

THE BOEUF QUI RIT TIMES

Mail : info@auboeufquirit.be

**Janvier
2026**

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 €

NOS Bulles

CHAMPAGNE

"Veuve Pelletier" Brut

Picollo 20cl 15.00€

37,5cl 25.00€

PROSECCO "Extra Dry"

Picollo 20cl 10.00€

COUPE CAVA 6.00€

«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 €

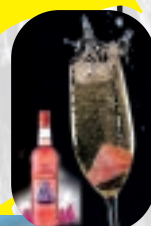


Cocktail "Eléphant Rose" (Batida, Gin, Cointreau,...) 9.00€

Kir	6.00 €
Suze	6.00 €
Malibu,	6.00 €
Safari, Passoa	6.00 €
Martini rouge ou blanc	6.00 €
Americano	6.00 €
Pineau des Charentes	6.00 €
Muscato 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 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 €
Saint Germain Hugo	9.50 €



Coupe Valentin 9.00 €



SPRITZ

(apéritif, Mousseux)
9.00 €



MOJITO 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 €
Apple Cider	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, Vodka's, Whiskys,
Alcools et Liqueurs
Page 8

NOS Entrées

Entrée prise
en plat

Prix multiplié
par 1,5

Demi-douzaine d'Huîtres d'Oléron
Jambon de Serrano, Fruits de saison
Carpaccio de boeuf à l'italienne (Copeaux de parmesan)
Saumon fumé et garniture classique
Tomate aux crevettes grises «Comme à Ostende»
Salade de Chèvre et Lardons gratinés au Miel
Petits Gris au Maroilles et Lardons
Petits Gris aux Champignons et à l'Ail
Croquettes aux trois fromages
Croquettes aux crevettes grises de Zeebruges
Croquettes de Joue de Boeuf sur Witloof
Croustillant de champignons à l'ail
Cassolette de Scampis à l'ail (7)
Cassolette de Scampis du chef (7)
Cassolette de Scampis aux Lardons et Maroilles (7)
Cassolette de Scampis au pastis et pil-pil (7)
Brochette de Scampis bardés, Sauce Tartare (7)
Lard grillé (Duroc d'Olives) 2 tranches

17.00 €
14.00 €
12.00 €
15.00 €
17.00 €
15.00 €
12.00 €
12.00 €
12.00 €
16.00 €
15.00 €
12.00 €
14.00 €
15.00 €
15.00 €
15.00 €
15.00 €
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 19.00 €
Boulets à la Liégeoise 19.00 €

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 €



Votre date d'Anniversaire est arrivée

Nous vous rappelons **notre formule anniversaire** !

A signaler lors de votre réservation

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

(Présentation de la carte d'identité obligatoire)

3 possibilités:

Avec une coupe de **mousseux** 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, réglez-vous !!!

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

NOS

Suggestions du moment

NOS ENTREES :

- Terrine Maison de Lièvre aux Marrons
- Soupe de Poissons, Rouille et Garnitures
- Tartiflette au reblochon et Croustillant de Lard
- Scampis à l'Ail et Champignons de Paris
- Duo de croquettes aux 3 fromages et aux crevettes grises
- Tranche de Lard (Duroc d'Olive) 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 Mignon de Biche grillé et Beurre aux truffes**
- Filet de Chevreuil à la Rossini (Porto et Foie Gras d'Oie)

NOS POISSONS :

- Filet de Saumon Rose Grillé au Miel**
- Assiette Mer du Nord (Saumon Fumé, Croquette Crevettes, Tomate Crevettes)
- Filet de Colin pané Meunière, sc. Tartare**

NOS PLATS CUISINÉS :

- Duo de Cuisses de Lapin aux Pruneaux
- Choucroute Alsacienne «Jambonneau, Frankfûrt, Kessler, Saucisse Morteau»
- Magret de Canard Braisé au Miel façon Kentucky**
- La Côte de Veau gratinée au Maroilles
- 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)
- 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€
13.00€
15.00€
16.00€
15.00€
17.00€
20.00€
15.00€
17.00€
20.00€
22.00€

39.00€
43.00€

23.00€
23.00€
20.00€

22.00€
23.00€
22.00€
33.00€
39.00€

29.00€
34.00€
35.00€
40.00€
25.00€
37.00€



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

(300GR) **20.00€**
(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) grillé

Pomme au four ou frites

Le 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

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€

**Basket with
french frie
3€**



Du mardi au dimanche midi et soir à

3200€



NOTRE

Menu du mois de janvier

PAS DE
MODIFICATION
AU MENU
POSSIBLE

La Terrine Maison de Lièvre aux Marrons

Ou La Soupe de Poissons, Rouille et Garnitures

Ou La Tartiflette au reblochon et Croustillant de Lard

Ou Les Scampis à l'Ail et Champignons de Paris



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

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

Ou Le Filet de Saumon Rose Grillé Au Miel

Ou Le Duo de Cuisses de Lapin aux Pruneaux

Ou La Choucroute Alsacienne

« Jambonneau, Frankfûrt, Kessler, Saucisse Morteau »



La Croûte aux Pommes et Maroilles

Ou La Frangipane Feuilletée Tiède au Fondant d'Abricots

Ou La Glace Caramel et Beurre Salé

Ou Le Duo de Mousses au Chocolat « Blanc et Noir »

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



15 cl

33 cl

50 cl

3 L

Diôle Blonde (6,5%)
Diôle Noël (8,5%)

3⁰⁰€
3⁰⁰€5⁰⁰€
5⁰⁰€7⁵⁰€
7⁵⁰€40⁰⁰€
40⁰⁰€

NOS Bières Bouteille



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



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 €

Blondes :

Cristal 25 cl 3.50 €
 Maes 25 cl 3.50 €
 Badou 33 cl (7,5°) 4.00 €
 Cuvée des Trolls 33 cl 4.00 €
 Carlsberg 25 cl 4.00 €
 Leffe 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 €
 Quintine Blonde 8° 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 €
 Leffe Brune 33 cl 5.00 €



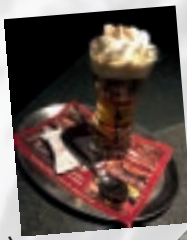
Spéciales :

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)



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 €
 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 €



Café
 ou

Thé Gourmand
 (Différents
 desserts variés)

9,90€

NOS

Desserts du moment

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

Profiteroles à la Vanille et Chocolat Chaud
Croûte aux Pommes et Maroilles
Frangipane Feuilletée Tiède au Fondant d'Abricots
Duo de Mousses au Chocolat « Blanc et Noir »
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

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 €

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 - 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	12.00 €

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



El Ron de Cuba