



Menus

Formules Midi

Entrée/ Plat : 15.50€

Plat, dessert : 16.50€

Entrée/ Plat / dessert : 19.50€

Nous vous proposons un menu différent chaque jour :

- 2 entrées au choix,
- 2 plats au choix (*viande, poisson*),
- 1 dessert (*café gourmand ou dessert du jour*).

Formule Soir

A la carte uniquement

(voir détails ci-dessous)

Formule Enfant

Entrée/ Plat / dessert : 12.50€

Nous vous proposons un menu composé :

- 1 boisson, au choix (Coca, Jus de fruits, Sirops)
- 1 plats au choix (*brochette de magret de canard, de filet de boeuf, steak haché maison ou saumon servis avec pommes de terre ou poêlée de légumes frais*),
- 1 dessert (*boule de glace, crêpe au chocolat ou chantilly, mousse au chocolat ou ile flottante*).



Mise à disposition de chaises hautes, table à langer

Nos apéritifs

Coupe de champagne (10cl)	7.80€
<small>(MAISON DE LOSEY)</small>	
Cocktail maison (16cl)	7.00€
<small>(RHUM ARRANGÉ PASSION ANANAS, ABRICOT, PERRIER)</small>	
Kir Royal Champagne (10cl)	7.90€
<small>(CRÈME CASSIS, MÛRE OU VIOLETTE, DE LOSEY)</small>	
Pousse rapière Champagne (10cl)	7.90€
<small>(LIQUEUR D'ARMAGNAC ORANGE, DE LOSEY)</small>	
Spritz	7.00€
<small>(4CL APÉROL, 6CL PROSÉCO PERRIER)</small>	
Kir Vin blanc (16cl)	4.00€
<small>(CRÈME CASSIS, MÛRE OU VIOLETTE, CLAPE)</small>	
Américano maison (8cl)	7.60€
<small>(4CL CAMPARI, 4CL MARTINI ROUGE)</small>	
Gin Tonic (12cl)	5.70€
<small>(4CL GIN, 8CL SWCHEPPES)</small>	
Vodka Tonic (12cl)	5.50€
<small>(4CL VODKA, 8CL SWCHEPPES)</small>	
Rhum Coca (12cl)	5.70€
<small>(4CL RHUM, 8CL COCA)</small>	
Whisky Coca (12cl)	5.50€
<small>(4CL WHISKY, 8CL COCA)</small>	

Les Sans Alcools

Limonade "Mandarine" Bio (33cl)	4.90€
Limonade "Originale" Bio (33cl)	4.80€
Bière sans alcool (33cl)	5.20€
Perrier (33cl)	3.20€
Evian (50cl)	2.90€
Evian (100cl)	4.20€
San pelligrino (50cl)	3.00€
San pelligrino (100cl)	4.40€
Schweppes Tonic (25cl)	2.90€
Schweppes Agrumes (25cl)	3.10€
Oasis Tropical (25cl)	3.00€
Coca cola (33cl)	3.30€
Coca cola Zéro (33cl)	3.30€
Fanta (33cl)	3.40€
Fuzetea saveur pêche (25cl)	3.10€
Sirops	1.40€
<small>(MENTHE, GRENADINE, CITRON, PÊCHE)</small>	
Diabolo	2.40€
Jus de fruits (25cl)	2.90€
<small>(MANGUE, PÊCHE, ORANGE, POMME, ACE, ABRICOT, ANANAS, TOMATE)</small>	

Les Alcools

Verre Proséco (10cl)	4.90€
Muscat (8cl)	4.50€
Martini rouge, blanc (4cl)	4.00€
Campari (4cl)	4.50€
Ricard (4cl)	4.50€
Porto 10ans (8cl)	5.00€
Jack Daniels (4cl)	5.00€
Pur malt Aberlour 10ans (4cl)	5.50€

Les Bières pressions

Panaché (25cl)	3.10€
Monaco (25cl)	3.20€
Turtle Lager pression (25cl)	3.30€
Pinte Turtle Lager (50cl)	6.40€
Blanche Météor Pression (25cl)	3.40€
Pinte blanche (50cl)	6.70€
Mortimer Ambré Pression (25cl)	3.40€
Pinte Ambré (50cl)	6.70€

Verre de Rouge 16cl

« Heledus » Minervois 2020	5.70€
« Bastide St Loup » Coteaux Languedoc 2020	6.70€
« Château Marmorières » La Clape 2020	3.90€
« Mas 66 » Corbières 2021	4.70€
« Château Respide » Graves 2018	7.30€
« La Chevalerie » Saint Nicolas de Bourgueil 2021	5.90€
« Le Gaillard » Faugères 2019	5.60€

CERTI. FR Bio

« Cigala » Côtes du Rhône Village 2019	7.00€
« Domaine Pirolette » Saint Amour Beaujolais 2020	9.80€
« Authentique » Domaine Lafage Côte de Roussillon 2019	6.60€
« Château Guilhem » Coteaux Languedoc 2020	6.20€

CERTI. FR Bio

« Secret de Gelonne » Terrasses du Larzac 2018	8.40€
--	-------

Verre de Blanc 16cl

« Château Marmorières » La Clape 2021	3.90€
« En Voiture Viognier » Pays d'Oc IGP Saint Guilhem 2021	3.60€
« Domaine Cassagnoles » Côtes de Gascogne 2021 Moelleux	4.70€
« Chant des Vignes » Domaine Cauhapé Jurançon 2019 Sec	7.20€
« Château Pizay » Bourgogne 2021	7.40€
« Cellier des demoiselles » Pays d'Oc 2021	4.40€

Verre de Rosé 16cl

« FMR » IGP Méditerranée 2021	4.80€
-------------------------------------	-------

CERTI. FR Bio

« La Sanglière Signature » AOP Côte de Provence 2021	6.20€
« Grand Gris » IGP Pays d'Oc 2021	6.10€

Nos entrées

Soupe de poissons maison	8.10€
<small>(FABRIQUÉE À BASE DE POISSONS ET CRUSTACÉS FRAIS)</small>	
Moules Braisière	9.60€
<small>(ESPAGNE TG, BEURRE, AIL, PERSIL) AU FOUR</small>	
Tartare de Saint Jacques du Canada aux agrumes	10.90€
Tataki de thon Albacore	10.90€
<small>(PÉCHÉ EAU MER OcéAN INDIEN)</small>	
Gambas de Madagascar persillées (par 6)	15.20€
<small>(PETITE FAIM 7.80€)</small>	
Nems du Sud-Ouest	9.80€
<small>(MAGRET & CONFIT DE CANARD, ÉCHALOTES) (PETITE FAIM 5.00€)</small>	
Assiette de Couteaux persillés (par 8)	9.80€
<small>(PETITE FAIM 5.10€)</small>	
Saumon fumé maison (env 100gr)	11.40€
<small>(PETITE FAIM 5.80€)</small>	
Jambon Serrano de coche	11.00€
<small>24MOIS SÉCHAGE À L'ESPAGNOLE – (PETITE FAIM 5.70€)</small>	
Poêlé de Foie gras de canard cru & magrets séchés maison	11.90€
<small>(PETITE FAIM 6.10€)</small>	
Foie gras de canard mi- cuit maison (env 100gr)	18.20€
<small>(PETITE FAIM 9.30€) – AVEC VOTRE FOIE GRAS VERRE DE SAUTERNES 12CL – 6.20€</small>	
Ravioles du Royans (label rouge)	10.40€
<small>AU COMTÉ SAUCE FOIE GRAS DE CANARD</small>	
Œufs brouillés aux morilles	10.80€
Poivrons rouges « Del Piquillos »	8.10€
<small>EXTRA ET ANCHOIS MARINÉS & SA TAPENADE</small>	

Nos salades

Salade de roquette,	11.40€
<small>ST JACQUES DU CANADA RÔTIE, FONDU POIREAUX & CHORIZO RÔTI</small>	
Salade César	11.30€
<small>(FILETS DE POULET GRILLÉS, PARMESAN, CROUTONS AILÉS, SAUCE ANCHOIS)</small>	
Salade Gourmande	12.50€
<small>(AIGUILLETTE, GÉSIERS ET FOIE GRAS DE CANARD, JAMBON DE COCHE)</small>	
Salade de chèvre chaud (Ferme de Cabriole)	8.70€
<small>ET CERNEAUX DE NOIX EXTRA</small>	
Salade de chèvre chaud (Ferme de Cabriole)	8.40€
<small>ET LARD GRILLÉ AU FEU DE BOIS</small>	
Salade Braisière	7.90€
<small>(CRUDITÉS FRAÎCHES, ŒUF DUR, ANCHOIS MARINÉS, ÉMIETTÉ DE THON)</small>	
Salade œufs pochés minute et lardons	7.90€
Salade aux gésiers confits de canard	8.00€
Salade aux aiguillettes de canard grillées au feu de bois	7.90€
Salade Océane	13.90€
<small>(TARTINE RILLETTE SAUMON, SAUMON FUME, SAINT JACQUES DU CANADA RÔTIE)</small>	
Avec vos entrées supplément :	4.50€
<small>PLAT DE POMME DE TERRE OU POÊLÉ DE LÉGUMES</small>	

Nos Plats

Cassoulet maison 17.20€

HARICOTS DU LAURAGAIS, CONFIT DE CANARD, SAUCISSE ET LARD GRILLÉE (ENV 20MIN)

Steak tartare minute env 220gr 18.40€

(RÉALISÉ AVEC DE LA BAVETTE D'ALOYAU ET /OU FILET DE BŒUF SELON ARRIVAGE)

Confit de canard Maison Sarladaise 14.90€

(POMME DE TERRE, OIGNONS, CHAMPIGNONS PARIS)

Plat végétarien 10.80€

(CRUDITÉS MARINÉES, POÊLÉE DE LÉGUMES, GUACAMOLE, AUBERGINES, PURÉE MAISON)

Plat végétarien avec fromage de chèvre 13.70€

(FERME CABRIOLE)

Menu enfant (1 boisson, 1 plat, 1 dessert) au choix 12.50€

(COCA, JUS DE FRUIT, SIROPS – SAUMON, STEAK HACHÉ, BROCHETTE MAGRET OU DE FILET DE BŒUF –

CRÊPE, GLACES, CRÈME BRULÉE, MOUSSE AU CHOCOLAT)

Nos Poissons

Saumon frais rôti env 250gr 17.30€

(SUPÉRIEUR ÉLEVÉ EAU MER EN NORVÈGE, ISLANDE OU ÉCOSSE) ENGIN DE PÊCHE : CHALUT

Cabillaud frais rôti env 250gr 19.90€

(PÉCHÉ EAU MER ATLANTIQUE NORD EST, ISLANDE) ENGIN DE PÊCHE : CHALUT

Queue de Lotte fraiche rôti 19.70€

(PÉCHÉ EAU MER ATLANTIQUE NORD EST) ENGIN DE PÊCHE : CHALUT

Tataki de thon Albacore env 220gr 20.70€

(PÉCHÉ EAU MER OCÉAN INDIEN) ENGIN DE PÊCHE : LIGNE

Cassolette de Noix de Saint Jacques, bisque de homard 22.40€

(PÉCHÉ OCÉAN PACIFIQUE OU ÉCOSSE)

Trilogie de la mer 22.60€

(SÉLECTION DE PRODUITS SELON ARRIVAGE)

Tous nos poissons sont accompagnés de purée de pommes de terre et d'une brunoise de petits légumes

Nos Viandes

Demi-côte de bœuf nature env 550gr (Maison Beauvallet)	31.40€
Faux filet de bœuf nature env 220gr (Maison Bousquet)	16.60€
Faux filet de bœuf sauce marchand de vin env 220gr	17.30€
Bavette d'ailoyau de bœuf nature env 220gr (Maison Beauvallet)	16.20€
Bavette d'ailoyau de bœuf sauce échalotes env 220gr	17.50€
Filet de bœuf nature env 220gr (Maison Beauvallet)	20.80€
Filet de bœuf sauce morilles env 220gr	23.10€
Filet de bœuf sauce poivre vert Madagascar env 220gr	22.60€
Filet de bœuf sauce roquefort env 220gr	22.80€
Filet de bœuf sauce foie gras de canard env 220gr	22.80€
Brochette de filet de bœuf nature env 220gr	19.90€
Entrecôte de bœuf race limousine env 400gr (Maison Beauvallet)	25.80€
Suggestion du Chef	prix sur demande
Magret de canard entier nature env 500gr (Maison Samaran)	24.90€
Brochette de magret de canard env 220gr (nature / sauce roquefort AOP)	16.30€ / 18.00€

Brochette de cœurs canard nature (8cœurs entier)	15.70€
Onglet de veau échalotes confites env220gr (Maison Bousquet)	20.40€
Brochette de rognon env 220gr (nature / sauce poivre vert Madagascar)	15.40€ / 17.20€
Rognon de veau entier nature env 450gr	21.60€
Brochette de Gigot d'agneau (Maison Bousquet)	17.30€
Côte d'agneau nature (3 pièces / 4pièces) Maison Bousquet	16.80€ / 22.40€

TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE POMMES DE TERRE CUITES A LA GRAISSE DE CANARD ET DE SALADE VERTE.

Poêlée de légumes	4.50€
Purée de pomme de terre maison	4.00€

Nos Sauces maison pour accompagner vos viandes natures :

Foie Gras de canard	3.60€
Roquefort AOP	3.40€
Marchand de vin	2.60€
Echalotes confites	2.60€
Echalotes	2.60€
Morilles	3.90€
Poivre vert Madagascar*	3.20€
Aïoli	1.90€

**(utilisation jus de veau lié)*

Prix net, taxes et service compris

Nos Desserts

Avec vos desserts Verre de Maury 12cl (3.60€)

Assortiment de fromages (par personne)	7.00€
<small>(SÉLECTION DE 4 FROMAGES SUIVANT ARRIVAGE)</small>	
Café, décaféiné ou infusion Gourmand... laissez vous surprendre	7.00€
<small>(TOUTES LES VERRINES OU PÂTISSERIES DU GOURMAND SONT FAITES MAISON)</small>	
Paris Brest	7.00€
<small>(COURONNE EN PÂTE À CHOUX ET SA CRÈME PRALINÉE)</small>	
Carpaccio d'Ananas « avion » caramélisé au rhum	6.80€
Mousse au chocolat maison (Noir suprême 70% de cacao)	7.00€
Tarte tatin maison	7.00€
<small>(ACCOMPAGNÉE VANILLE BOURBON OU CRÈME FRAICHE)</small>	
Crème brûlée maison	6.80€
Ile flottante	6.90€
<small>(BLANC EN NEIGE MAISON CARAMÉLISÉ & CRÈME ANGLAISE)</small>	
Crêpes maison	7.00€
<small>FOURRÉES CHANTILLY, CHOCOLAT CHAUD, AMANDES EFFILÉES</small>	
Baba au rhum façon pain perdu & sa boule de vanille bourbon	7.10€
Tous les jours nos pâtisseries confectionnent un dessert du jour	7.00€

Nos Glaces

Maison Benoit de la Lune

Glace artisanale sans alcool	\$8
• 1 BOULE – 2.40€	
• 2 BOULES – 4.70€	
• 3 BOULES – 6.90€	
• SUPPLÉMENT CHOCOLAT CHAUD – 0.80€	
• SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON – 0.50€	
<small>(AU CHOIX PARFUM VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, RHUM RAISIN, PRUNEAUX ARMAGNAC, MANGUE, MANDARINE, CITRON, FRAMBOISE)</small>	
Sorbet artisanal 3 boules avec alcool	7.20€
• (AU CHOIX PARFUMS POMME, POIRE, CITRON VERT, FRAMBOISE)	
• (AU CHOIX ALCOOLS CALVADOS, POIRE, VODKA)	
Glace artisanale pruneaux armagnac 3 boules avec alcool	7.20€
Glace artisanale rhum raisins 3 boules avec alcool	7.20€
Dame blanche	7.00€
<small>(GLACE VANILLE BOURBON & CHOCOLAT CHAUD ET CHANTILLY MAISON)</small>	
Profiteroles au choix	7.20€
<small>(CHOUX MAISON FOURRÉS GLACES AU CHOIX & CHOCOLAT NOIR OU BLANC CHAUD, AMANDES)</small>	
Nougat glacé maison et son coulis de framboises	7.00€
Café liégeois	7.00€
<small>(GLACE CAFÉ, EXPRESSO, CHANTILLY MAISON)</small>	
Chocolat liégeois	7.00€
<small>(GLACE CHOCOLAT, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY MAISON)</small>	
Poire belle-Hélène	7.00€
<small>(GLACE VANILLE BOURBON, POIRE SIROP, CHOCOLAT CHAUD)</small>	
Pêche Melba	6.90€
<small>(GLACE VANILLE BOURBON, PÊCHE SIROP, CHANTILLY MAISON)</small>	

Café ou Décaféiné Lavazza	2.20€
Noisette	2.30€
Cappuccino crème de lait	2.60€
Irish coffee	6.90€
Thé, Verveine	2.20€
Café chantilly maison	2.60€

Carte des Vins

Les Régionaux (rouge – 37.5cl / 75cl)

« Château Marmorières » La Clape 2020	11.20€ / 14.90€
CÉPAGES PRINCIPAUX GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE	
« Château Plaisance » Fronton 2020	11.70€ / 18.50€
CERTI. FR BIO – CÉPAGES PRINCIPAUX MERLOT, CABERNET SAUVIGNON	
« Château Lamartine » Cahors 2019	10.60€ / 19.80€
CÉPAGES PRINCIPAUX MALBEC, MERLOT	
« Labranche Laffont » Madiran 2019	13.40€ / 22.70€
CERTI. FR BIO – CÉPAGES PRINCIPAUX TANNAT, CABERNET FRANC	
« Le Gaillard » Calmel & Joseph Faugères 2019	23.10€
CERTI. FR BIO – CÉPAGES PRINCIPAUX SYRAH, CARIGNAN	
« Mas 66 » Corbières 2020	20.30€
CÉPAGES PRINCIPAUX SYRAH, GRENACHE NOIR	
« Bastide Saint Loup » Coteaux Languedoc 2020	24.70€
CÉPAGES PRINCIPAUX GRENACHE, SYRAH	
« Château Guilhem » Coteaux Languedoc 2020 Certi. FR Bio	22.90€
CÉPAGES PRINCIPAUX MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, MALBEC	
« Les Grès » Mas Granier Coteaux Languedoc 2019	36.20€
CÉPAGES PRINCIPAUX SYRAH, MOURVÈDRE, GRENACHE	
« Heledus » Minervois 2020	22.00€
CÉPAGES PRINCIPAUX MOURVÈDRE, CARIGNAN, GRENACHE NOIR	
« Secret de Gelonne » Terrasses du Larzac 2018	30.20€

Blancs (37.5cl / 75cl)

« Château Marmorière » La Clape 2021	11.30€ / 15.40€
CÉPAGES PRINCIPAUX BOURBOULENC, GRENACHE, ROUSSANNE	
« Viognier » Pays d'Oc IGP Saint Guilhem 2021	14.70€
CÉPAGES PRINCIPAUX VIOGNIER	
« Château Respide » Graves 2020	19.20€
CÉPAGES PRINCIPAUX SAUVIGNON BLANC, SÉMILLON	
« Domaine Cassagnoles » Côtes de Gascogne 2021 Moelleux	18.80€
CÉPAGES PRINCIPAUX GROS MANSING	
« Chant des Vignes » Domaine Cauhapé Jurançon 2019 Sec	26.10€
CÉPAGES PRINCIPAUX GROS MANSING, CAMARALET	
« Château Pizay » Bourgogne 2021	29.30€
CÉPAGES PRINCIPAUX CHARDONNAY	
« Cellier des demoiselles » Pays d'Oc 2021	18.70€
CÉPAGES PRINCIPAUX CHARDONNAY	
« Domaine Ancienne Cure » Monbazillac 2020	32.20€
CÉPAGES PRINCIPAUX SÉMILLON, MUSCADELLE	
« Grande Réserve » H. Bourgeois Sancerre 2021	42.00€
CÉPAGES PRINCIPAUX SAUVIGNON	

CÉPAGES PRINCIPAUX CARIGNAN, GRENACHE, MOURVÈDRE

« Hommage de la Truffe Noire » Gaillac 2019 29.70€

CÉPAGES PRINCIPAUX DURAS, MERLOT

« Arqueta » Domaine Lafage Collioure 2020 42.40€

CÉPAGES PRINCIPAUX GRENACHE NOIR, SYRAH, CARIGNAN

« Authentique » Domaine Lafage Côte de Roussillon 2019 23.80€

CÉPAGES PRINCIPAUX CARIGNAN, SYRAH GRENACHE

Rosés (50cl / 75cl)

« La Sanglière Signature » AOP Côte de Provence 2021 ... 20.60€ / 24.20€

CÉPAGES PRINCIPAUX GRENACHE, CINSULT

« FMR » IGP Méditerranée 2021 20.80€

CÉPAGES PRINCIPAUX GRENACHE

« Grand Gris » IGP Pays d'Oc 2021 23.30€

CÉPAGES PRINCIPAUX GRENACHE

Côte du Rhône (rouge – 75cl)

« Cigala » Côte du Rhône Village 2019 27.00€

CERTI. FR BIO – CÉPAGES PRINCIPAUX SYRAH, GRENACHE

« Petite Ruche » Chapoutier Crozes Hermitage 2020 35.10€

CÉPAGES PRINCIPAL SYRAH

« La Bernardine » Chapoutier Chateauneuf du Pape 2020 79.60€

CÉPAGES PRINCIPAUX GRENACHE, SYRAH, MOUVÈDRE

« L'Élegante » Bio Cairanne 2021 32.80€

CERTI. FR – CÉPAGES PRINCIPAUX GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN

Vins de Loire (servi frais – 37.5 / 75cl)

Saint Nicolas de Bourgueil « La Chevalerie » 2021 14.10€ / 20.90€

CÉPAGES PRINCIPAUX CABERNET FRANC

Saumur Champigny « Domaine Lavigne » 2020 19.90€

CÉPAGES PRINCIPAUX CABERNET FRANC, CHENIN

Sancerre H.Bourgeois « Bonnes Bouches » 2019 39.80€

CÉPAGES PRINCIPAUX CABERNET FRANC, PINOT NOIR

Vins de Beaujolais, Bourgognes (75cl)

Brouilly « Domaine de la Poyebade » 2021 29.30€

CÉPAGES PRINCIPAUX GAMAY

Saint Amour « Domaine Pirolette » Beaujolais 2020 35.10€

CÉPAGES PRINCIPAUX GAMAY NOIR

Mongeard Mugneret « Cuvée Sapidus » Bourgogne 2020 58.10€

CÉPAGES PRINCIPAUX PINOT NOIR

« Pommard » Côte de Beaune 2020 81.40€

CÉPAGES PRINCIPAUX PINOT NOIR

Vins de Bordeaux (37.5cl / 75cl)

Graves « Château de Respide » 2018 15.80€ / 26.70€

CÉPAGES PRINCIPAUX MERLOT, CABERNET SAUVIGNON

Saint Emilion « Château Cheval Noir » 2020 18.90€ / 35.70€

CÉPAGES PRINCIPAUX MERLOT, CABERNET FRANC

Saint Emilion « Château Haut Gros Caillou » Gd cru 2016 50.20€

CÉPAGES PRINCIPAUX MERLOT, CABERNET, FRANCE

Pessac Léognan « Château La Garde » 2015 72.60€

CÉPAGES PRINCIPAUX CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

Haut Médoc « Domaine de Cartujac » Cru Bourgeois 2016 37.80€

CÉPAGES PRINCIPAUX CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT

Saint Estèphe « Frank Phelan » 2017 62.10€

CÉPAGES PRINCIPAUX CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

Pauillac « Dompierre » 2016 141.70€

CÉPAGES PRINCIPAUX CABERNET SAUVIGNON

Saint Julien « Château du Glana » 2018 68.70€

CÉPAGES PRINCIPAUX CABERNET SAUVIGNON, FRANC, MERLOT

Margaux « Château Larrieu Terrefort » 2018 61.20€

CÉPAGES PRINCIPAUX CABERNET SAUVIGNON, MERLOT



Champagnes

« De Lozey » 52.80€

CÉPAGES PRINCIPAUX PINOT NOIR, CHARDONNAY

« Drappier » 82.00€

CÉPAGES PRINCIPAUX PINOT NOIR

Digestifs (4cl)

Get 27 (6cl - 17.9°) 5.50€

Get 27 (6cl - 24°) 6.00€

Egiazki liqueur premium de menthe (6cl - 24°) 7.00€

Armagnac Tariquet VSOP (6cl - 40°) 5.00€

Cointreau (40° - 4cl) 5.00€

Calvados Delaitre (6cl - 40°) 4.50€

Manzana Delaitre (6cl - 18°) 4.50€

Limoncello Cellini (6cl - 30°) 5.50€

Amaretto (6cl - 25°) 5.00€

Poire Benoit Serre (4cl - 40°) 6.00€

Cognac VSOP Delaitre (4cl - 40°) 5.00€

Vieille Prune Benoit Serre (4cl - 40°) 5.50€

Rhum Diplomatico Reserva (4cl - 40°) 6.00€

Baileys (6cl - 17°) 5.00€

Rhum blanc Bielle (6cl - 59°) 4.50€

Prix net, taxes et service compris