

THE BOEUF QUI RIT TIMES

Mail : info@auboeufquirit.be

**Octobre
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€

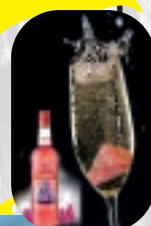
Cocktail "Eléphant Rose" (Batida, Gin, Cointreau,...) 9.00€



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 €
Ratafia de Champagne	9.00 €
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 Zeebruges	16.00 €
Croquettes de Joue de Boeuf sur Witloof	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	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 €

Nos Moules :

Moules Marinières, Moules Vin Blanc
Moules Au Ricard, Moules à la Bière
Moules Ail et Crème
Moules Maroille et Crème
Moules Roquefort et Crème



La casserole de 1kg200

24€

• Menu Festif hors Réveillon à 36€ ou à 65€*

* Avec 1 Apéritif au choix
+ ¼ Vin Blanc Chardonnay
+ ¼ Vin Rouge Cabernet Sauvignon
+ Softs, Diôle au Fût (durant le repas)

• Pour Noël et Nouvel An....

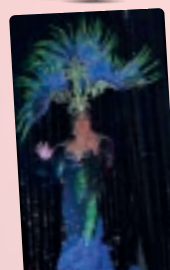
Notre menu traiteur à emporter À 38€

Avec Deux Entrées + 12.00€
EGALEMENT À LA CARTE À EMPORTER



Notre plateau
fruits de mer à
emporter

64⁹⁰€



• Pour la Saint Sylvestre «The Cristal Show»

129€

ou « Aux Chandelles »

119€

Vin et Softs compris
De 19 heures à 1 heure du Matin

NOS

Suggestions du moment

NOS ENTREES :

Terrine Maison de Lapin aux Mixed Nuts
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 Nègre 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 (chaud) et Pomme Caramélisée au Calvados

NOS GIBIERS :

Filet de Faisan au Cidre et Pommes Caramélisées
Filet Mignon de Biche grillé et Beurre aux truffes
Filet de Chevreuil à la Rossini (Porto et Foie Gras d'Oie)

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 gratinée au Maroilles
Chicons Gratinés au Jambon à l'Os et Fromage d'Abbaye
Magret de Canard Braisé au Miel façon Kentucky
Filet Pur de Bœuf (**BIGARD**) Façon Rossini (Foie Gras)

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 Nègre 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)
Côte à l'os (Limousin) (700 gr)
Tomahawk de Porc Duroc d'olive (Côte au Filet +Lard) 900 gr
T-Bonne Steak (700Grs)



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€
(Burger 300gr, échalottes confites, Cheddar)		
Poulet Croustillant*	20€	33€*
(Sauce Andalouse, Oignons frits)		



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)

Pavé « Rond de Boeuf» Black Angus Irlandais(300 gr)

Brochette aloyaux (Scotch Beef) (300 gr)

Brochette d'onglet aux échalottes confites (300 gr)

Brochette d'Agneau (New Zealand) (270 gr)

Brochette de Cuisse de Poulet désossée marinée

Entrecôte (Irish Angus Beef) XL (300 gr)

Entrecôte (Irish Angus Beef) XXL (500 gr)

Entrecôte (Blonde Aquitaine) (400 gr)

Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (300 gr)

Filet Pur de Boeuf (Bigard) (250 gr)

Filet Pur de Cheval (Danois) (250gr)

Côte à l'os (Limousin) (700 gr)

Ris de Veau de coeur de lait

Magret de Canard (Mulard) (300gr)

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

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

Duo de saucisses au couteau (Duroc d'Olives)

Duo de Boudins Blancs de Liège

Travers de Porc Braisé au Miel et Sauce Barbecue

Duo d'Andouillettes de Troyes (AAAAA)

Lard grillé (Duroc d'Olives) 3 tranches

19.00 €

19.00 €

19.00 €

19.00 €

22.00 €

19.00 €

26.00 €

42.00 €

35.00 €

40.00 €

32.00 €

28.00 €

36.00 €

37.00 €

24.00 €

30.00 €

24.00 €

19.00 €

19.00 €

19.00 €

19.00 €

19.00 €

NOS

Accompagnements

Sauce Chaude : Béarnaise - Roquefort - Maroilles - Poivre Noir - Champignons - Provençale

Dijonnaise - Mousseline

Sauce Froide : Mayonnaise, Tartare

Beurre Froid : Beurre à l'ail - Beurre B.M.H. - Beurre à la Truffe noire

Salade verte à la vinaigrette

Assiette de légumes du marché cuisinés «minute»

Supplément frites ou gratin ou pomme de terre

4.00 €

1.00 €

4.00 €

3.50 €

4.00 €

3.00 €

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



COTE À L'OS

Black Angus Irlandaise

Maturée 25 Jours

600 Grs ... 45,00€

19.00 €

19.00 €

19.00 €

19.00 €

19.00 €

**Basket with
french frie
3€**



Du mardi au dimanche midi et soir à

3200€



NOTRE

Menu du mois d'Octobre

**PAS DE
MODIFICATION
AU MENU
POSSIBLE**

La Terrine Maison de Lapin aux mixed nuts

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 La Casserole de Moules Marinières

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'O 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

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****Diôle****Bières au fût**

15 cl



33 cl



50 cl



3 L

Diôle Blonde (6,5%)

3⁰⁰€5⁰⁰€7⁵⁰€40⁰⁰€**Diôle Rosée** (4,8%)3⁰⁰€5⁰⁰€7⁵⁰€40⁰⁰€

«Raisin-cerise»

NOS**Diôle****Bières Bouteille**

Diôle Triple 33 cl

5.00 €

Diôle Ambrée 33 cl

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

Quintine Blonde 8° 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

Spéciales :

Kriek Mort Subite 25 cl

Blanche de Bruges 25 cl

Blanche de Namur «Citron vert» 33 cl

Liefmans "Cerise" 25 cl

NOS**Cocktails Chauds à 9€**

Irish Coffee (Café-Whisky)

French Coffee (Café-Cointreau)

Colonial Coffee (Café-Cognac)

Dom Coffee (Café-Bénédictine)

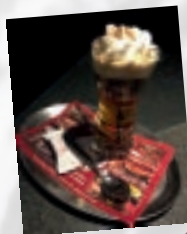
Irish Kisses (Café-Bailey's)

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 €

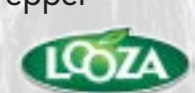
Ice Tea pêche

2.50 €

Jus de fruits LOOZA Orange, Ananas,

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 €

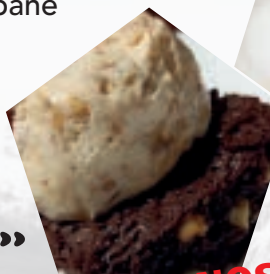
**Café
ou****Thé Gourmand**
(Différents
desserts variés)**9,90€**

NOS

Desserts du moment

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

Pomme Bonne Femme Au Chèvre et Miel
Nougat Glacé aux Black Cookies
Paris Brest Moka
Soufflé Glacé au Grand Marnier
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 Speculoos
Coupe de Glace aux Amandes effilées
Coupe de Glace aux Cuberdons et sa Liqueur
Coupe de Glace Caramel et Beurre Salé
Coupe de Glace Pistache, Coulis de Caramel
Tarte fine aux Pommes et sa Glace Frangipane
Coupe à la Violette
Coupe Nougat au coulis rouge
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€
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 Fromages

Salade de fruits de saison

Brioche perdue et sa boule Caramel Salé

Gaufre de Bruxelles Sucrée

Gaufre de Bruxelles Chantilly

Gaufre de Bruxelles Chantilly + Fruits

Gaufre de Bruxelles Mikado

Crêpes Sucrées

Crêpes Chantilly

Crêpes façon Mikado

Crêpes flambées au Grand Marnier

Crêpes, pommes flambées au Calvados

Moelleux au Chocolat

(15 min. d'attente)

Moelleux aux Spéculoos et Chocolat

(15 min. d'attente)

Moelleux aux Cacahuètes Caramélisées

(15 min. d'attente)

9.00 €

9.00 €

9.00 €

8.00 €

9.00 €

10.00 €

10.00 €

8.00 €

9.00 €

10.00 €

10.00 €

10.00 €

10.00 €

10.00 €

10.00 €

10.00 €

10.00 €



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 €
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 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 - Viollette - 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