

THE BOEUF QUI RIT TIMES

Mail : info@auboeufquirit.be

**Avril
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 €

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 €
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 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 €

LES SPRITZ DE L'ÉTÉ

- Apéritivo
- Saint-Germain
- Limoncello
- Amaretto
- Eau de Villée



Coupe Valentin
9.00 €



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



MOJITO
9.00 €

NOS Mocktails

Sans alcool

«Le Penseur» :	6.00 €
(Citron vert - Kiwi - Jus ananas)	
Spritz	5.00 €
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 €

9,50€

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 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)	30.00 €
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 (400 gr)	36.00 €
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, régaliez-vous !!!

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

NOS Suggestions du moment

NOS ENTREES :

Terrine Maison aux Aubergines	14.00€
Tomate farcie au Thon, Mascarpone et salade de légumes secs d'Antan	15.00€
Chausson provençal et tempura de Colin, sauce Marinara	17.00€
Tranche de Lard (Duroc d'Olives) et son Boudin Blanc de Liège Grillé	17.00€
Carpaccio de contre filet mature «Holstein» à l'italienne	20.00€
Duo de croquettes aux 3 fromages et aux crevettes grises	15.00€
Os à la moelle, rôtis au four (20 Min. d'attente)	15.00€
Cuisses de Grenouille Meunière à l'Ail	17.00€
Saint-Jacques Comme à Honfleur (Poireaux, Pomme, Calvados)	20.00€
Foie Gras d'Oie poêlé (chaud) et Pomme Caramélisée au Calvados	22.00€

NOS POISSONS :

Assiette Mer du Nord (Saumon Fumé, Croquette Crevettes, Tomate Crevettes)	23.00€
Truite Saumonée aux Amandes et Beurre Noisette	22.00€
Filet de Colin pané Meunière, sc. Tartare	20.00€

NOS PLATS CUISINÉS :

Navarin d'agneau aux légumes primeurs	23.00€
Magret de Canard Braisé au Miel façon Kentucky	24.00€
Côte de Veau gratinée au Maroilles	33.00€
Filet Pur de Bœuf (BIGARD) Façon Rossini (Foie Gras)	39.00€

NOS GRILLADES et NOS VIANDES D'EXCEPTION :

Mix Grill « Elephant » (Boeuf, Agneau, Poulet, Lard, Saucisse, Boudin)	29.00€
Côte de Porc (Duroc d'Olives) Grillée, Beurre à l'ail	22.00€
Duo de Tranche de Lard (Duroc d'Olives) et son Boudin Blanc de Liège	22.00€
Tagliata de Filet Pur de bœuf à la Fiorentina	34.00€
Entrecôte « Aquitaine » Boeuf français (400GrS)...	35.00€
Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (300 gr)	40.00€
Tomahawk de Porc Duroc d'olive (Côte au Filet +Lard) 900 gr	25.00€
T-Bonne Steak (700GrS)	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€
<i>(Burger 300gr, échalottes confites, Cheddar)</i>		
Poulet Croustillant*	20€	33€*
<i>(Sauce Andalouse, Oignons frits)</i>		

NOTRE

Menu Sans Gluten

39.00€



- 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) 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 (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) 29.00 €
- Côte à l'os (Limousin) (700 gr) 36.00 €**
- Ris de Veau de coeur de lait 37.00 €
- Magret de Canard (Mulard) (300gr) 24.00 €
- 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 Troyes (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 4.00 €
- Dijonnaise - Mousseline 1.00 €
- Sauce Froide** : Mayonnaise, Tartare 4.00 €
- Beurre Froid** : Beurre à l'ail - Beurre B.M.H. - Beurre à la Truffe noire 4.00 €
- Salade verte à la vinaigrette 4.00 €
- Assiette de légumes du marché cuisinés «minute» 6.00 €
- 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'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 Chausson provençal et tempura de Colin, sauce Marinara

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 Saumonée aux Amandes et Beurre Noisette

Ou La Côte de Porc (Duroc d'Olives) Grillée, Beurre à l'ail

Ou Le Navarin d'agneau aux légumes primeurs



Le Crottin de Chèvre à l'Hawaïenne et Miel

Ou La Glace Vanille, Sauce Caramel « Pop-Corn »

Ou La Tartelette Fine aux Pommes

Ou La Charlotte au Chocolat Amer

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



NOS Diôle Bières au fût



15 cl 33 cl 50 cl

Diôle Blonde (6,5%)

3⁰⁰€ 5⁰⁰€ 7⁵⁰€

Diôle Brune (8,5%)

3⁰⁰€ 5⁰⁰€ 7⁵⁰€



Sans Alcool :

Maes sans alcool 25 cl	3.00 €
Carlsberg sans alcool 25 cl	3.00 €
Leffe Blonde sans alcool 25 cl	3.00 €
Leffe Brune sans alcool 25 cl	3.00 €
Lowa Trolls 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	6.00 €
Brugse Zot 33 cl	6.00 €
Bon Secours 33 cl "Prestige"	6.00 €
Duvel 33 cl	6.00 €
Saint-Feuillien 33 cl	6.00 €
Maredsous 33 cl	6.00 €
Quintine Blonde 8° 33 cl	6.00 €
Corne (Du bois des pendus) 33 cl	6.00 €
Super des Fagnes 33 cl	6.00 €
Triple Tête de Mort 33 cl	6.00 €
Paix Dieu 33 cl	6.00 €
Moinette 33 cl	6.00 €
Paix Dieu 75 cl	10.00 €
Moinette 75 cl	10.00 €



Ambrées :

Kwack 33 cl	6.00 €
Bush 33 cl	6.00 €
Triple Westmalle 9.5° 33 cl	6.00 €
Triple Karmeliet 33 cl	6.00 €
Orval 6,2° 33 cl	6.00 €
Trappiste de Chimay Bleue 9° 33 cl	6.00 €
Trappiste de Chimay Verte 10° 33 cl	6.00 €
Leffe Brune 33 cl	6.00 €



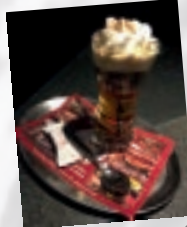
Spéciales :

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, 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

Profiteroles à la glace Vanille et Chocolat Chaud

Crottin de Chèvre à l'Hawaïenne et Miel
Charlottine au Chocolat Amer
Glace Vanille, Sauce Caramel « Pop-Corn »
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

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)

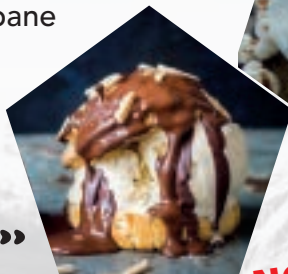
Coupe du Verger (Sorbet aux pommes et trait de Calvados)

Colonel (Sorbet au citron vert et trait de Vodka)

Le Trio de sorbets de saison



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



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€
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 Speculoos 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	12.00 €

