

THE BOEUF QUI RIT TIMES

Mail : info@auboeufquirit.be

**Août
2025**

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 €
Americano	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 Mocktails

Sans alcool

«Le Penseur» :	6.00 €
(Citron vert - Kiwi - Jus ananas)	
Ricard (Pacific)	5.00 €
Bitter (Campari)	5.00 €
Martini «Vibrante» (rosé)	5.00 €
Martini «Floreal» (blanc)	5.00 €
Pisang (Nature)	5.00 €
Amaretto "o"	5.00 €
Gin Tanqueray "o"	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 Ratatouille Niçoise	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 €
Véritable steak (Scotch Beef) à l'ail - Frites - Salade	19.00 €
Steak (Scotch Beef) croûte de poivre noir à la crème	19.00 €
Filet Pur de Cheval (Danois) à l'ail confit (250gr)	29.00 €
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 €
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 à la Provençale

La casserole de 1kg200



24€



Nous sommes en congé
Du 18 août
au 31 août inclus
Ouvert dès le 2 septembre à midi

NOS Suggestions du moment

NOS ENTREES :

- Terrine Maison aux Foies de Volaille
- Jambon de Serrano, Melon Charentais
- Sardines Grillées aux Herbes et à l'Huile d'Ail
- Croquettes de Moules à l'ail et Vin Blanc
- Tomate Mozzarella "Burrata" From Campania
- Duo de croquettes aux 3 fromages et aux crevettes grises
- 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 (chaud) et Pomme Caramélisée au Calvados

NOS POISSONS :

- Assiette Mer du Nord (Saumon Fumé, Croquette Crevettes, Tomate Crevettes)
- Filet de Colin pané Meunière, sc. Tartare**
- Dorade Royale aux Oignons en Papillote

NOS PLATS CUISINÉS :

- Côte de Veau Braisée « Archiduc »**
- Magret de Canard au Cidre et Pommes Caramélisées**
- Filet Pur de Bœuf (**BIGARD**) Façon Rossini (Foie Gras)
- Escalope à la Parmigiana Escalope, aubergine, tomate, mozzarella gratinée

NOS GRILLADES et NOS VIANDES D'EXCEPTION :

- Mix Grill « Elephant »** (Boeuf, Agneau, Poulet, Lard, Saucisse, Boudin)
- Trio de Cochonnailles** (boudin, saucisse, lard)
- 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€
14.00€
16.00€
15.00€
15.00€
15.00€
20.00€
15.00€
17.00€
20.00€
22.00€
23.00€
20.00€
23.00€
33.00€
24.00€
39.00€
20.00€
29.00€
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 €



NOS Burgers

	SIMPLE	DOUBLE
CheeseBurger Angus	22€	35€
<i>(Burger 300gr, échalottes confites, Cheddar)</i>		
Poulet Croustillant*	20€	33€*
<i>(Sauce Andalouse, Oignons frits)</i>		

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 (300 gr) 19.00 €

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) 22.00 €

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) 32.00 €

Filet Pur de Cheval (Danois) (250gr) 28.00 €

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 22.00 €

Carré d'agneau (New Zealand) (8 côtes) 30.00 €

Côtes d'agneau (New Zealand) (5 pièces) 24.00 €

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 €



COTE À L'OS

Black Angus Irlandaise

Maturée 25 Jours

600 Grs ... 45,00€

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 4.00 €

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 €

Basket with french frie 3€



Du mardi au dimanche midi et soir à

3200€



NOTRE

Menu du mois d'août

PAS DE MODIFICATION AU MENU POSSIBLE

La Terrine Maison aux Foies de Volaille

Ou Le Jambon de Serrano, Melon Charentais

Ou Les Sardines Grillées aux Herbes et à l'Huile d'Ail

Ou Les Croquettes de Moules à l'ail et Vin Blanc

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

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

Ou La Dorade Royale aux Oignons en Papillote

Ou Le Magret de Canard Grillé aux Aromates

Ou L'Escalope à la Parmigiana

(Escalope, aubergine, tomate, mozzarella gratinée)

Le Sorbet Fraise et Mirabelles au Sirop

Ou Le Riz au Lait aux saveurs vanillées et aux Raisins secs

Ou Le Banana Split au Chocolat Chaud

Ou La Tartelette Chiboust aux Pommes

NOS

Juniors (-10ans)



Menu à **1700€**

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

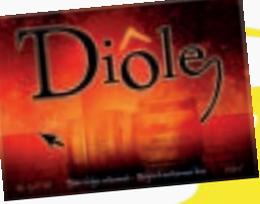
La Pièce de Boeuf (Scotch Beef) **ou** Le Steak Haché **ou** Les Fish and Chips (Poisson)

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

Diôle Blonde (6,5%) 3⁰⁰€

Diôle Rosée (4,8%) 3⁰⁰€

«Raisin-cerise»

3⁰⁰€

5⁰⁰€

7⁵⁰€

40⁰⁰€

3⁰⁰€

5⁰⁰€

7⁵⁰€

40⁰⁰€

NOS Bières Bouteille

Diôle

Diôle Triple 33 cl 5.00 €

Diôle Ambrée 33 cl 5.00 €

5.00 €

5.00 €

NOS Bières

Sans Alcool :

Maes sans alcool 25 cl

Leffe sans alcool 25 cl

Carlsberg sans alcool 25 cl



The Beef Beer

5,00€

3.00 €

3.00 €

3.00 €

Blondes :

Cristal 25 cl

Maes 25 cl

Badou 33 cl (7,5°)

Cuvée des Trolls 33 cl

Carlsberg 25 cl

Leffe 33 cl

Brugse Zot 33 cl

Bon Secours 33 cl

Duvel 33 cl

Saint-Feuillien 33 cl

Maredsous 33 cl

Corne (Du bois des pendus) 33 cl

Super des Fagnes 33 cl

Triple Tête de Mort 33 cl

Paix Dieu 33 cl

Moinette 33 cl

Paix Dieu 75 cl

Moinette 75 cl



Ambrées :

Kwack 33 cl

Bush 33 cl

Triple Westmalle 9.5° 33 cl

Triple Karmeliet 33 cl

Orval 6,2° 33 cl

Trappiste de Chimay Bleue 9° 33 cl

Trappiste de Chimay Verte 10° 33 cl

Leffe Brune 33 cl



5.00 €

5.00 €

5.00 €

5.00 €

5.00 €

5.00 €

5.00 €

5.00 €

Spéciales :

Kriek Mort Subite 25 cl

Blanche de Bruges 25 cl

Blanche de Namur «Citron vert» 33 cl

Liefmans "Cerise" 25 cl

4.00 €

4.00 €

4.00 €

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)



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 €

Schweppes Sélection Hibiscus 2.50 €

Schweppes Sélection Ank Pepper 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 €



NOS Desserts du moment

Sorbet Fraise et Mirabelles au Sirop
 Riz au Lait aux saveurs vanillées et aux Raisins secs
 Banana Split au Chocolat Chaud
 Tartelette Chiboust aux Pommes

Puits d'Amour aux fraises et meringues

Sorbet aux Pêches Blanches
 Sorbet aux Cerises
 Sorbet à l'Ananas
 Sorbet Mojito au citron vert et Rhum
 Gros Macaron Chocolat et Glace au Caramel Salé
 Coupe Glacée au Lait d'Amande
 Coupe de Glace aux Cuberdons et sa Liqueur

Coupe de Glace crémeuse aux spéculoos

Coupe de Glace Caramel et Beurre Salé
 Coupe à la Violette
 Coupe de Glace Pistache, Coulis de Caramel

Coupe Nougat au coulis rouge

Sabayon à l'Amaretto et Vanille

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

9.00 €
9.00 €

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



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



9.00€
9.00€
9.00€
9.00€
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€
10.00€

NOS Desserts Maison

Trilogie de Fromages 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 Dry Gin	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 «Aéquatis»	10.00 €
Birdie «Timut»	10.00 €
Birdie «Shiso»	10.00 €



Nos Alcools de chez Diôle

Gins :

Idaho (Spicy) 40%	10.00 €
Dry Rose Hibiscus 39%	10.00 €

Whisky :

Black Stone Belgian Single Malt	12.00 €
---------------------------------	---------

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	8.00 €
Jack Daniels Honey	9.00 €
Jack Daniels N° 27	12.00 €



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 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 €

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 - Violette - 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 €

