

THE BOEUF QUI RIT TIMES

Coupe Valentin
9.50 €



Mail : info@auboeufquirit.be

**Septembre
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 €
Muscat 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 «Floreal» (blanc) 5.00 €

Pisang (Nature) 5.00 €

Amaretto "o" 6.00 €

Gin Tanqueray "o" 6.00 €

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
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 Braisée de Witloff
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 €
13.00 €
15.00 €
17.00 €
15.00 €
13.00 €
13.00 €
12.00 €
16.00 €
15.00 €
12.00 €
14.00 €
15.00 €
15.00 €
15.00 €
15.00 €
14.00 €



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 €
(pas de cuisson bien cuite)
Filet Pur de Cheval (Danois) à l'ail confit (250gr) 30.00 €
Côte de Porc (Duroc d'Olives) al'berdouille 20.00 €
Boulettes cuisinées à l'Ancienne à la tomate 20.00 €
Boulets à la Liégeoise 20.00 €



Les meilleures Moules...

c'est chez nous

qu'on les mange !!

Nos Moules :

Moules Marinières

Moules Vin Blanc

Moules Au Ricard

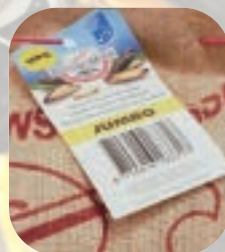
Moules A la Bière

Moules Ail et Crème

Moules Maroille et Crème

Moules Roquefort et Crème

Moules au Witlof et Crème



La casserole de 1kg200

25€



NOS Poissons Classiques

Tomates aux crevettes grises 24.00 €
Lotte aux poireaux 24.00 €
Filet de Saumon braisé 23.00 €
Sole meunière (400 gr) 39.00 €
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

Suggestions du moment

NOS ENTREES :

Quiche aux 3 Fromages et Saumon Fumé

Croustillants aux Fromages et Lardons

Petits Gris au Maroilles et Lardons

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

Casserole de Moules Marinières

NOS PLATS CUISINÉS :

Magret de Canard Braisé au Miel façon Kentucky

Côte de Veau gratinée au Maroilles

Carbonades flamandes à la bière brune et à la moutarde

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

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)



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

(300GR) **22.00€**

(400GR) **27.00€**

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

(Burger 300gr, échalottes confites, Cheddar)

Poulet Croustillant*

(Sauce Andalouse, Oignons frits)

SIMPLE DOUBLE

22€ 35€

20€ 33€*



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)

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 d'Andouillettes de Troyes (AAAAA)

Lard grillé (Duroc d'Olives) 3 tranches

Duo de saucisses au couteau (Duroc d'Olives)

Duo de Boudins Blancs de Liège

Travers de Porc Braisé au Miel et Sauce Barbecue

20.00 €

20.00 €

20.00 €

20.00 €

22.00 €

20.00 €

26.00 €

42.00 €

35.00 €

40.00 €

33.00 €

30.00 €

36.00 €

37.00 €

24.00 €

30.00 €

24.00 €

20.00 €

20.00 €

19.00 €

19.00 €

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

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 €

4.00 €

6.00 €

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

NOTRE

32⁰⁰€

Menu du mois de Septembre

Le Carpaccio de Bœuf et Copeaux de Parmesan

Ou La Quiche aux 3 Fromages et Saumon Fumé

Ou Les Escargots Aux Lardons et Maroilles

Ou Les Croustillants aux Fromages et Lardons



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 Jambonneau Grillé au Miel et Romarin

Ou La Carbonade flamande à la bière brune et à la moutarde



Le Tiramisu aux Cookies et Pépite de Chocolat

Ou Le Banana Split au Chocolat Chaud

Ou Le Crousti'flan à la pâtissière

Ou La Crème Brûlée aux Zestes d'Orange

**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 Big Burger **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

Plat à
13⁰⁰€

Granita
Cola 50cl
4⁰⁰€

Dessert à
6⁰⁰€

Retrouvez nos recettes : www.nosrestos.be

NOS Bières

Sans Alcool :

Maes sans alcool 25 cl	3.50 €
Carlsberg sans alcool 25 cl	3.50 €
Leffe Blonde sans alcool 25 cl	3.50 €
Leffe Brune sans alcool 25 cl	3.50 €
Lowa Trolls sans alcool 25 cl	3.50 €
Liefmans Cerise sans alcool 25 cl	3.50 €

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 €
Hurl 33 cl	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	12.00 €
Moinette 75 cl	12.00 €

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 €

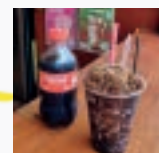
NOS

Cocktails Chauds à 9,50€

- 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 Diôle Bières au fût

15 cl	33 cl	50 cl
Diôle Blonde (6,5%)	3 ⁰⁰ €	5 ⁰⁰ €
Diôle Brune (8,5%)	3 ⁰⁰ €	5 ⁰⁰ €



Granita Cola 50cl
4⁰⁰€

NOS

Eaux, Jus, Limonades

Eau plate Bru

1/4: 2.50 €	1/2: 5.00 €	1 L: 8.00 €
-------------	-------------	-------------

Eau gazeuse Bru

1/4: 2.50 €	1/2: 5.00 €	1 L: 8.00 €
-------------	-------------	-------------

Supplément de sirop (menthe, grenadine, violette) 0.50 €

Pepsi Cola	2.50 €
Pepsi Cola Max	2.50 €
Pepsi Cola 1L	8.00 €
Pepsi Cola Max 1L	8.00 €
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, Tomato, Pomme-Cerise	2.50 €

NOS

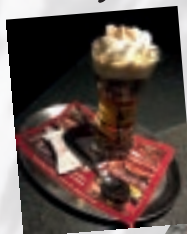
Cafés et Thés

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)
10,50€

NOS

Desserts du moment

- Tiramisu aux Cookies et Pépité de Chocolat
- Banana Split au Chocolat Chaud
- Crousti'Flan à la Pâtissière
- Crème Brûlée aux Zestes d'Orange
- 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»

- Coupe Traditionnelle Dame Blanche, Chocolat Chaud 9.00€
- Coupe Dame Noire, Chocolat Chaud 9.00€
- Coupe Brésilienne, Sauce Caramel 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»

(Glace vanille, Glace fraise, coulis de fruits rouges, chantilly)

- Coupe Glace Noisette et Caramel Beurre Salé 9.00€

Coupe Tutti Frutti

(Glace vanille, Glace Fraise, Coulis de Fruits rouges, fruits frais, chantilly)

- Coupe Rhum Raisin 9.00€

Coupe "Smarties"

(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 Fraise 9.00€

- Sorbet à l'Ananas 9.00€

- Sorbet aux Framboises 9.00€

- Sorbet à la Mangue 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€**



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 €
Sir Chill	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	12.00 €
(whisky belge)	

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
Schwepes 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

