

THE BOEUF QUI RIT TIMES

Mail : info@auboeufquirit.be

Octobre
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 €
- Muscat 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 €



Coupe Valentin 9.00 €



SPRITZ (apéritif, Mousseux) 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»	17.00 €
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	12.00 €
Croquettes aux trois fromages	12.00 €
Croquettes aux crevettes grises de Zeebrugues	16.00 €
Croquettes de Joue de Boeuf sur Braisée de Chicons	15.00 €
Croustillant de champignons à l'ail	12.00 €
Cassolette de Scampis à l'ail (7)	14.00 €
Cassolette de Scampis du chef (7)	15.00 €
Cassolette de Scampis aux Lardons et Maroilles (7)	15.00 €
Cassolette de Scampis au pastis et pil-pil (7)	15.00 €
Brochette de Scampis bardés, Sauce Tartare (7)	15.00 €
Lard grillé (Duroc d'Olives) 2 tranches	13.00 €



NOS Classiques

Double Carpaccio de Boeuf à l'italienne	20.00 €
Filet Pur de Cheval (Danois) à l'ail confit (250gr)	28.00 €
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 €
Boulets à la Liégeoise	18.00 €

NOS Poissons Classiques

Tomates aux crevettes grises «Comme à Ostende»	24.00 €
Lotte aux poireaux	24.00 €
Filet de Saumon braisé	23.00 €
Sole meunière (500 gr)	35.00 €
Scampis à l'ail (14)	23.00 €
Scampis aux Lardons et Maroilles (14)	23.00 €
Brochettes de Scampis Bardés, sc. Tartare(14)	23.00 €
Trilogie de Saumon (Saumon vapeur, fumé, tartare)	28.00 €



**Les meilleures Moules...
c'est chez nous
qu'on les mange !!**

Nos Moules :
Moules Marinières
Moules Vin Blanc
Moules Au Ricard
Moules A la Bière
Moules Ail et Crème
Moules Maroille et Crème
Moules Roquefort et Crème
Moules au Fromage.. qui rit

La casserole de 1kg200



24€

NOS Suggestions du moment

NOS ENTREES :

- Terrine Maison de Lapin aux Noisettes
- Aumônière de Saumon Fumé au Carré Frais et Ciboulette
- Quiche à l'Effiloché de Dinde sur crème de Poireaux
- Duo de croquettes aux 3 fromages et aux crevettes grises**
- Tranche de Lard Patta Négra 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 :

- Pot au feu de Poissons et Légumes du moment
- Assiette Mer du Nord (Saumon Fumé, Croquette Crevettes, Tomate Crevettes)
- Filet de Colin pané Meunière, sc. Tartare**

NOS PLATS CUISINÉS :

- Côte de Veau Braisée gratinée au maroilles**
- Chicons Gratinés au Jambon à l'Os et Fromage d'Abbaye
- Magret de Canard au Cidre et Pommes Caramélisées**
- Filet Pur de Bœuf à la Rossini (Porto et Foie Gras d'Oie)

NOS GIBIERS :

- Filet de Faisan à la Normande
- Filet Mignon de Biche grillé et Beurre aux truffes**
- Filet de Chevreuil 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)
- Jambonneau Grillé au Miel et Romarin
- Duo de Tranche de Lard Patta Négra et son Boudin Blanc de Liège Grillé**
- Tagliata de Filet Pur de bœuf à la Fiorentina**
- Entrecôte «Aquitaine» Boeuf français (400Grs)...**
- Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (300 gr)
- Tomahawk de Porc Duroc d'olive (Côte au Filet +Lard) 900 gr**
- T-Bonne Steak (700Grs)**



- 14.00€
- 17.00€
- 16.00€
- 15.00€
- 17.00€
- 20.00€
- 15.00€
- 17.00€
- 20.00€
- 22.00€
- 23.00€
- 23.00€
- 20.00€
- 33.00€
- 19.00€
- 22.00€
- 39.00€
- 28.00€
- 39.00€
- 43.00€
- 29.00€
- 22.00€
- 22.00€
- 34.00€
- 35.00€
- 40.00€
- 25.00€
- 36.00€

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

(250GR) **18.00€**

(400GR) **26.00€**



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



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 €

COTE À L'OS

Black Angus Irlandaise

Maturée 25 Jours

600 Grs ... **45,00€**

NOS Burgers

	SIMPLE	DOUBLE
Burger Angus	21€	34€
CheeseBurger Angus	22€	35€
Poulet Croustillant	20€	33€
Saumon Rose Croustillant	20€	33€

NOTRE Menu Sans Gluten

38.00€



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 (7)

L'Entrecôte grillée XL (300gr) Irish Angus Beef (+8 euros)
 ou Le Saumon rose Braisé et ses Légumes du Marché
 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 «Minute de Boeuf» Black Angus Irlandais (250 gr) 18.00 €
- Pavé « Rond de Boeuf» Black Angus Irlandais(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) 36.00 €
- 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

30⁰⁰€



NOTRE

Menu du mois d'Octobre

PAS DE MODIFICATION AU MENU POSSIBLE

La Terrine Maison de Lapin aux Noisettes

Ou L'Aumônière de Saumon Fumé au Carré Frais et Ciboulette

Ou Les Escargots Aux Lardons et Maroilles

Ou La Quiche à l'Effiloché de Dinde sur crème de Poireaux



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

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

Ou Le Pot au feu de Poissons et Légumes du moment

Ou Le Cheeseburger Irish Angus Beef et oignons confits

Ou Les Chicons Gratinés au Jambon à l'Os et Fromage d'Abbaye



La Pomme Bonne Femme Au Chèvre et Miel

Ou Le Nougat Glacé aux Black Cookies

Ou La Dame Blanche Classique

Ou Le Paris Brest Moka

Le temps fait bien les choses, notre boucher aussi ! Depuis toujours, les bouchers savent que le temps est leur allié. C'est après une période de 28 jours de Maturations Qu'une pièce de bœuf révèle le meilleur d'elle-même

NOS Juniors(-10ans)



Menu à 17⁰⁰€

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

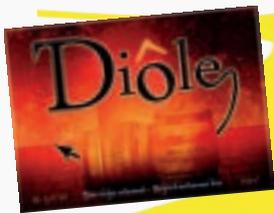
La Pièce de Boeuf (Scotch Beef) **ou** Le Steak Haché **ou** Les Fish and Chips (Poisson)

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

Le Magnum Classique **ou** La Crêpe au Sucre

Dessert à 6⁰⁰€

Retrouvez nos recettes : www.nosrestos.be



NOS Bières au fût

Diôle



15 cl



33 cl



50 cl



3 L

Hoppy Diôle (5,2%)
Diôle Blonde (6,5%)

2⁵⁰€ 4⁰⁰€ 6⁵⁰€ 35⁰⁰€
3⁰⁰€ 5⁰⁰€ 7⁵⁰€ 40⁰⁰€

NOS Bières Bouteille

Diôle

Diôle Triple 33 cl 5.00 €
Diôle Ambrée 33 cl 5.00 €

NOS Bières

Sans Alcool :

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

Blondes :

Cristal «Extra» 25 cl 3.50 €
Cuvée des Trolls 33 cl 4.00 €
Carlsberg 25 cl 4.00 €
Lefte 33 cl 5.00 €
Brugse Zot 33 cl 5.00 €
Bon Secours 33 cl 5.00 €
Duvel 33 cl 5.00 €
Saint-Feuillien 33 cl 5.00 €
Maredsous 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 €
Paix Dieu 33 cl 5.00 €
Moinette 33 cl 5.00 €
Paix Dieu 75 cl 10.00 €
Moinette 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 €
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 €
Lefte Brune 33 cl 5.00 €

Spéciales :

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

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)



The Beef Beer

5,00€



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, 2.50 €
Tomate, 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 €



Café
ou Thé Gourmand
(Différents
desserts variés)
9,90€

NOS Desserts du moment

- Pomme Bonne Femme Au Chèvre et Miel
- Nougat Glacé aux Black Cookies
- Paris Brest Moka
- Soufflé Glacé au Grand Marnier
- Profiteroles à la vanille et Chocolat Chaud**
- Tarte fine aux Pommes et sa Glace Frangipane
- Sorbet Mojito au citron vert et Rhum
- Sorbet à l'Ananas**
- Sorbet aux Framboises
- Gros Macaron Chocolat et Glace au Caramel Salé
- Coupe de Glace aux Amandes effilées
- Coupe de Glace aux Cuberdons et sa Liqueur
- Coupe de Glace Caramel et Beurre Salé
- Coupe à la Violette
- Coupe de Glace Pistache, Coulis de Caramel
- Sabayon à l'Amaretto et Vanille**

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



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€
9.00€
9.00€
10.00€

NOS Glaces «Pagotini»

Traditionnelle Dame Blanche

(Glace Vanille, Chocolat chaud, chantilly)

Dame Noire

(Glace Chocolat, Chocolat chaud, chantilly)

Coupe Brésilienne

(Glace vanille, Glace Moka, sauce caramel, chantilly)

Coupe «Boeuf»

(Glace vanille, Glace fraise, coulis de fruits rouges, chantilly)

Coupe Glace Noisette et Caramel Beurre Salé

Coupe Tutti Frutti

(Glace vanille, Glace Fraise, Coulis de Fruits rouges, fruits frais, chantilly)

Coupe Rhum Raisin

(Glace Rhum Raisin, Rhum, Chantilly)

Coupe "Smarties"

(Glace Vanille, Glace Chocolat, Smarties, Chocolat Chaud, Chantilly)

Coupe Baileys (Glace Vanille, Baileys, Chantilly)

Coupe Amaretto (Glace Lait Amande, Amaretto, Chantilly)

Coupe du Verger (Sorbet aux pommes et trait de Calvados)

Colonel (Sorbet au citron vert et trait de Vodka)

Le Trio de sorbets de saison



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 €

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 €

NOUS PENSONS**POUR VOUS****À VOTES FÊTES****DE FIN D'ANNÉE!****RENSEIGNEZ-VOUS!**

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 €
Goutsalebon épicé	9.00 €
Goutsalebon 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	8.00 €
Jack Daniels Honey	9.00 €
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 €

**TRAVAILLER AU BŒUF QUI RIT
C'EST À LA FOIS****PROFITER D'UN CADRE PROFESSIONNEL
ENTIÈREMENT ÉQUIPÉ****ET PARTAGER UN MOMENT CONVIVAL
AVEC VOS COLLÈGUES, VOS CLIENTS
OU VOTRE ÉQUIPE.****CONTACTEZ NOUS****NOS**

Alcools et Liqueurs

Nos Alcools

Grappa «Antico Castello»	8.00 €
Grappa «Marcati»	
(Miel, Mandarine, Fraise des Bois)	8.00 €
Sambucca	8.00 €
Absinthe	8.00 €
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

COUILLES DE SINGE	7.00 €
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 - Vio-
lette - Roses - Fleur Sureau -
Myrtille - Mirabelle - Orange,...*

7.00 €

Limoncello Citron	7.00 €
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