Plaisir gourmand du Boeuf qui rit

Coupe Valentin
9.50 €





Mail : info@auboeufquirit.be

Novembre 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 €



LES SPRITZ DU MOMENT
- Apéritivo
- Saint-Germain
- Limoncello
- Amaretto
- Eau de Villée
- Italicus Bergamote
- Flower Coffee

9,50€

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 €

ALZATO SPRITZ
Crée par Quentin Gallopin
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)	13.00 €
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	13.00 €
Petits Gris aux Champignons et à l'Ail	13.00 €
Croquettes aux trois fromages	12.00 €
Croquettes aux crevettes grises de Zeebruges	16.00 €
Croquettes de Joue de Boeuf sur Braisée de Witloff	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	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 (pas de cuisson bien cuite)	20.00 €
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 €

NOS Poissons Classiques

Tomates aux crevettes grises	25.00 €
Lotte aux poireaux	29.00 €
Filet de Saumon braisé	25.00 €
Sole meunière (400 gr)	39.00 €
Scampis à l'ail (14)	25.00 €
Scampis aux Lardons et Maroilles (14)	25.00 €
Brochettes de Scampis Bardés, sc. Tartare(14)	25.00 €
Trilogie de Saumon (Saumon vapeur, fumé, tartare)	29.00 €



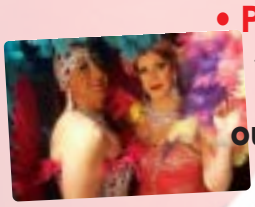
• Menu Festif hors Réveillon à 36€ ou à 65€*

** Avec 1 Apéritif au choix*
+ ¼ Vin Blanc Chardonnay
+ ¼ Vin Rouge Cabernet Sauvignon
+ Softs, Diôle au Fût (durant le repas)

• Pour Noël et Nouvel An....
Notre menu traiteur à emporter À 38€
Avec Deux Entrées + 12.00€
EGALEMENT À LA CARTE À EMPORTER



Notre plateau fruits de mer à emporter
64,90€



• Pour la Saint Sylvestre
«The Cristal'Show»
129€
ou « Aux Chandelles »
119€
Vin et Softs compris
De 19 heures à 1 heure du Matin

NOS Suggestions du moment



NOS ENTREES :

Terrine Maison de Marcassin et Confit d'Oignons	14.00€
Camembert Frit aux Epinards à la Crème	16.00€
Crapaudine de Poussin aux Witloofs et Mirabelles	17.00€
Crêpe Farcie au Jambon et aux Champignons à la Crème	16.00€
Duo de croquettes aux 3 fromages et aux crevettes grises	15.00€
Tranche de Lard Patta Négra et son Boudin Blanc de Liège Grillé	17.00€
Carpaccio de contre filet mature «Holstein» à l'italienne	20.00€
Os à la moelle, rôtis au four (20 Min. d'attente)	16.00€
Cuisses de Grenouille Meunière à l'Ail	17.00€
Saint-Jacques Comme à Honfleur (Poireaux, Pomme, Calvados)	22.00€
Foie Gras d'Oie poêlé (chaud) et Pomme Caramélisée au Calvados	23.00€



NOS GIBIERS :

Cuisse de Lièvre façon de ma Grand-Mère	28.00€
Suprême de Pintadeau à l'Orange et au Thym	28.00€
Filet Mignon de Biche grillé et Beurre aux truffes	39.00€
Filet de Chevreuil sauce Pleurotes et Noix de Cajou	44.00€



NOS POISSONS :

Assiette Mer du Nord (Saumon Fumé, Croquette Crevettes, Tomate Crevettes)	23.00€
Filet de Colin pané Meunière, sc. Tartare	20.00€
Gratin de Poissons et Scampis à la Mornay	23.00€



NOS PLATS CUISINÉS :

Cassoulet Traditionnel aux Haricots blancs, Confit de Canard et Saucisse	25.00€
Côte de Veau gratinée au Maroilles	33.00€
Magret de Canard Braisé au Miel façon Kentucky	24.00€
Filet Pur de Bœuf (BIGARD) Façon Rossini (Foie Gras)	39.00€



NOS GRILLADES et NOS VIANDES D'EXCEPTION :

Contrefilet de Kangourou grillé (400 gr)	35.00€
Mix Grill « Elephant » *(Boeuf,Agneau,Poulet,Lard, Saucisse,Boudin)*	29.00€
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)	36.00€







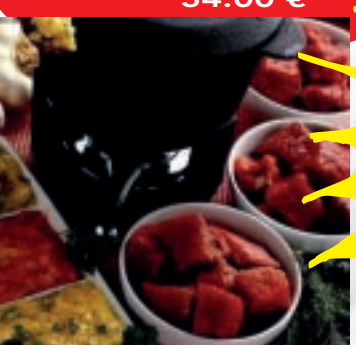
FILET AMÉRICAIN HACHÉ «MINUTE»
PRÉPARÉ PAR NOS SOINS, SALADE VERTE À LA VINAIGRETTE, POMMES FRITES
(300GR) **22.00€**
(400GR) **27.00€**



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

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

NOS Grillades

Toutes nos viandes sont séléctionnées, labellisées et grillées au feu de bois
Servies avec crudités et pomme de terre au choix



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 Zeeland) (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 €
Côte à l'os (Black Angus maturée 25 jours 600 gr)	45.00 €
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 d'Andouillettes de Troyes (AAAAA)	20.00 €
Lard grillé (Duroc d'Olives) 3 tranches	20.00 €
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 €

VÉGÉTARIEN
BURGER 300 GR
BLÉ ET OIGNONS,
ÉCHALOTES CONFITES, CHEDDAR
22,00€

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 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 Pleurotes à l'Ail	10.00 €
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 de Novembre



La Terrine Maison de Marcassin et Confit d'Oignons

Ou Le Camembert Frit aux Epinards à la Crème

Ou La Crapaudine de Poussin aux Witloofs et Mirabelles

Ou La Ficelle Picarde aux Champignons



❀❀❀



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

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

Ou Le Gratin de Poissons et Scampis à la Mornay

Ou La Cuisse de Lièvre façon de ma Grand Mère

Ou Le Travers de Porc Braisé au Miel et Sauce Barbecue



❀❀❀

Le Granité à la Mandarine

Ou La Tartelette au Citron Meringuée

Ou Le Crumble aux Pommes

Ou La Poire Pochée au Vin Blanc et Cottage Cheese



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)

***

Plat à **13⁰⁰€**

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

Dessert à **6⁰⁰€**



Retrouvez nos recettes : www.nosrestos.be



NOTRE Diôle Bière au fût

	15 cl	33 cl	50 cl
Diôle Blonde (6,5%)	3^{00}€	5^{00}€	7^{50}€

NOS Bières



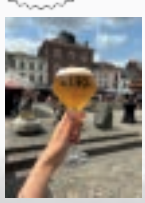
Sans Alcool :

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» 25 cl	4.00 €
Liefmans "Cerise" 25 cl	4.00 €

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, 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 €

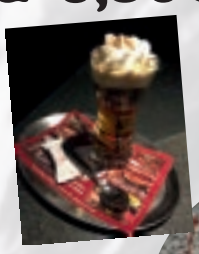


NOS Cappuccinos

Nature	5.00 €
Noisette	5.50 €
Cookies	5.50 €
Speculoos	5.50 €
Crème Brulée	5.50 €

NOS 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)







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



NOS Desserts du moment

Granité à la Mandarine	9.00€
Tartelette au Citron Meringuée	9.00€
Crumble aux Pommes	9.00€
Poire Pochée au Vin Blanc et Cottage Cheese	9.00€
Gros Macaron Chocolat et Glace au Caramel Salé	9.00€
Tarte fine aux Pommes et sa Glace Frangipane	10.00€
Profiteroles à la Glace Vanille et Chocolat Chaud	10.00€
Sabayon à l'Amaretto et Vanille	10.00€



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)	9.00€
Coupe Glace Noisette et Caramel Beurre Salé	9.00€
Coupe Tutti Frutti (Glace vanille, Glace Fraise, Coulis de Fruits rouges, fruits frais, chantilly)	9.00€
Coupe Rhum Raisin	9.00€
Coupe "Smarties" (Glace Vanille, Glace Chocolat, Smarties, Chocolat Chaud, Chantilly)	9.00€
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 Passion	9.00€
Sorbet aux Framboises	9.00€
Sorbet à la Poire	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€

NOS Desserts Maison

Trilogie de Fromage sur Roquette	10.00 €
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 (15 min. d'attente)	10.00 €
Moelleux aux Spéculoos et Chocolat (15 min. d'attente)	10.00 €
Moelleux aux Cacahuètes Caramélisées (15 min. d'attente)	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 €
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 Riviéres	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	8.00 €
Eristoff Red	8.00 €
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 €

Spécial Schweppes Ginger Ale 2,50€



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 «Foucauld XO»	10.00 €
Cognac Orange	8.00 €
Cognac Poire	8.00 €
Marc de Bourgogne	8.00 €

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 :

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

Photos non contractuelles

Conception et impression Imprimerie Huvelle - Sirault - 0479/570606