉES
AU

CAMEMBERT

2 Camembert cheese toasts

+

2 BEIGNETS

DE

MOZZARELLA

2 mozzarella cheese fritters

+

4 ONION RINGS

4 Onion Rings

+

3 CHICKEN

WINGS

3 chicken wings

+

2 PEPPADEW

2 Peppadew

18,5



LA FLAMME

RESTAURANT

Whiskies



J&B 4cl	11,0
JAMESON 4cl	12,0
ABERLOUR 4cl.....	12,0
CHIVAS 4cl.....	13,0
GLENMORANGIE 4cl	13,0
GLENFIDDICH 4cl.....	13,0
JACK DANIEL'S 4cl.....	13,0
SINGEL BARREL 4cl....	14,0
CARDHU 4cl	14,0
NIKKA 4cl.....	16,0
BLACK LABEL 4cl.....	17,0
OBAN 4cl	17,0
LAGAVULIN 4cl.....	18,0

VODKA 4cl

SMIRNOFF	11,0
ABSOLUT	13,0
BELVEDERE	15,0
GREY GOOSE	15,0
BELUGA.....	16,0
CIROC	17,0

BOUTEILLES

WHISKIES 70cl

J&B	140,0
JACK DANIEL'S.....	160,0

VODKA 70cl

BELVEDERE	180,0
GREY GOOSE	180,0

RHUMS 4cl

BACARDI	11,0
HAVANA 3 ans.....	11,0
ST JAMES.....	11,0
DAMOISEAU.....	12,0
HAVANA 7 ans	15,0
PYRAT RUM	16,0
DIPLOMATICO	16,0
ELDORADO RUM 15 ans.....	18,0
ZACAPA 23 ans	19,0

TEQUILA 4cl

SAUZA.....	11,0
TISCAZ	11,0
JOSE CUERVO	12,0

GINs 4cl

GORDON'S	12,0
BOMBAY SAPPHIRE	13,0
TANQUERAY	13,0
BEEFEATER.....	13,0
CITADELLE	15,0
HENDRICK'S.....	16,0

COGNACS 4cl

RÉMY MARTIN	13,0
XO COGNAC	18,0

Et Aussi...

GET 27 4cl.....	12,0	MARIE BRIZARD 4cl	12,0
GET 31 4cl.....	12,0	COINTREAU 4cl.....	12,0
BAILLEY'S 4cl	12,0	GRAND MARNIER 4cl.....	12,0
AMARETTO 4cl	12,0	ARMAGNAC 4cl	12,0
MANZANA 4cl	12,0	FERNET BRANCA 4cl.....	12,0
LIMONCELLO 4cl.....	12,0	VIEILLE PRUNE 4cl.....	13,0
CHARTREUSE 4cl	12,0	VIEILLE PRUNE SOUILLAC 4cl ..	17,0
CALVADOS 4cl	12,0	EAU DE VIE 4cl.....	12,0
		poire, mirabelle, framboise	

CHAMPAGNES

	coupe 10cl	bacchus piscine 20cl	bouteille 75cl	magnum 150cl
LOUIS HUOT	15	29	95	-
VEUVE CLICQUOT BRUT	16	31	110	190
DEUTZ BRUT	16	31	110	-
MOËT & CHANDON	-	-	100	190
DEUTZ ROSÉ	-	-	110	-
RUINART BRUT	-	-	120	250
RUINART BLANC DE BLANC	-	-	200	420
DOM PÉRIGNON VINTAGE	-	-	380	-



LA CAVE À VINS

	verre 14cl	bacchus 25cl	pichet 50cl	bouteille 75cl	magnum 150cl
Rouge					
BORDEAUX AOP La Petite Échoppe	7,5	13,0	23,0	33,0	-
PINOT NOIR AOP Domaine Preignes le Vieux	8,0	14,0	27,0	35,0	-
MORGON AOC Fût de chêne	8,0	14,0	27,0	35,0	-
PIC SAINT-LOUP AOC	8,5	15,0	28,0	40,0	-
LIRAC LOU GAËLOU AOP	9,0	16,0	29,0	43,0	-
ST EMILION AOC Ch. Tour du Cauze Grand Cru	10,0	18,0	33,0	48,0	-
SAINT ESTÈPHE AOP				53,0	-
CÔTE RÔTIE AOP				65,0	-
PAUILLAC AOP				76,0	-
Blanc					
BORDEAUX SAUVIGNON AOP	8,0	14,0	27,0	35,0	-
CHARDONNAY BOURGOGNE	8,0	14,0	27,0	35,0	-
SANCERRE AOC Patrice Dezat	9,0	16,0	29,0	43,0	-
POUILLY FUMÉ AOP Nicolas Gaudry	9,0	16,0	29,0	43,0	-
CHABLIS AOP Domaine des Ronzières	9,5	17,0	30,0	46,0	-
SAUTERNES AOP	10,0	18,0	33,0	48,0	-
PROSECCO - Blanc pétillant	8,5	15,0	28,0	39,0	-
Rosé					
CÔTES DE PROVENCE MINUTY M AOP	8,0	14,0	27,0	35,0	-
CHÂTEAU MINUTY PRESTIGE AOP	9,0	16,0	29,0	43,0	85,0
CHÂTEAU MINUTY ROSE & OR AOP				65,0	125,0

Les vins en pichet ne sont servis que lors des repas - wine in jugs only served with meals.



Aperol Spritz

14€

Aperol 5 cl
Prosecco 5 cl
Eau gazeuse 5 cl
Quartiers d'orange

RHUMS

MOJITO ~ 15€

Rhum Havana 4 cl
Sucre de canne
Perrier - Cassonade
Citron vert cube - Feuilles de menthe

MOJITO FRAISE ~ 16€

Mojito + purée de fraise

FRENCH KISS ~ 16€

Rhum Havana 4 cl
Passoa Passion 5 cl
Quartiers de citron vert
Cassonade - Purée de mangue

PIÑA COLADA ~ 15€

Rhum Havana 4 cl
Jus ananas 15 cl - Crème coco

CUATRO CARABIEN

MULE ~ 15€

Rhum Havana 4 cl
Ginger beer 10 cl

TEQUILA

MARGARITA ~ 15€

Tequila Sauza 4 cl - Triple Sec 2 cl
Jus de citron vert 5 cl

TEQUILA SUNRISE ~ 15€

Tequila Sauza 4 cl
Jus d'orange 15 cl - Grenadine

TEQUILA BRAMBLE ~ 21€

Patron Silver 4 cl - jus de citron
Crème de mûre - Sirop de sucre de canne
Rondelle de citron

GIN

GIN FIZZ ~ 17€

Gin Gordon 4 cl - Cointreau 2 cl
Sucre de canne - Jus de citron
Schweppes 10 cl

ROLLING STONE ~ 15€

Gin Gordon 4 cl - Perrier
Citron vert cube - Cassonade
Feuilles de menthe

HENDRICK'S FIZZ ~ 19€

Gin Hendrick's 4 cl - Tonic
Tranche de concombre - Poivre moulu

LONDON MULE ~ 15€

Gin Gordon 4 cl
Ginger beer 10 cl

VODKA

~ COSMOLITAIN ~

17€

Vodka Smirnoff 4 cl
Cointreau 2 cl
Cranberries 6 cl
Citron vert pressé

~ SEX ON THE ~ BEACH

15€

Vodka Smirnoff 4 cl
Crème de mûre 1 cl
Jus de cranberry 10 cl
Jus d'ananas 8 cl

~ MOSCOW MULE ~

15€

Vodka Smirnoff 4 cl
Ginger Beer 10 cl
2 gouttes d'Angustura
Citron vert pressé

Porn Star Martini

21€

Vodka Smirnoff N°21 4 cl
Liqueur fruit de la passion 1,5 cl
Sirop de vanille 1,5 cl
Jus de citron vert 1,5 cl
Champagne en shot 6 cl

SMOOTHIES FRAIS

~ L'AMOUR ~

12€

*Carotte - Pomme - Orange
Gingembre*

~ CÂLIN ~

12€

*Banane - Pomme
Kiwi*

SANS ALCOOL

VIRGIN COLADA - 11€

Jus d'ananas 20 cl - Crème de coco 2 cl

Virgin Mojito - 11€

*Menthe fraîche - Citron vert
Cassonade - Sprite*

APPLE MOJITO - 11€

*Menthe fraîche - Citron vert
Cassonade - Jus de pomme*

FLOREALE SPRITZ - 11€

*Martini Floreale 4 cl
Tonic 20 cl*

VIBRANTE SPRITZ - 11€

*Martini Vibrante 4 cl
Tonic 20 cl*

CHAMPAGNE 14 cl

**CHAMPAGNE
FLAMME
17€**

*Champagne 10 cl
Orange et citron pressés
Sirop de fraise*

~

**RITZ FIZZ
CHAMPAGNE
19€**

*Champagne 10 cl
Amaretto 2 cl - Curaçao bleu 1 cl
Jus de citron vert 1 cl*

~

**LA VIE EN ROSE
18€**

*Champagne 10 cl
Gin 1 cl - Liqueur de framboise 4 cl*

Shots & Chaud

B.52 14€

IRISH COFFEE..... 14€

JÄGER BOMB 14€

AUTRES...

**~ AMERICANO MAISON ~
14€**

*Campari 3,5 cl
Vermouth Rosso 3,5 cl
Zeste de citron*

**~ CAÏPIRINHA ~
15€**

*Cachaça 4 cl - Cube de citron vert
Sucre de canne*

**~ LONG ISLAND ~
19€**

*Tequila Sauza 2 cl
Vodka Smirnoff 2 cl
Rhum Havana 2 cl
Gin Gordon 2 cl
Triple Sec 2 cl
Citron vert pressé 5 cl
Coca-Cola 5 cl*

**~ NEGRONI ~
20€**

*Campari 4 cl
Vermouth Rosso 4 cl
Gin 2 cl - Zeste de citron*



LES ENTRÉES

- ŒUFS "BIO", MAYONNAISE "MAISON"..... 9,50**
Hard boiled organic eggs with homemade mayonnaise
- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE "MAISON" 10,50**
Famous homemade french onion soup
- CAMEMBERT RÔTI AU MIEL..... 13,00**
Roasted Camembert cheese with honey
- TARTARE D'AVOCAT ET
CREVETTES ROSES, SAUCE COCKTAIL 15,50**
Avocado tartar and pink shrimps, cocktail sauce
- BURRATA - TOMATES DE SAISON 15,50**
Burrata cheese with tomatoes of the season
- GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE
DE «La Maison de l'Escargot» - LES 6..... 15,50**
Traditionnal French snails from «La Maison de l'Escargot»

CALAMARS PÂNÉS, SWEET CHILI SAUCE De 

Breaded squid of the «Maison Nordique» and sweet chili sauce

16,50

- FOIE GRAS DE CANARD et ses toasts 19,00**
Duck foie gras and toasted bread

- SAUMON FUMÉ, CRÈME DE CIBOULETTE et ses toasts 19,50**
Smoked salmon with shives cream and toasted bread

TEMPURA DE CREVETTES (x5), SWEET CHILI SAUCE De 

Shrimps tempura (x5) of the «Maison Nordique» and sweet chili sauce

17,50

LES PLANCHES

- ITALIENNE..... 22**
Burrata, légumes grillés, Parme
Burrata, grilled vegetables, Parma
- FROMAGES 20**
Cheese board
- CHARCUTERIES 22**
Cold cuts board
- FROMAGES
+ CHARCUTERIES 24**
Cheese and cold cuts plater

Les Burgers



**CHEESE BURGER
CHAROLAIS**

22,00

180 gr - Frites maison
*Cheeseburger with beef from Charolais,
homemade french fries*

**BACON CHEESE
BURGER CHAROLAIS**

24,00

180 gr - Frites maison
*Bacon cheeseburger with beef
from Charolais, homemade french fries*

**CHICKEN - AVOCAT
BURGER**

22,00

180 gr - Frites maison
*Chicken and avocado burger,
homemade french fries*

LES SALADES

- BUDDHA BOWL 18,50**

quinoa, avocat, grenade, concombre, tomates, graines de sésame, sauce soja
Quinoa, avocado, pomegranate, cucumber, tomatoes, sesame seeds, soja sauce



- CÉSAR 18,50**

romaine, blanc de poulet pané, tomates, copeaux de parmesan, œuf dur bio, croûtons, sauce César
*Romaine salad, breaded chicken breast, tomatoes, parmesan cheese, hard boiled organic egg,
croutons, Caesar sauce*

- THAÏ..... 23,00**

Sucrine, tomates, filet de bœuf mariné, oignon rouge, cacahuète, sésame, pousses de soja, ciboulette, coriandre, vinaigrette thaï
Sucrine salad, tomatoes, marinated beef, red onion, peanuts, sesame seeds, soy, chive, coriander, Thai dressing

- NIÇOISE 18,50**

salade, tomates, haricots verts, œuf dur bio, pommes de terre, olives noires, poivron, thon blanc, anchois
Salad, tomatoes, green beans, hard boiled organic egg, potatoes, black olives, bell pepper, tuna, anchovies

- ITALIENNE..... 19,00**

salade, tomate cerises, mozzarella Burrata, jambon de Parme, parmesan
Salad, cherry tomatoes, Burrata cheese, Parma ham, Parmesan cheese

- SALADE COBB..... 19,50**

salade, tomate, poitrine grillée, blanc de poulet, roquefort, avocat, olives, œuf dur bio
Salad, tomatoes, grilled bacon, chicken breast, Roquefort cheese, avocado, olives, hard boiled organic egg

- FRAICHEUR 19,50**

salade, tomates, crevettes roses, avocat, pamplemousse, sauce cocktail
Salad, tomatoes, shrimps, avocado, grapefruit, cocktail sauce

Panier de Grignotage 18,50

2 bouchées camembert - 2 beignets mozzarella - 4 onion rings - 3 chicken wings - 2 peppadew
2 Camembert cheese toasts, 2 fried Mozzarella cheese - 4 onion rings, 3 chicken wings, 2 peppadew

LES PÂTES

- RAVIOLI À LA TRUFFE BLANCHE - Pasta with white truffle . 22,50**

- SPAGHETTI BOLOGNAISE - Bolognese pasta..... 18,50**

- SPAGHETTI BURRATA, TOMATE, BASILIC 19,50**

Pasta with tomatoes, burrata cheese and basil

- PENNE AU SAUMON - Pasta with salmon..... 21,50**

- SPAGHETTI AUX GAMBAS 24,50**

Gambas, poivrons, oignons, sauce tomate, piment d'Espelette - Prawns, bell pepper, onion, tomato sauce, Espelette pepper

Sur le Pouce

- CROQUE-MONSIEUR**

*Jambon blanc de Paris, emmental
Toasted white bread, cooked ham
& Emmental cheese*

15,00

- CROQUE-MADAME**

*Jambon blan de Paris, emmental, œuf
Toasted white bread, cooked ham,
Emmental cheese & fried egg*

16,50

**OMELETTE MIXTE
AUX ŒUFS BIO**

Omelette with organic eggs

16,50

- CLUB SANDWICH
POULET OU JAMBON
BLANC DE PARIS**

Chicken or cooked ham club sandwich

15,50

LES PLATS

POULET FERMIER "LABEL ROUGE" RÔTI, JUS CORSÉ, FRITES MAISON..... 17,50
Free range "Label rouge" roasted chicken, Gravy sauce, homemade french fries

TARTARE DE BŒUF "CHAROLAIS" AU COUTEAU CLASSIQUE OU ALLER-RETOUR 180 gr, FRITES MAISON ET SALADE 22,00
Classic or lightly-seared beef tartar from Charolais, homemade french fries and salad

SAUMON MISO, GINGEMBRE, SÉSAME, RIZ PARFUMÉ 24,50
Salmon filet with miso, ginger and sesame seeds, rice

CONFIT DE CANARD "MAISON" POMMES GRENAILLES 23,50
Homemade duck confit, small potatoes

TIGRE QUI PLEURE 34,00
*Filet de bœuf mariné au soja, gingembre, basilic thaï, riz parfumé
Beef marinated with soy sauce, ginger, thai basil, rice*

BELLE NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE AU POIVRE, FRITES MAISON ~ 34,00

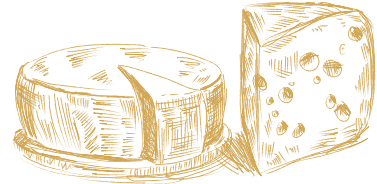
Entrecôte beef steak (250gr), pepper sauce, homemade french fries

De la  Boucherie Metzger

GARNITURE AU CHOIX • 8,00

- Frites maison - *Homemade french fries*
- Légumes grillés - *Grilled vegetables*
- Pommes grenailles - *Small potatoes*
- Riz parfumé - *Rice*
- Salade - *Salad*
- Haricots verts - *Green Beans*
- Penne ou Spaghetti - *Pasta*

FROMAGE AU CHOIX



Our cheese selection
Camembert, Gorgonzola, St Nectaire fermier, Brie, Chèvre
9,00

LES PIZZAS

MARGHERITA sauce tomate, mozzarella 16,50
Tomato sauce, Mozzarella cheese

REGINA sauce tomate, mozzarella, jambon blanc de Paris, champignons de Paris..... 17,50
Tomato sauce, Mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms

4 FROMAGES sauce tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, brie 17,50
Tomato sauce, Mozzarella cheese, Goat cheese, Gorgonzola cheese, Brie cheese

CHICKEN BBQ crème fraîche, mozzarella, sauce barbecue, poulet, poivron, oignon 18,50
Sour cream, Mozzarella cheese, bbq sauce, chicken, bell pepper, onions

VÉGÉTARIENNE sauce tomate, mozzarella, poivrons, courgettes, tomates, olives, champignons de Paris..... 17,50
Tomato sauce, Mozzarella cheese, belle pepper, zucchini, tomatoes, olives, mushrooms

BURRATINA sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, burrata, copeaux de parmesan, pesto 19,50
Tomato sauce, Mozzarella cheese, cherry tomatoes, burrata cheese, parmesan cheese, pesto

THONATA sauce tomate, mozzarella, thon blanc, olives noires, poivron 19,50
Tomato sauce, Mozzarella cheese, tuna, black olives, bell pepper

ORIENTALE sauce tomate, merguez, viande hâchée, poivrons, mozzarella..... 19,50
Tomato sauce, spicy sausage, ground beef, belle pepper, mozzarella cheese

VENEZIA crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, roquette..... 19,50
Sour cream, Mozzarella cheese, smoked salmon, arugula

PARME sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme 20,50
Tomato sauce, Mozzarella cheese, Parma ham

SUPPLÉMENT GARNITURE *Extra ingredient* 2,00

SUPPLÉMENT SAUMON FUMÉ OU BURRATA - *Extra ingredient : salmon or Burrata cheese*... 6,00

Sélection Gourmande



CAFÉ GOURMAND
Selection of desserts with coffee
11,00

THÉ, CRÈME, VIENNOIS OU CAPPUCCINO GOURMAND
Selection of desserts with tea, latte, caffè vienne or cappuccino
12,00

LES DESSERTS MAISON

CRÈME BRÛLÉE VANILLE *Vanilla «crème brûlée»*..... 9,50

CRÊPE Beurre & Sucre ou Confiture ou Nutella 9,00
Crepes with butter and sugar or marmelade or nutella

CRÊPE NUTELLA BANANE *Crepe with Nutella and banana* 11,00

BRIOCHE PERDUE, GLACE CARAMEL *Brioche with caramel ice cream* . 11,00

TARTE TATIN, CRÈME FRAÎCHE «Tarte tatin» 11,00

MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON et sa glace vanille 11,00
Homemade molten chocolate cake with vanilla ice cream

TIRAMISU AU CAFÉ *Tiramisu*..... 11,00

CHEESECAKE coulis de fruits rouges - *Cheesecake with red berries coulis*..... 11,00

DESSERT DU JOUR *Dessert of the day (blackboard)* 10,50

GLACES & SORBETS

PEDONE
MAÎTREGLACIER 1959

1 BOULE ~ 6,00 • 2 BOULES ~ 9,50 • 3 BOULES ~ 12,00
caramel crème salée, vanille, chocolat noir, fraise, citron, mangue
Ice cream and sorbets - 1, 2 or 3 scoops : salted caramel, vanilla, dark chocolate, strawberry, lemon, mango