

# THE BOEUF QUI RIT TIMES

**Coupe Valentin**  
9.50 €



**Mail : info@auboeufquirit.be**

**Juillet  
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 €



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 €

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



**MOJITO OU CUBA LIBRE**  
9.50 €



## NOS Mocktails

Sans alcool

«Le Penseur» :	6.00 €
(Citron vert - Kiwi - Jus ananas)	
Spritz	5.00 €
Ricard (Pacific)	5.00 €
Martini «Vibrante» (rosé)	5.00 €
Martini «Floreale» (blanc)	5.00 €
Pisang (Nature)	5.00 €
Amaretto "o"	6.00 €
Gin Tanqueray "o"	6.00 €

## NOS Bulles

### CHAMPAGNE

"Veuve Pelletier" Brut  
Piccolo 20cl 15.00€  
37,5cl 25.00€

PROSECCO "Extra Dry"  
Piccolo 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 €

## LES SPRITZ DE L'ÉTÉ

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



## ALZATO SPRITZ

Crée par  
Quentin Gallopin

9,50€



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 €
<b>Croquettes de Joue de Boeuf sur Ratatouille Niçoise</b>	<b>15.00 €</b>
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	20.00 €
Steak (Scotch Beef) croûte de poivre noir à la crème	20.00 €
Pot-au-Feu de langue de veau	20.00 €
Mijoté de joue de boeuf à "La Diôle"	20.00 €
Onglet (Irish Beef) aux échalotes confites	20.00 €
<b>Filet Pur de Cheval (Danois) à l'ail confit (250gr)</b>	<b>30.00 €</b>
Côte de Porc (Duroc d'Olives) al'berdouille	19.00 €
Boulettes cuisinées à l'Ancienne à la tomate	19.00 €
<b>Boulets à la Liégeoise</b>	<b>19.00 €</b>



## NOS Poissons Classiques

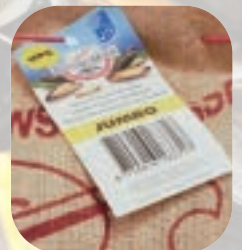
Tomates aux crevettes grises	24.00 €
Lotte aux poireaux	24.00 €
Filet de Saumon braisé	23.00 €
Sole meunière (400 gr)	38.00 €
Scampis à l'ail (14)	23.00 €
Scampis aux Lardons et Maroilles (14)	23.00 €
Brochettes de Scampis Bardés, sc. Tartare(14)	23.00 €
<b>Trilogie de Saumon</b> (Saumon vapeur, fumé, tartare)	<b>28.00 €</b>



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



**25€**

# NOS Suggestions du moment

## NOS ENTREES :

Terrine Maison et Tapenade d'Olive

**Tomate Mozzarella "Burrata" From Campania**

Champignons farcis à la viande et tomate

Gratin de Moules Espagnoles à l'Ail

**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**

Pavé de Saumon Rose en croûte de Parmesan

## NOS PLATS CUISINÉS :

**Magret de Canard Braisé au Miel façon Kentucky**

Côte de Veau Braisée « Archiduc »

Rognon de Veau aux Champignons et au Porto

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)

**Trio de Cochonnailles (boudin, saucisse, lard)**

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)



15.00€

16.00€

16.00€

16.00€

16.00€

20.00€

15.00€

17.00€

20.00€

22.00€



23.00€

20.00€

24.00€



26.00€

33.00€

22.00€

39.00€



29.00€

23.00€

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**

**CheeseBurger Angus**

**SIMPLE**

**DOUBLE**

22€

35€

(Burger 300gr, échalottes confites, Cheddar)

**Poulet Croustillant\***

20€

33€\*

(Sauce Andalouse, Oignons frits)

# 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) 20.00 €

Pavé « Rond de Boeuf» Black Angus Irlandais(300 gr) 20.00 €

Brochette aloyaux (Scotch Beef) (300 gr) 20.00 €

Brochette d'onglet aux échalottes confites (300 gr) 20.00 €

Brochette d'Agneau (New Zealand) (270 gr) 22.00 €

Brochette de Cuisse de Poulet désossée marinée 20.00 €

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) 33.00 €

Filet Pur de Cheval (Danois) (250gr) 30.00 €

**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€**





**Congés Annuels**  
**du 17/08 au 31/08 inclus**  
**Ouvert le 1/09 à 12h**



Du mardi au dimanche midi et soir à

**NOTRE**

**3200€**

## Menu du mois de Juillet

- La Terrine Maison et Tapenade d'Olive
- Ou La Tomate Mozzarella "Burrata" From Campania
- Ou Les Champignons farcis à la viande et tomate
- Ou Le Gratin de Moules Espagnoles à l'Ail



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

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

- Ou Le Pavé de Saumon Rose en croûte de Parmesan
- Ou Le Trio de Cochonnailles (boudin, saucisse, lard)
- Ou Le Rognon de Veau à la Dijonnaise



La Rilette de Bleu d'Auvergne sur Pain d'épice

- Ou Le Puits d'Amour aux Fraises
- Ou Le Soufflé Nougat d'Agramunt et Chocolat
- Ou La Tartelette au Chocolat « Eclat de Daim »

**PAS DE MODIFICATION AU MENU POSSIBLE**



### **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  
 \*\*\*

**M** Le Magnum Classique **ou** La Crêpe au Sucre

Granita Cola 50cl **400€**

Dessert à **600€**

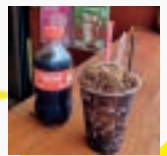
Retrouvez nos recettes : [www.nosrestos.be](http://www.nosrestos.be)



# NOS Bières au fût



15 cl	33 cl	50 cl
3 <sup>00</sup> €	5 <sup>00</sup> €	7 <sup>50</sup> €
3 <sup>00</sup> €	5 <sup>00</sup> €	7 <sup>50</sup> €



**Granita Cola 50cl**  
**4,00€**

## NOS Bières

### 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 €
Liefmans Cerise 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 €



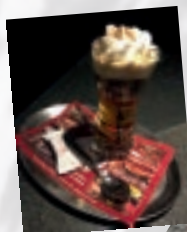
### Spéciales :

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)



**Café ou Thé Gourmand**  
(Différents desserts variés)  
**10,50€**

## 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, violette) 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, 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

- Rillette de Bleu d'Auvergne sur Pain d'épice
- Soufflé Nougat d'Agramunt et Chocolat
- Tartelette au Chocolat « Eclat de Daim »
- 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 à la Mangue 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 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 €

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



## Nos Liqueurs Prestiges :

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

**Votre avis  
compte !!!**

**Envie de contribuer au  
Boeuf qui rit de demain ?  
partagez votre avis en  
scannant ce QR code**

