

**ENTRÉES**

Gaspacho Andalou, huile d'olive, cébettes et basilic  
13,00

Tartare d'artichaut aux crevettes grises, saumon et anguille fumée  
24,00

Cassolette de moules de bouchot façon mouclade  
18,00

Feuilleté de ris de veau aux pleurotes et asperges vertes  
26,00

Carpaccio de poulpes, huile au vert et bouquet de roquette  
19,00

**PLATS**

Filet de loup rôti, coulis de poivrons doux et artichauts  
28,00

Escalopes de ris de veau croustillantes, crème de basilic et girolles  
32,00

Waterzooï de la mer, petit légumes et cerfeuil  
29,00

Filet pur de Galice (Rubia Gallega) grillé, mesclun et sauce choron  
36,00

Solomio iberico (Pata Negra) cuisson basse température et crémeux morilles  
32,00

Linguine aux palourdes, dés de tomates, persil et ail  
24,00

Moules de bouchot façon mouclade, frites  
24,00

## À PARTAGER

Friture d'éperlans, sauce tartare	12,50
Planche de jambon Bellota	24,00
Portion de crevettes grises à décortiquer	11,00
Blinis au saumon fumé et crème aigrelette	21,50
L'assiette de langoustines froides, mayonnaise	4 pièces 26,00
L'assiette de poulpes marinés	11,50

## LES ENTRÉES FROIDES

Tartare de saumon, de l'oignon rouge, bruschetta au caviar d'aubergine	18,50
Ceviche de thon rouge, citron vert et julienne de Granny Smith	18,50
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, roquette et tomates confites	18,50
Saumon fumé extra doux et pain toasté maison	19,50
Hareng fumé mariné et pommes à l'huile	13,50
Terrine de foie gras d'oie maison, confiture de figues et toasts de pain brioche	23,50
La tomate aux crevettes grises	1 ou 2 pièces 18,75 / 26,95

## LES ENTRÉES CHAUDES

Fondus au vieux Bruges (V)	1 ou 2 pièces 8,50 / 14,50
Croquettes aux crevettes grises	1 ou 2 pièces 10,50 / 18,50
Duo de croquettes aux crevettes grises et fondus	17,60
L'os à moelle grillé à la fleur de sel et toasts de pain maison	13,50
Soupe de poissons de roche, croûtons, rouille et fromage râpé	13,80
La cassolette de scampis à l'ail et persil	18,50
La véritable bisque de homard à l'Armagnac	14,80

## LES SALADES

Salade végétarienne, légumes grillés et quinoa aux épices (V)	18,00
Salade César, copeaux de parmesan et croûtons	18,50
Salade tiède de homard décortiqué, asperges vertes et dés de foie gras	48,00

## LES POISSONS & CRUSTACÉS

La classique sole meunière	36,00
Sole grillée, sauce dijonnaise	36,00
Tournedos de saumon rôti, quinoa aux épices et beurre blanc safrané	25,50
Dos de cabillaud vapeur, huile vierge et purée de pommes de terre	28,00
Pavé de thon rouge grillé mi-cuit à l'italienne	29,50
Aile de raie pochée, beurre blanc aux câpres	26,00
Bouillabaisse à l'assiette, croûtons à la rouille	36,00
Bouillabaisse royale à l'assiette avec son demi-homard	49,00
Notre homard en Bellevue entier	46,50
Homard rôti, risotto crémeux et cébettes	48,00
Pot-au-feu de homard façon Cardinal	48,00

## LES SPÉCIALITÉS DES BRASSERIES

Le véritable américain frites	19,50
Tartare à l'italienne, roquette et parmesan	21,00
Suprême de Coucou de Malines rôti au romarin, crémeux aux morilles	28,00
Fricassée de rognons de veau, moutarde à l'ancienne	22,00
Côte de veau, jus aux morilles et gratin dauphinois	36,00
Le vol-au-vent, pommes frites et mousseline	19,50
Cuisse de canard confite, salade frisée et pommes sautées à l'ail	24,50

## LES PÂTES ET RISOTTO

Penne aux morilles et crème tartufata	24,00
Linguine au homard et herbes fraîches	46,00
Risotto aux Saint-Jacques, asperges vertes, cébettes et tuile de parmesan	28,00
Penne aux légumes et basilic (V)	19,00

## LES VIANDES

*Toutes nos viandes sont accompagnées de frites classiques et une sauce au choix*

<b>Pavé de bœuf grillé</b> <i>Origine : Irlande (250gr)</i>	<b>21,70</b>
<b>Filet pur de bœuf</b> <i>Origine : Irlande (250gr)</i>	<b>36,50</b>
<b>Entrecôte rib eye</b> <i>Origine : Irlande (300gr)</i>	<b>32,00</b>
<b>Côte à l'os d'Aubrac</b> <i>Origine : France (1kg200)</i>	(pour 2 cvts) <b>72,00</b>
<b>Côte à l'os Frissona maturée 6 à 8 semaines</b> <i>Origine : Italie (1kg200)</i>	(pour 2 cvts) <b>84,00</b>

## LES SAUCES

Béarnaise, Poivre vert crème, Archiduc, Poivre concassé, Roquefort, Beurre Maître d'Hôtel	3,00
Mayonnaise, Tartare ou Cocktail	1,50

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Salade mixte	3,90
Salade laitue mayonnaise	3,80
Pommes croquettes	3,00
Purée de pommes de terre	4,00
Bouquetière de légumes	8,00
Gratin dauphinois	5,00
Frites cuites selon votre choix : à la graisse de bœuf, à la graisse d'oie ou à l'huile d'olive	5,00

## NOTRE SÉLECTION D'HUÎTRES

## HUÎTRES PLATES (9 PIÈCES)

<b>Prat-ar-coum</b>	N°5	21,60
<i>Prat-ar-coum (Fr), Famille Madec</i>	N°2	44,55
<b>Plate De Cancale</b>	N°2	31,50
<i>Bretagne (Fr), Les Viviers de la Rance</i>		

## HUÎTRES CREUSES (9 PIÈCES)

<b>Boudeuses</b>	petites	14,40
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Courdavault</i>		
<b>Normandes</b>	moyennes	23,30
<i>Nonnandie (Fr), Famille Courdavault</i>		
<b>Fines de Claire</b>	moyennes	23,40
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Courdavault</i>		
<b>Perles de Quiberon</b>	grosses	35,55
<i>Morbihan (Fr), Famille Quintin</i>		
<b>Creuses d'Irlande</b>	moyennes	28,80
<i>Morbihan (Fr), Famille Massé</i>		
<b>Spéciales Gillardeau</b>	moyennes	35,10
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Gillardeau</i>		
<b>La Perle des BG</b>	moyennes	35,10
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Gillardeau</i>		
<b>Cuvée Prestige</b>	moyennes	35,10
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Massé</i>		

## COQUILLAGES

<b>Clam</b>	la pièce	4,10
<b>Vernis</b>	la pièce	2,50
<b>Amandes</b>	les 9	10,80
<b>Palourdes</b>	les 9	16,20
<b>Moules d'Espagne</b>	les 12	12,00
<b>Bulots</b>	la portion	8,00
<b>Bigorneaux</b>	la portion	6,80

## CRUSTACÉS

<b>Tourteau</b>	la pièce	22,00
<b>Crevettes grises +/- 150gr</b>	la portion	8,00
<b>Crevette Impériale</b>	la pièce	1,00
<b>Mini langouste</b>	la pièce	7,90
<b>Crevette géante</b>	la pièce	3,40
<b>Langoustine fraîche Danemark</b>	la pièce	6,50
<b>Homard froid +/- 450gr</b>	la pièce	46,50
<b>Homard Breton</b>	la pièce	74,00

## NOS FABULEUX PLATEAUX

<b>« Dégustation » (1 à 2 pers)</b>	66,60
<i>6 Prat-ar-coum N°5, 6 Plates de Cancale N°2, 6 Creuses d'Irlande, 6 Perles de Quiberon</i>	
<b>« Rien que pour moi » (1 pers)</b>	54,50
<i>4 Normandes N°3, 2 Prat-ar-coum N°5, 1 Clam, 1 Vernis, 3 Amandes, 2 Palourdes, 4 Moules, 2 Langoustines, 100gr de Crevettes grises, Crevettes Impériales, Bulots et Bigorneaux</i>	
<b>« Les Joyaux de la Mer » (1 à 2 pers)</b>	73,40
<i>6 Cuvée Prestige, 6 Perles des BG, 6 Prat-ar-coum N°2</i>	
<b>« Le BG » (2 pers)</b>	76,50
<i>8 Normandes N°3, 4 Prat-ar-coum N°5, 2 Crevettes géantes, 2 Clams, 2 Vernis, 6 Amandes, 4 Palourdes, 4 Moules, Bulots, Bigorneaux, Crevettes Impériales et 100gr de Crevettes grises</i>	
<b>« Écailler » (2 pers)</b>	114,90
<i>6 Plates de Cancale N°2, 6 Fines de Claires, 6 Perles BG, 12 Crevettes impériales, 1 Homard entier, Bulots, 100gr de Crevettes grises</i>	
<b>« Crustacés » (2 pers)</b>	124,90
<i>6 Crevettes géantes, 12 Crevettes impériales, 2 Mini Langoustes, 1 Homard entier, 4 Langoustines, 1 Tourteau, 100gr de Crevettes grises</i>	
<b>« Royal » (2 pers)</b>	134,50
<i>Assortiment du Plateau BG avec 1 Homard entier et 1 Tourteau</i>	
<b>« Impérial XL » (2 pers)</b>	142,70
<i>6 Plates de Cancale N°2, 10 Creuses d'Irlande, 1 Homard entier, 6 Crevettes Impériales, 4 Crevettes géantes, 2 Clams, 2 Vernis, 4 Praires, 4 Moules, Bulots, 100gr de Crevettes grises</i>	
<b>Avec une boîte de 30gr de Caviar iranien</b>	
<b>« Sélection Brasseries »</b>	228,00
<b>Caviar « Edition limitée » 30gr</b>	89,50
<i>Caviar Iranien, osciètre sélectionné par les Brasseries Georges</i>	
<i>Disponibilité selon la saison et l'arrivage.</i>	
<i>Nous garantissons la fraîcheur de nos huîtres et coquillages.</i>	

## APÉRITIFS

Ricard	6,00
Pisang	7,00
Porto (Rouge/Blanc/10y/40y)	5,10/6,00/6,50/18,00
Sherry	6,00
Lillet	4,60
Pineau des Charentes	5,90
Martini (Rouge/Blanc)	6,00
Campari	7,00

## COCKTAILS SIGNATURES

Ginabi	12,00
<i>(Gin Hendricks, liqueur de concombre, citron vert, wasabi, sucre de canne, Schweppes ginger beer)</i>	
Blue Moon	12,00
<i>(Vodka Eristoff, liqueur de framboise, curaçao blue, jus pomme/cerise)</i>	
Pink Panther	12,00
<i>(Rhum Bacardi, liqueur de pêche, jus d'ananas, sirop de fraise)</i>	

## MOCKTAILS

Virgin Mojito	8,50
<i>(Schweppes Ginger Ale, citron vert, menthe fraîche)</i>	
Coconut Lips	8,50
<i>(Jus d'ananas, crème de coco, sirop de fraise)</i>	

## COCKTAILS

Mojito	10,00
<i>(rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau pétillante)</i>	
Caipirinha	10,00
<i>(Cachaça, citron vert, sucre de canne)</i>	
Piña Colada	10,00
<i>(rhum, jus d'ananas, crème de coco, sucre de canne)</i>	
Aperol Spritz	10,00
<i>(Aperol, cava, eau pétillante)</i>	
Espresso Martini	10,00
<i>(vodka, Kahlúa, sucre de canne, espresso)</i>	
Panda Basil Smash	10,00
<i>(gin, citron vert, sucre de canne, basilic)</i>	
Gin Fizz	10,00
<i>(gin, citron vert, sucre de canne, eau pétillante)</i>	
Dry Martini	10,00
<i>(gin, martini dry)</i>	
Margarita	10,00
<i>(tequila, cointreau, citron vert)</i>	
Amaretto Sour	10,00
<i>(Amaretto, blanc d'oeuf, , sucre de canne, jus de citron)</i>	

## BOUTEILLES

Duvel	4,20
Chimay Bleu	4,60
Leffe Blonde	4,50
Tripple Karmeliet	4,90
Tripple Westmalle	4,60
Carlsberg 0%	3,90

## BIÈRES

	FÛT		
	25cl	33cl	50cl
St Hubertus Blonde	-	4,70	6,10
St Hubertus Ambrée	-	4,70	6,10
Carlsberg	3,20	-	5,40
Kriek Liefmans	4,00	-	-
Blanche Bruges	3,50	-	-

## LES BULLES

	flûte	royale	btl
Champagne Demoiselle, Tête de Cuvée, Brut	10,00	16,00	60,00
Champagne Diamant, Brut de Vranken	-	-	70,00
Champagne Pommery, Brut Royal	12,00	19,50	69,00
Champagne Pommery, Blanc de Blancs	16,00	23,00	80,00
Champagne Pommery, Cuvée Louise 2004	-	-	180,00
Champagne Demoiselle, Brut Rosé	-	-	70,00
Champagne Vranken, Brut Rosé	11,50	17,50	68,00
Champagne Cristal Roederer	-	-	435,00
Champagne Dom Pérignon, Brut	-	-	295,00
Champagne Ruinart, Blanc de Blancs	-	-	185,00
Kir Royal (Cassis, Framboise, Mûre, Pêche, Violette)	9,00	-	-

## NOS GRANDS CRUS

*Pour les esthètes fortunés... ou les passionnés impulsifs !!!  
Demandez notre carte d'exception.*

## VINS ROUGES DE FRANCE

		v	xl	btl
<b>ALSACE</b>				
Pinot Noir, <i>Maison Boeckel</i>	2018	-	-	37,10
<b>LOIRE</b>				
Saumur-Champigny, <i>Domaine de la Guilloterie, Duveau Frères</i>	2017	-	-	31,00
Bourgueil, <i>Cuvée des Chesnaies, Lamé-Delisle-Boucard</i>	2018	-	-	35,00
Chinon, <i>Cuvée Domaine, Bernard Baudry bio</i>	2017	-	-	44,00
Touraine, <i>1ère Vendange, Cuvée Nature, Gamay, Henry Marionnet</i>	2018	-	-	34,90
Sancerre, <i>Pascal Jolivet</i>	2017	8,50	13,50	40,50
<b>BOURGOGNE</b>				
Château de Marsannay, <i>Pinot Noir</i>	2017	9,80	15,50	46,50
Santenay, <i>Vieilles Vignes «Clos des Hâtes», Bacheys-Legros</i>	2017	-	-	69,00
Givry 1er cru «Clos les grandes vignes», <i>D. Parize</i>	2016	-	-	69,00
<b>BEAUJOLAIS</b>				
Morgon, <i>Vieilles Vignes, Château Grange Cochard</i>	2016	9,00	14,30	43,00
Saint-Amour, <i>Clos du Châpitre</i>	2018	-	-	39,00
Brouilly, <i>Château de la Terrière</i>	2017	-	-	49,00
<b>CÔTES DU RHÔNE</b>				
Châteauneuf-du-Pape «La Reine Jeanne», <i>Ogier</i>	2016	-	-	89,00
Vaqueyras, <i>Domaine de la Soleiade</i>	2015	9,50	14,80	43,00
Crozes-Hermitage, <i>Les Jalets, Paul Jaboulet</i>	2016	-	-	58,00
Saint-Joseph, <i>Le Grand Pompée, Paul Jaboulet</i>	2016	-	-	59,00
Gigondas, «Mas des Restanques», <i>Jean-Luc Faraud bio</i>	2016	-	-	57,00
<b>BORDEAUX</b>				
Château Citran, <i>Haut Médoc</i>	2015	-	-	79,00
Château de Grand Barrail, <i>1e Côtes de Blaye</i>	2016	-	-	30,00
Château Lacombe Noaillac, <i>Médoc Cru Bourgeois</i>	2015	-	-	37,00
Château Patache d'Aux, <i>Médoc Cru Bourgeois</i>	2015	10,50	14,90	44,90
Le Petit Lousteau, <i>Médoc</i>	2015	-	-	36,00
Château Petit Bocq, <i>Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, Propriété de la famille Belge Lagneaux</i>	2016	11,90	19,70	59,00
Château Soussans, <i>Margaux</i>	2012	-	-	59,50
Margaux de Sichel, <i>Maison Sichel, Margaux</i>	2016	10,00	16,00	48,00
Château Petit Renouil, <i>Canon Fronsac</i>	2015	8,90	14,00	42,00
Château Lanbersac, <i>Puisseguin Saint-Emilion</i>	2015	-	-	34,00
Château Croix Beauséjour, <i>Montagne Saint-Emilion</i>	2017	7,50	12,60	38,00
Château La Commanderie, <i>Lalande de Pomerol</i>	2016	-	-	55,00
Les Chênes de Bouscalt, <i>Pessac-Léognan</i>	2016	10,80	17,00	51,00
Château La Marzelle, <i>Saint-Emilion Grand Cru Classé</i>	2015	-	-	89,00
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>				
Coteaux du Languedoc, <i>Atout Pic, Mas Coris bio</i>	2017	8,30	13,20	39,50
Faugères, <i>Domaine Gabaron bio</i>	2017	-	-	33,50
Petit Verdot, <i>Domaine Mas Belles Eaux</i>	2017	-	-	35,00
Château l'Hospitalet «La Clape», <i>D.Gérard Bertrand</i>	2017	-	-	49,00
Minervois «L'O de la vie», <i>Domaine Anne Gros &amp; Jean-Paul Tollot</i>	2017	-	-	54,90
<b>CORSE</b>				
Clos Poggiale, <i>Jean-François Renucci</i>	2017	7,80	13,00	39,00

## VINS BLANCS DE FRANCE

		v	xl	btl
<b>ALSACE</b>				
Pinot Blanc Réserve, <i>Maison Boeckel</i>	2018	-	-	27,40
Riesling Wiebelsberg Grand Cru, <i>Maison Boeckel bio</i>	2015	-	-	44,50
Pinot Gris, <i>Maison Boeckel</i>	2018	7,40	11,60	35,00
Gewürztraminer Zotzenberg Grand Cru, <i>Maison Boeckel bio</i>	2016	-	-	43,70

		v	xl	btl
<b>LOIRE</b>				
Sauvignon de Touraine, <i>Vieilles Vignes, Henry Marionnet</i>	2018	-	-	33,50
Touraine Sauvignon, « <i>Les Parcelles</i> » <i>Paul Buisse</i>	2018	-	-	32,50
Sancerre, « <i>Le Rochoy</i> » <i>Silex bio</i>	2018	-	-	59,90
Muscadet Sur Lie, <i>Domaine de Landreau Village</i>	2018	5,60	8,60	26,00
Menetou-Salon, <i>Morogues, Henry Pellé</i>	2017	-	-	46,00
Sancerre, <i>Pascal Jolivet</i>	2018	8,60	13,50	39,90
Pouilly-Fumé, <i>Pascal Jolivet</i>	2018	8,80	14,00	43,50
Pouilly-Fumé, <i>Baron De Ladoucette</i>	2018	-	-	79,00

		v	xl	btl
<b>BOURGOGNE</b>				
Chablis, <i>Domaine Hamelin</i>	2018	8,20	13,00	39,00
Chablis 1er Cru, <i>Montée de Tonnerre, Domaine Servin</i>	2017	-	-	69,00
Bourgogne Chardonnay « <i>Kimmeridgien</i> », <i>J.M Brocard</i>	2017	8,50	11,50	34,00
Bourgogne Aligoté, <i>Clément Biot</i>	2017	6,70	10,70	32,00
Château de Meursault	2016	-	-	99,00
Clos du Château <i>de Meursault</i>	2018	9,90	17,00	51,00
Pouilly Fuissé,, <i>Robert Martin</i>	2017	-	-	59,00
Saint Véran, <i>Domaine Roux Père et Fils</i>	2018	-	-	55,00
Chassagne Montrachet, <i>Cheurlin</i>	2018	-	-	99,00

		v	xl	btl
<b>CÔTES DU RHÔNE</b>				
Secret de Famille, <i>Viognier, Paul Jaboulet</i>	2018	6,70	10,50	31,50
Domaine les grands bois <i>Cairanne, Cuvée Malorie bio</i>	2015	-	-	49,00
Condrieu, <i>Les Cassines, Paul Jaboulet</i>	2016	-	-	89,00

		v	xl	btl
<b>BORDEAUX</b>				
Les Chênes de Bouscaut, <i>Pessac-Leognan, Second vin du Cru Classé Château Bouscaut</i>	2016	10,80	16,20	51,50
Agape du Château Haut-Dambert, <i>Buffeteau</i>	2018	-	-	44,00

		v	xl	btl
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>				
Château l'Hospitalet, <i>la Clape, Gerard Bertrand</i>	2018	-	-	34,00
Les Croisières, <i>Gris, Chardonnay Vermentino</i>	2018	6,50	11,00	32,00

		v	xl	btl
<b>CORSE</b>				
Clos Poggiale, <i>Jean-François Renucci</i>	2018	7,80	13,00	39,00

## VINS ROSÉS DE FRANCE

		v	xl	btl
Rollier de La Martinette, <i>Côtes-de-Provence</i>	2018	8,10	13,00	38,50
Château la Tour de L'évêque, <i>Pétale de rose, Côtes-de-Provence bio</i>	2018	8,50	13,50	42,50
La Chapelle Gordonne, <i>Côtes-de-Provence</i>	2018	8,90	14,50	44,50

## VINS DU MONDE

		v	xl	btl
<b>BLANCS</b>				
Domaine des Tourelles (Liban), <i>Vallée de la Bekaa</i>	2015	-	-	34,50
Groot Phesantekraal (Afrique du Sud), <i>100% Chenin Blanc</i>	2018	-	-	30,00
Los Vascos, <i>Chardonnay (Chili), «Casablanca» D.Baron Rotshild (Lafite)</i>	2017	-	-	31,00

		v	xl	btl
<b>ROUGES</b>				
Primitivo di Manduria (Italie), <i>Stilio, La Mottura</i>	2016	-	-	36,00
Malbec Reserva 2015 (Argentine), <i>Piedra Negra, F. Lurton</i>	2015	-	-	35,00
Rioja Crianza Excellens (Espagne), <i>Marqués de Caceres</i>	2014	-	-	29,90

## LES GOURMANDISES DES BRASSERIES GEORGES

Tous nos desserts sont entièrement faits maison et préparés tous les jours dans notre atelier par le Chef Pâtissier

Dame blanche	10,80
Brésilienne	10,80
Café glacé liégeois	11,50
Colonel	13,80
L'Onctueux glacé au choix (vanille, praliné, moka ou orange)	11,50
Trio de sorbets maison	11,50
Nougat glacé aux fruits secs et coulis de fruits rouges	12,00
Trio de profiteroles glacées et sauce chocolat	12,50
Paris-Brest des BG	12,50
Crème brûlée	11,00
Mousse au chocolat	9,50
Ile flottante et crème anglaise	9,90
Gaufre de Bruxelles au sucre impalpable, glace vanille	12,50
Mille-feuille caramel beurre salé	12,50
Tarte citron meringuée	12,00
Tarte Tatin et sa boule vanille	12,50
Moelleux cœur coulant chocolat, glace vanille (15 min)	12,50
La véritable crêpe normande caramélisée, glace vanille	13,90
Crêpes Suzette réalisées devant vous	13,50
Sabayon au champagne et glace vanille réalisée devant vous	13,50

### POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT, LAISSEZ-VOUS TENTER PAR UN VERRE

*Pacherenc-du-Vic-Bilh, Château de Crouseilles*  
7,80

*Un grand vin de Porto Exceptionnel, Terras do Grifo 2006,*  
servi en carafe pour deux  
11,00

<b>LIQUEURS / DIGESTIFS / COGNACS</b>	Amaretto	7,00
	Baileys	7,00
	Cointreau	8,00
	Cointreau Noir	9,00
	Chartreuse Jaune	9,00
	Chartreuse Verte	9,00
	Fernet Branca	7,00
	Grand Marnier	8,00
	Limoncello Maison	7,00
	Sambuca	7,00
	Tequila Patròn	7,50
	Kahlua	7,00
	Bas Armagnac XO, Delord	12,00
	Calvados XO, Berneroy	12,00
	Cognac Rémy Martin VSOP	13,00
	Cognac Rémy Martin 1738	15,00
Cognac Rémy Martin XO	27,00	
Cognac Rémy Martin Louis XIII	89,00/cl	

<b>EAUX-DE-VIE</b>	Framboise sauvage, Biercée	8,50
	Eau de Villée, Biercée	8,50
	Poire Williams, Biercée	8,70
	Mirabelle, Biercée	8,50
	Vieille Prune, Biercée	8,70
	Grappa, Cavallina	8,70
	Genièvre, Filliers	8,50
Vieux Marc de Bourgogne	9,00	

## A DÉCOUVRIR

CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ

Café Viennois	4,90
3/4 café, sucre de canne, 1/4 crème fraîche, cannelle	
Café Bonboné	3,30
1/3 chocolat chaud, 1/3 lait concentré sucré et 1/3 café	
Café Bonboné Chokotoff	3,70
1/3 chokotoff chaud, 1/3 lait concentré sucré et 1/3 café	
Cappuccino chocolat	4,70
un verre enrobé de chocolat, 2/3 café, 1/3 mousse de lait	
Café Affogato	6,20
deux boules de glace vanille, espresso	

<b>THÉS &amp; INFUSIONS BIO</b>	Vert	3,50
	Earl Grey	3,50
	Rooibos	3,50
	Pomme Cannelle	3,50
	Fruits des Bois	3,50
	Menthe Poivrée	3,50
	Menthe Fraîche	3,80
	Camomille	3,50
Verveine	3,50	

<b>BOISSONS CHAUDES</b>	Ristretto	3,10
	Espresso	3,30
	Espresso lungo	3,60
	Double espresso	4,60
	Décaféiné	3,40
	Macchiato	3,30
	Cappuccino	3,30
	Café Latte	4,60
	Chocolat Chaud	4,50
	Irish Coffee	10,00
	French Coffee	10,00
Italian Coffee	10,00	

<b>WHISKIES</b>	Four Roses	7,50
	Jack Daniel's	8,00
	Jameson	7,50
	Grant's	7,50
	Bruichladdich Port Charlotte	13,00
	Bruichladdich The Classic Ladie	13,00
	Balvenie 12y	13,00
	Oban 14y	13,00
	Lagavulin 16y	15,00
	Glenfiddich 12y	11,00
	Glenfiddich 18y	15,00
Glenfiddich 21y	18,00	
Johnnie Walker Blue Label	29,00	

<b>RHUM</b>	Bacardi Carta Blanca	7,50
	Bacardi 8y	9,00
	Trois Rivières	12,00
	Zacapa XO	18,00

<b>GIN</b>	Panda	9,50
	Hendrick's	9,50
	Bulldog	9,50
	Bombay Sapphire	7,50

<b>VODKA</b>	Eristoff	7,00
	Grey Goose	9,00