

# THE BOEUF QUI RIT TIMES

Mail : [info@auboeufquirit.be](mailto:info@auboeufquirit.be)

Avril  
2024

Wifi: boeufquirit - Password: boeufquirit

## Lillet "Blanc"

Un nez d'orange qui en fait l'apéritif préféré des dames  
6.00 €

## Lillet "Rosé"

Un vin moelleux et envoûtant, une senteur délicate de litchis  
6.00 €

## Lillet "Rouge"

Le goût fruité et légèrement sucré vous garantit un apéritif de plaisir  
6.00 €

## Le Piccolo de Champagne

Veuve Pelletier Brut 20Cl  
14.00 €

Supplément crème de cassis  
1.00 €

## «Le Boeuf qui Rit» :

Amaretto, jus de passion  
7.00 €

## MARTINI ROYAL

Martini Blanc, Mousseux, Gin  
9.00 €

## Martini Bellini

Martini Blanc, Mousseux, Liqueur Pêche  
9.00 €



9,50€

Cocktail "Eléphant Rose"  
(Batida, Gin, Cointreau,...)  
9.00€



Kir	6.00 €
Suze	6.00 €
Malibu	6.00 €
Safari	6.00 €
Passoa	6.00 €
Martini rouge ou blanc	6.00 €
Gancia	6.00 €
Pineau des Charentes	
«vieilli en fût de Chêne»	6.00 €
Muscato du Soleil	6.00 €
Cynar	6.00 €
Porto rouge ou blanc	6.00 €
Porto 10 ans	10.00 €
Campari nature	6.00 €
Batida	6.00 €
Picon nature	6.00 €
Picon vin blanc	8.00 €
Picon Bière	8.00 €
Ricard	6.00 €
Pastis Bleu «Janot»	6.00 €
Pastis Henry Bardouin	7.00 €
Pisang nature	6.00 €
Apple Cider	6.00 €
Coupe Cava	6.00 €



1 addition = 1 seul paiement

## SPRITZ

(apéritif, Mousseux)  
9.00 €



Coupe Valentin  
9.00 €



## NOS

## Apéritifs

Sans alcool

«Le Fermier» : (Pisang - orange) 5.00 €

Ricard (Pacific) 5.00 €

Bitter (Campari) 5.00 €

Martini «Vibrante» (rosé) 5.00 €

Martini «Floreal» (blanc) 5.00 €

Gin Seedlip 6.00 €



Nos entrées et suggestions du moment  
Page 2-3

Nos grillades et différents menus  
Page 4-5

Nos Bières et Desserts  
Page 6-7

Découvrez nos Gins, Rhums, Vodkas, Whiskys, Alcools et Liqueurs  
Page 8

## NOS Entrées

Entrée prise en plat  
=  
Prix multiplié par 1,5

Demi-douzaine d'Huîtres d'Oléron	17.00 €
Jambon de Serrano, Fruits de saison	14.00 €
Carpaccio de boeuf à l'italienne (Copeaux de parmesan)	12.00 €
Saumon fumé et garniture classique	15.00 €
Tomate aux crevettes grises «Comme à Ostende»	16.00 €
Salade de Chèvre et Lardons gratinés au Miel	15.00 €
Petits Gris au Maroilles et Lardons	12.00 €
Petits Gris aux Champignons et à l'Ail, (8)	12.00 €
Croquettes aux trois fromages	12.00 €
Croquettes aux crevettes grises de Zeebrugues	16.00 €
<b>Croquettes de Joue de Boeuf sur Braisée de Chicons</b>	<b>15.00 €</b>
Croustillant de champignons à l'ail	12.00 €
Cassolette de Scampis à l'ail (8)	14.00 €
Cassolette de Scampis du chef (8)	15.00 €
Cassolette de Scampis aux Lardons et Maroilles (8)	15.00 €
Cassolette de Scampis au pastis et pil-pil (8)	15.00 €
Brochette de Scampis bardés, Sauce Tartare (8)	15.00 €
Lard grillé (Duroc d'Olives) 2 tranches	13.00 €



## NOS Classiques

Double Carpaccio de Boeuf à l'italienne	20.00 €
<b>Filet Pur de Cheval (Danois) à l'ail confit (250gr)</b>	<b>28.00 €</b>
Pot-au-Feu de langue de veau	19.00 €
Mijoté de joue de boeuf à "La Diôle"	19.00 €
Onglet (Irish Beef) aux échalotes confites	19.00 €
Véritable steak (Scotch Beef) à l'ail - Frites - Salade	19.00 €
Steak (Scotch Beef) croûte de poivre noir à la crème	19.00 €
Côte de Porc (Duroc d'Olives) al'berdouille	19.00 €
Boulettes cuisinées à l'Ancienne à la tomate	18.00 €
<b>Boulets à la Liégeoise</b>	<b>18.00 €</b>

## NOS Poissons Classiques

Tomates aux crevettes grises «Comme à Ostende»	23.00 €
Lotte aux poireaux	24.00 €
Filet de Saumon braisé	23.00 €
Sole meunière (500 gr)	35.00 €
Scampis à l'ail (16)	23.00 €
Scampis aux Lardons et Maroilles (16)	23.00 €
<b>Burger de Saumon rose croustillant, sc. Tartare</b>	<b>20.00 €</b>
Brochettes de Scampis Bardés, sc. Tartare(16)	23.00 €
<b>Trilogie de Saumon</b> (Saumon vapeur, fumé, tartare)	<b>28.00 €</b>



### Votre date d'Anniversaire est arrivée

Nous vous rappelons notre formule anniversaire !

#### Sur réservation uniquement

La formule Anniversaire sera valable de 7 jours avant la date  
Jusqu'à 7 jours après la date de votre anniversaire

#### 3 possibilités:

Avec une coupe de moussoux maison et un cadeau Bœuf,

#### La formule Menu

Nous vous offrons votre gâteau à partir de 4 personnes  
En remplacement du dessert prévu au menu  
(Réservation minimum 48 heures à l'avance pour le gâteau)

#### A la carte

Aux mêmes conditions si vous prenez une entrée et un plat

#### Également

Vous avez la possibilité de prendre le gâteau en direct  
Après un simple plat,  
Pour un supplément de 9€ / personne pour le gâteau

Alors sans attendre, régaliez-vous !!!

Fêter comme il se doit votre grand jour tant attendu ...

# NOS Suggestions du moment

## NOS ENTREES :

- Terrine Maison aux Aubergines
- Tomate farcie au Thon, Mascarpone et salade de légumes secs d'Antan
- Gratin de Quenelles de Brochet aux champignons et à la crème
- Croquettes de Scampis à l'Ail et au Curry Vert
- Duo de croquettes aux 3 fromages et aux crevettes grises
- Tranche de Lard (Duroc d'Olives) et son Boudin Blanc de Liège Grillé
- Carpaccio de contre filet **mature «Holstein»** à l'italienne
- Os à la moelle, rôtis au four** (20 Min. d'attente)
- Cuisses de Grenouille Meunière à l'Ail
- Saint-Jacques Comme à Honfleur (Poireaux, Pomme, Calvados)**
- Foie Gras d'Oie poêlé et Pomme Caramélisée au Calvados

## NOS POISSONS :

- Assiette Mer du Nord (Saumon Fumé, Croquette Crevettes, Tomate Crevettes)
- Truite aux Amandes et Beurre Noisette**
- Burger de Saumon rose croustillant, sc. Tartare
- Filet de Colin pané Meunière, sc. Tartare**

## NOS PLATS CUISINES :

- Navarin d'agneau aux légumes primeurs**
- Magret de Canard au Cidre et Pommes Caramélisées
- Côte de Veau gratinée au Maroilles
- Cuisse de Canard au Miel**
- Filet Pur de Bœuf à la Rossini (Porto et Foie Gras d'Oie)

## NOS GRILLADES et NOS VIANDES D'EXCEPTION :

- Mix Grill **« Elephant »** (Boeuf, Agneau, Poulet, Lard, Saucisse, Boudin)
- Duo de Tranche de Lard (Duroc d'Olives) et son Boudin Blanc de Liège**
- Côte de Porc (Duroc d'Olives) Grillée, Beurre marchand de vin
- Tagliata de Filet Pur de bœuf à la Fiorentina
- Entrecôte **«Aquitaine»** Boeuf français (400Gr)...
- Entrecôte **« Holstein »** Maturée 28 Jours (300 gr)
- Tomahawk de Porc Duroc d'olive (Côte au Filet +Lard) 900 gr**
- T-Bonne Steak (700Gr)



- 13.00€
- 14.00€
- 16.00€
- 16.00€
- 15.00€
- 17.00€
- 20.00€
- 15.00€
- 17.00€
- 19.00€
- 22.00€
- 23.00€
- 22.00€
- 20.00€
- 20.00€
- 20.00€
- 23.00€
- 33.00€
- 19.00€
- 39.00€
- 28.00€
- 22.00€
- 22.00€
- 34.00€
- 35.00€
- 40.00€
- 25.00€
- 36.00€



**FONDUE BOURGUIGNONNE**  
minimum 2 personnes  
de Filet Pur (250Gr)  
BOEUF OU CHEVAL  
34.00 €



**FILET AMÉRICAIN HACHÉ «MINUTE»**  
PRÉPARÉ PAR NOS SOINS, SALADE VERTE  
À LA VINAIGRETTE, POMMES FRITES

(250GR) **18.00€**  
(400GR) **26.00€**



**FONDUE BOURGUIGNONNE (300gr)**

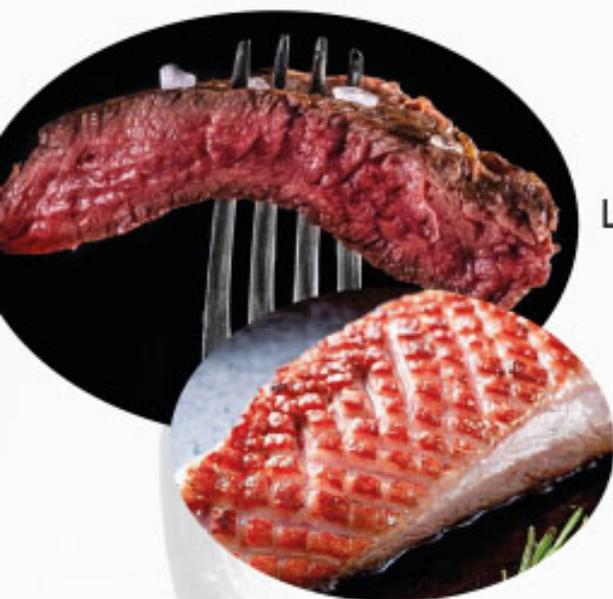
25.00 € minimum 2 personnes  
(par portion supplémentaire de viande) :  
3,00 € /100gr  
**Pour les JUNIORS**  
en accompagnement des parents  
(180gr) : 12.00 €



**NOTRE CHEESE BURGER**  
(300Gr) 22.00 €  
**DOUBLE BURGER**  
(600Gr) 35.00 €

# NOTRE Menu Sans Gluten

**35.00€**



- Jambon de Serrano et Fruits de saison
- ou** Le Carpaccio de Boeuf à l'italienne et Parmesan
- ou** La Brochette de Scampis grillée bardée et tartare

\*\*\*\*\*

- L'Entrecôte grillée XL (300gr) Irish Angus Beef (+8 euros)
  - ou** Le Saumon rose grillé beurre maître d'hôtel
  - ou** Le Magret de Canard (Mulard) aux 10 saveurs
- Pomme au four ou frites

\*\*\*\*\*

- La toast de pomme au chèvre Doux et miel
- ou** la Trilogie de Sorbets
- ou** la Salade de fruits de saison

Toutes nos viandes sont sélectionnées, labellisées et grillées au feu de bois  
Servies avec crudités et pomme de terre au choix

## NOS Grillades

- Steak (Scotch Beef) « Minute » (250 gr) 18.00 €
- Pavé (Scotch Beef) (300 gr) 19.00 €
- Brochette aloyaux (Scotch Beef) (300 gr) 19.00 €
- Brochette d'onglet aux échalottes confites (300 gr) 19.00 €
- Brochette d'Agneau (New Zealand) (270 gr) 20.00 €
- Brochette de Cuisse de Poulet désossée marinée 19.00 €
- Entrecôte (Irish Angus Beef) XL (300 gr) 26.00 €
- Entrecôte (Irish Angus Beef) XXL (500 gr) 42.00 €
- Entrecôte (Rouge de Famenne) Rib-Eye (300 gr) 37.00 €**
- Entrecôte (Blonde Aquitaine) (400 gr) 35.00 €
- Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (300 gr) 40.00 €**
- Filet Pur de Boeuf (Bigard) (250 gr) 29.00 €
- Filet Pur de Cheval (Danois) (250gr) 27.00 €
- Côte à l'os (Limousin) (700 gr) 35.00 €**
- Ris de Veau de coeur de lait 37.00 €
- Magret de Canard (Mulard) aux 10 saveurs 20.00 €
- Carré d'agneau (New Zealand) (8 côtes) 29.00 €
- Côtes d'agneau (New Zealand) (5 pièces) 22.00 €
- Duo de saucisses au couteau (Duroc d'Olives) 19.00 €
- Duo de Boudins Blancs de Liège 19.00 €
- Travers de Porc Braisé au Miel et Sauce Barbecue 19.00 €
- Duo d'Andouillettes de Couvin (AAAAA) 19.00 €**
- Lard grillé (Duroc d'Olives) 3 tranches 19.00 €



**Nous attirons votre attention sur le temps de cuisson :  
une viande bien cuite demande un minimum de 30 minutes**

## NOS Accompagnements

- Sauce Chaude :** Béarnaise - Roquefort - Maroilles - Poivre Noir - Champignons - Dijonnaise - Mousseline 3.00 €
- Sauce Froide :** Mayonnaise, Tartare 1.00 €
- Beurre Froid :** Beurre à l'ail - Beurre B.M.H. - Beurre à la Truffe noire 4.00 €
- Salade verte à la vinaigrette 3.50 €
- Assiette de légumes du marché cuisinés « minute » 4.00 €
- Supplément frites ou gratin ou pomme de terre 3.00 €



Du mardi au dimanche midi et soir à

**30<sup>00</sup>€**

**NOTRE**

# Menu du mois de Avril

**PAS DE  
MODIFICATION  
AU MENU  
POSSIBLE**

La Terrine Maison aux Aubergines

**Ou** La Tomate farcie au Thon, Mascarpone Et salade de légumes secs d'Antan

**Ou** Le Gratin de Quenelle de Brochet aux Champignons et crème

**Ou** La Tranche de Lard Duroc d'Olive

Et son Boudin Blanc de Liège Grillé, Confit d'échalotes



L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+ 8.00 €)

**Ou L'Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (+15.00 €)**

**Ou** La Truite aux Amandes et Beurre Noisette

**Ou** La Côte de Porc (Duroc d'Olives) Grillée, Beurre marchand de vin

**Ou** Le Navarin d'agneau aux légumes primeurs



La Brick de Mozzarella Gratinée au Miel

**Ou** La Glace « Pop-Corn »

**Ou** La Tartelette Fine aux Pommes

**Ou** La Charlottine au Chocolat Amer

## **NOS Juniors(-10ans)**



**Menu à  
17<sup>00</sup>€**

Le Saumon fumé Garni **ou** Le Jambon Serrano **ou** Le Fondu aux Fromages (1 pièce)

\*\*\*

La Pièce de Boeuf (Scotch Beef) **ou** Le Steak Haché **ou** Les Fish and Chips (Poisson)

**ou** La Brochette de cuisse de Poulet désossée marinée **ou** Le Ribs au Miel **ou** La Boulette à la Tomate

\*\*\*

La Glace «Vachette» **ou** Le Donut Façon Dame Blanche

**Dessert à  
6<sup>00</sup>€**

Retrouvez nos recettes : [www.nosrestos.be](http://www.nosrestos.be)

## NOS Bières



### Sans Alcool :

Maes sans alcool 25 cl	3.00 €
Leffe sans alcool 25 cl	3.00 €
Carlsberg sans alcool 25 cl	3.00 €

**5,00€**

### Blondes :

Cristal «Extra» 25 cl (au fût)	3.50 €
Grimbergen 33 cl (au fût)	4.00 €
Leffe 33 cl	4.00 €
Cuvée des Trolls 33 cl	4.00 €
Carlsberg 25 cl	4.00 €
Brugse Zot 33 cl	4.00 €
Bon Secours 33 cl	5.00 €
Duvel 33 cl	5.00 €
Saint-Feuillien 33 cl	5.00 €
Paix Dieu 33 cl	5.00 €
Corne (Du bois des pendus) 33 cl	5.00 €
Super des Fagnes 33 cl	5.00 €
Triple Tête de Mort 33 cl	5.00 €
Moinette 33 cl	5.00 €
Maredsous 33 cl	5.00 €
Diôle 33 cl	5.00 €
Moinette 75 cl	10.00 €
Paix Dieu 75 cl	10.00 €
Diôle 75 cl	10.00 €



### Ambrées :

Kwack 33 cl	5.00 €
Bush 33 cl	5.00 €
Triple Westmalle 9.5° 33 cl	5.00 €
Triple Karmeliet 33 cl	5.00 €
Diôle 33 cl,	5.00 €
Orval 6,2° 33 cl	5.00 €
Trappiste de Chimay Bleue 9° 33 cl	5.00 €
Trappiste de Chimay Verte 10° 33 cl	5.00 €
Diôle Triple 33 cl	5.00 €
Leffe Brune 33 cl	5.00 €



### Spéciales :

Kriek Mort Subite 25 cl	3.00 €
Blanche de Bruges 25 cl	3.00 €
Blanche de Namur «Citron vert» 33 cl	4.00 €
Liefmans "Cerise" 25 cl	4.00 €



## NOS Eaux, Jus, Limonades

### Eau plate Bru

1/4: 2.00 €	1/2: 4.00 €	1 L: 7.00 €
-------------	-------------	-------------

### Eau gazeuse Bru

1/4: 2.00 €	1/2: 4.00 €	1 L: 7.00 €
-------------	-------------	-------------

Supplément de sirop (menthe, grenadine, cassis)	0.50 €
Pepsi Cola	2.50 €
Pepsi Cola Max	2.50 €
Pepsi Cola 1L	7.00 €
Pepsi Cola Max 1L	7.00 €
Fanta Orange	2.50 €
Oasis	2.50 €
Canada dry	2.50 €
Schweppes Tonic	2.50 €
Schweppes Agrumes	2.50 €
Schweppes Ginger Ale	2.50 €
Seven Up	2.50 €
Ice Tea	2.50 €
Ice Tea pêche	2.50 €
Jus de fruits LOOZA Orange, Ananas, Tomato, Pomme-Cerise	2.50 €



### NOS

## Cafés et Thés



Café	3.50 €
Ristretto	3.50 €
Décaféiné	3.50 €
Thé - Infusion	5.00 €
Lait Russe	3.00 €



### NOS

## Cappuccinos



Nature	5.00 €
Noisette	5.50 €
Cookies	5.50 €
Speculoos	5.50 €
Crème Brulée	5.50 €



### NOS

## Cocktails Chauds à 9€

- Irish Coffee (Café-Whisky)
- French Coffee (Café-Cointreau)
- Colonial Coffee (Café-Cognac)
- Dom Coffee (Café-Bénédictine)
- Irish Kisses (Café-Bailey's)
- Italian Coffee (Café-Amaretto)
- Imperial Coffee (Café-Mandarine Napoléon)
- Coco Cabana (Café-Batida de Coco)
- Rhumba Caliente (Café-Rhum)



**Café  
ou Thé Gourmand  
(Différents  
desserts variés)  
9,50€**

## NOS Desserts du moment

**Gaufre de Bruxelles  
Chantilly + Fruits  
10.00€**

- Brick de Mozzarella Gratinée au Miel
- Profiteroles à la Vanille et Chocolat Chaud
- Charlotte au Chocolat Amer
- Tarte fine aux Pommes et sa Glace Frangipane**
- Sorbet Mojito au citron vert et Rhum
- Gros Macaron Chocolat et Glace au Caramel Salé
- Donut Façon Dame Blanche**
- Coupe Glacée au Lait d'Amande
- Coupe de Glace aux Cuberdons et sa Liqueur
- Glace « Pop-Corn »
- Coupe de Glace crémeuse aux spéculoos**
- Coupe de Glace Caramel et Beurre Salé
- Coupe à la Violette
- Coupe Nougat au Coulis rouge**
- Coupe de Glace Pistache, Coulis de Caramel
- Muffin à la vanille et pépite de chocolat**
- Sabayon à l'Amaretto et Vanille**



- 9.00 €
- 9.00 €
- 9.00 €
- 9.00 €
- 9.00 €
- 9.00 €
- 9.00 €
- 9.00 €
- 9.00 €
- 9.00 €
- 9.00 €
- 9.00 €
- 9.00 €
- 9.00 €
- 9.00 €
- 10.00 €
- 10.00 €

## NOS Glaces «Pagotini»

- Traditionnelle Dame Blanche 9.00 €
- (Glace Vanille, Chocolat chaud, chantilly)
- Dame Noire 9.00 €
- (Glace Chocolat, Chocolat chaud, chantilly)
- Coupe Brésilienne 9.00 €
- (Glace vanille, Glace Moka, sauce caramel, chantilly)
- Coupe «Boeuf» 9.00 €
- (Glace vanille, Glace fraise, coulis de fruits rouges, chantilly)
- Coupe Glace Noisette et Caramel Beurre Salé** 9.00 €
- Coupe Tutti Frutti** 9.00 €
- (Glace vanille, Glace Fraise, Coulis de Fruits rouges, fruits frais, chantilly)
- Coupe Rhum Raisin 9.00 €
- (Glace Rhum Raisin, Rhum, Chantilly)
- Coupe "Smarties" 9.00 €
- (Glace Vanille, Glace Chocolat, Smarties, Chocolat Chaud, Chantilly)
- Coupe Baileys 9.00 €
- Coupe Amaretto 9.00 €
- Coupe du Verger (Sorbet aux pommes et trait de Calvados) 9.00 €
- Colonel (Sorbet au citron vert et trait de Vodka) 9.00 €
- Le Trio de sorbets de saison 9.00 €



## NOS Desserts Maison

- Trilogie de Fromage 9.00 €
- Salade de fruits de saison 9.00 €
- Brioche perdue et sa boule Caramel Salé 9.00 €
- Gaufre de Bruxelles Sucrée 8.00 €
- Gaufre de Bruxelles Chantilly 9.00 €
- Gaufre de Bruxelles Chantilly + Fruits 10.00 €
- Gaufre de Bruxelles Mikado** 10.00 €
- Crêpes Sucrées 8.00 €
- Crêpes Chantilly 9.00 €
- Crêpes façon Mikado 10.00 €
- Crêpes flambées au Grand Marnier 10.00 €
- Crêpes, pommes flambées au Calvados 10.00 €
- Moelleux au Chocolat** 10.00 €
- (15 min. d'attente)
- Moelleux aux Spéculoos et Chocolat** 10.00 €
- (15 min. d'attente)
- Moelleux aux Cacahuètes Caramélisées** 10.00 €
- (15 min. d'attente)



**NOS**

# Gins, Rhums, Vodkas, Whiskys



## Nos Gins

Gordon's	7.00 €
Generous	8.00 €
Tanqueray	8.00 €
Bombay Sapphire	9.00 €
Monkey 47	9.00 €

## Nos Gins d'exception

Japonais	10.00 €
Bulldog	10.00 €
Hendrick's	10.00 €
Biercée	10.00 €
Binche	10.00 €
Mons	10.00 €
Maredsous «Invictus»	10.00 €
Maredsous «Valéo»	10.00 €
Maredsous «Aéquatiss»	10.00 €
Birdie «Timut»	10.00 €
Birdie «Shiso»	10.00 €



## Nos Vodkas

Eristoff Brut	7.00 €
Eristoff Black	7.00 €
Eristoff Red	7.00 €
Belvédère	8.00 €
Zubrowka	8.00 €
Grey Goose	8.00 €
Grey Goose La poire	8.00 €
Poliakov	8.00 €
Crystal Head	10.00 €
With Scorpion	10.00 €

## Nos Rhums

Havana blanc - 3 ans	7.00 €
Havana Especial Brun	8.00 €
Havana Brun - 7 ans	8.00 €
Clement	8.00 €
Agricole HSE	8.00 €
Trois Rivières	8.00 €
Aubeole D'Estinnes	9.00 €
Remedy	9.00 €
Goutsalebou épicé	9.00 €
Goutsalebou Cuberdon	9.00 €
Kraken	9.00 €
Don Papa	10.00 €
Diplomatico Exclusiva	10.00 €
Sir Chill	10.00 €

## Nos Whiskys

J&B	7.00 €
Jhonny Walker (Red)	7.00 €
Jhonny Walker (Black)	8.00 €
Jack Daniels	7.00 €
Jack Daniels Honey	8.00 €
Jack Daniels N° 27	12.00 €

## Nos Spécialités

Bourbon «Four Roses»	10.00 €
Chivas Regal	10.00 €
Dalwhinnie 15 ans	12.00 €
Cragganmore 12 ans	12.00 €
Talisker 10 ans	12.00 €
Oban 14 ans	12.00 €
Lagavulin 16 ans	12.00 €
Glenkinchie 10 ans	12.00 €
Glenmorangie 10 ans	12.00 €
Prestige Single Barrel	12.00 €
Gentleman Jack	12.00 €
Whisky August 17 Th (whisky belge)	12.00 €



CONTRAIREMENT AUX APPARENCES  
JE NE SUIS PAS SUR FACEBOOK.  
MAIS «AU BOEUF QUI RIT» SI !

LIKEZ NOTRE PAGE:  
https://www.facebook.com/au-boeuf-qui-rit

**COGNAC COURVOISIER**

Le voyage de Napoléon VS OP

**20,00€****NOS**

# Alcools et Liqueurs

## Nos Alcools

Grappa «Antico Castello»	7.00 €
Grappa «Marcati»	
(Miel, Mandarine, Fraise des Bois)	7.00 €
Sambucca	7.00 €
Absinthe	7.00 €
Absinthe «Scorpion»	10.00 €
Armagnac «Bas Armagnac XO»	9.00 €
Calvados «Pays d'Auge»	8.00 €
Vieille Prune	10.00 €
Cognac «Hennessy»	9.00 €
Cognac «Courvoisier»	9.00 €
Cognac «Camus»	9.00 €
Cognac «Delamain»	10.00 €
Cognac «Grande Champagne»	10.00 €
Cognac «Foucauld XO»	10.00 €
Cognac Orange	7.00 €
Cognac Poire	7.00 €
Cognac Camus	9.00 €
Marc de Bourgogne	7.00 €

## Nos Eaux de Biercée

Eau de Biercée «Villée»	9.00 €
Eau de Biercée «Poire»	9.00 €
Eau de Biercée «Framboise»	9.00 €
Eau de Biercée «Mirabelle»	9.00 €
Eau de Biercée «Kumquat»	9.00 €

## Nos Liqueurs

<b>COUILLES DE SINGE</b>	<b>7.00 €</b>
Amaretto	7.00 €
Grand Marnier	7.00 €
Cointreau	7.00 €
Mandarine Napoléon	7.00 €
Mandarine Joséphine	8.00 €
Baileys	7.00 €
Père Blanc	7.00 €
Bénédictine	7.00 €
Izarra Jaune ou Verte	7.00 €
Marie Brizard	7.00 €
Get 27	7.00 €

## Nos Liqueurs Prestiges :

**Pommes - Pamplemousses - Griottes - Bananes - Melons - Poires William's - Fraises des Bois - Pêches de Vigne - Café - Violette - Roses - Fleur Sureau - Myrtille - Mirabelle - Orange,...**

7.00 €

Limoncello Citron	7.00 €
Limoncello Melon	8.00 €
Génépi	7.00 €
Verveine Verte	8.00 €
Chartreuse Jaune	8.00 €
Chartreuse Verte «VEP»	12.00 €

**Spécial  
Schweppes  
Ginger Ale  
2,50€**



El Ron de Cuba