

THE BOEUF QUI RIT TIMES

Mail : info@auboeufquirit.be

**Mai
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 9.50 €

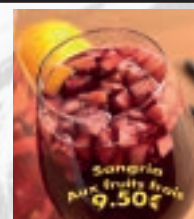
Martini Bellini

Martini Blanc, Mousseux,
Liqueur Pêche 9.50 €

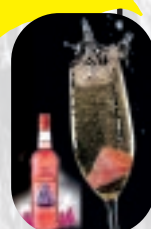
Kir	6.00 €
Suze	6.00 €
Malibu,	6.00 €
Safari, Passoa	6.00 €
Martini rouge ou blanc	6.00 €
Americano	6.00 €
Pineau des Charentes	6.00 €
Muscato du Soleil	6.00 €
Cynar	6.00 €
Porto rouge ou blanc	6.00 €
Porto 10 ans	10.00 €
Ratafia de Champagne	6.00 €
Campari nature	6.00 €
Batida	6.00 €
Picon vin blanc	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
9.50 €



**Cocktail "Eléphant
Rose"**
(Batida, Gin,
Cointreau,...)
9.50€



MOJITO
9.50 €

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"	6.00 €
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 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)	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 Abricots lardés
- Tiramisu de petits pois, asperges et Truite fumée
- Cervelle de Veau Poêlée à la Grenobloise
- Croûte à l'Oignon, Fromage frais et Mozzarella sur son Confit
- Tomate Mozzarella Di Bufala Campana
- Tranche de Lard (Duroc d'Olives) et son Boudin Blanc de Liège Grillé
- Carpaccio de contre filet **mature** «Holstein» à l'italienne
- Duo de croquettes aux 3 fromages et aux crevettes grises
- 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)
- Les Filets de Rouget sur Ratatouille Niçoise**
- Filet de Colin pané Meunière, sc. Tartare

NOS PLATS CUISINÉS :

- Véritable Chili Con Carne « Texan »
- Magret de Canard Braisé au Miel façon Kentucky**
- 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)
- Duo de Tranche de Lard (Duroc d'Olives) et son Boudin Blanc de Liège**
- Tagliata de Filet Pur de Bœuf à la Fiorentina
- Entrecôte «**Aquitaine**» Boeuf français (400Gr)...
- Entrecôte « **Holstein** » Maturée 28 Jours (300 gr)
- Tomahawk de Porc Duroc d'olive (Côte au Filet +Lard) 900 gr**
- T-Bonne Steak (700Gr)...



- 14.00€
- 16.00€
- 16.00€
- 16.00€
- 16.00€
- 17.00€
- 20.00€
- 15.00€
- 15.00€
- 17.00€
- 20.00€
- 22.00€
- 23.00€
- 22.00€
- 20.00€
- 22.00€
- 24.00€
- 33.00€
- 39.00€
- 29.00€
- 22.00€
- 35.00€
- 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€
<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€

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 4.00 €

Assiette de légumes du marché cuisinés «minute» 6.00 €

Supplément frites ou gratin ou pomme de terre 3.00 €

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

**Basket with
french frie
3€**



Du mardi au dimanche midi et soir à

3200€



NOTRE

Menu du mois de Mai

PAS DE MODIFICATION AU MENU POSSIBLE

La Terrine Maison aux Abricots lardés

Ou Le Tiramisu de petits pois, asperges et Truite fumée

Ou La Cerveille de Veau Poêlée à la Grenobloise

Ou La Croûte à l'Oignon, Fromage frais et Mozzarella Sur son Confit



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

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

Ou Les Filets de Rouget sur Ratatouille Niçoise

Ou La Brochette d'Agneau Grillée à la Grecque

Ou Le Véritable Chili Con Carne "Texan"



Le Sorbet au Cassis

Ou La Brioche Perdue et sa boule Caramel Salé

Ou La Mousse au Chocolat Noir et Fruits Rouges

Ou La Tartelette Passion et Coco Meringuée

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€

Plat à 1300€



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 €



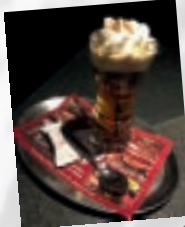
Spéciales :

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: 2.50 € 1/2: 4.00 € 1 L: 7.00 €

Eau gazeuse Bru

1/4: 2.50 € 1/2: 4.00 € 1 L: 7.00 €

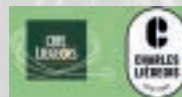
Supplément de sirop (menthe, grenadine, cassis)	0.50 €
Pepsi Cola	2.50 €
Pepsi Cola Max	2.50 €
Pepsi Cola 1L	7.00 €
Pepsi Cola Max 1L	7.00 €
Fanta Orange	2.50 €
Oasis	2.50 €
Canada dry	2.50 €
Schweppes Tonic	2.50 €
Schweppes Agrumes	2.50 €
Schweppes Ginger Ale	2.50 €
Schweppes Sélection Hibiscus	3.00 €
Schweppes Sélection Ank Pepper	3.00 €
Schweppes Virgin Mojito	3.00 €
Schweppes Virgin Spritz	3.00 €
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

- Mousse au Chocolat Noir et Fruits Rouges
- Tartelette Passion et Coco Meringuée
- Gros Macaron Chocolat et Glace au Caramel Salé
- Tarte fine aux Pommes et sa Glace Frangipane
- Profiteroles à la Glace Vanille et Chocolat Chaud**
- Sabayon à l'Amaretto et Vanille**

NOS

Glaces «Pagotini»



- Puits d'Amour aux fraises et meringues** 10.00€
- Coupe Traditionnelle Dame Blanche, Chocolat Chaud 9.00 €
- Coupe Dame Noire, Chocolat Chaud 9.00 €
- Coupe Brésilienne, Sauce Caramel 9.00 €
- Coupe de Glace Vanille, Sauce Caramel «Pop-Corn»** 9.00€
- Coupe de Glace aux Speculoos 9.00€
- Coupe de Glace au Lait d'Amandine et Frangipane 9.00€
- Coupe de Glace aux Cuberdons et sa Liqueur 9.00€
- Coupe de Glace Caramel et Beurre Salé 9.00€
- Coupe de Glace Pistache, Coulis de Caramel 9.00€
- Coupe à la Violette 9.00€
- Coupe Nougat au coulis rouge 9.00€
- Coupe «Boeuf»** 9.00 €
- (Glace vanille, Glace fraise, coulis de fruits rouges, chantilly)
- Coupe Glace Noisette et Caramel Beurre Salé 9.00€
- Coupe Tutti Frutti** 9.00€
- (Glace vanille, Glace Fraise, Coulis de Fruits rouges, fruits frais, chantilly)
- Coupe Rhum Raisin 9.00€
- Coupe "Smarties"** 9.00€
- (Glace Vanille, Glace Chocolat, Smarties, Chocolat Chaud, Chantilly)
- Coupe Baileys (Glace Vanille, Baileys, Chantilly) 9.00€
- Coupe Amaretto (Glace Lait Amande, Amaretto, Chantilly) 9.00€
- Sorbet Mojito au citron vert et Rhum 9.00€
- Sorbet au Cassis 9.00€
- Sorbet à l'Ananas 9.00€
- Sorbet aux Framboises 9.00€
- Sorbet du Verger (Sorbet aux pommes et trait de Calvados) 9.00€
- Sorbet Colonel (Sorbet au citron vert et trait de Vodka) 9.00€
- Le Trio de sorbets de saison 9.00€

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



9.00€
9.00€
9.00€
10.00€
10.00€
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,...

Limoncello Citron	7.00 €
Génépi	7.00 €
Verveine Verte	8.00 €
Chartreuse Jaune	8.00 €
Chartreuse Verte	12.00 €

