



SINCE 1986



Brasserie



—BRASSERIES—
GEORGES
—Depuis 1986—

BAR & CAVE

APERITIF

Ricard	7,00
Pisang	7,00
Porto <i>(Rouge/Blanc/10y/40y)</i>	7,00/7,00/8,00/18,00
Sherry	7,00
Lillet	6,00
Pineau des Charentes	7,00
Martini (Rouge/Blanc)	7,00
Campari	7,00

COCKTAILS SIGNATURE

Ginabi <i>(Bombay Sapphire, cucumber liqueur, lime, wasabi, cane sugar, Schweppes Ginger Beer)</i>	15,00
Pink Panther <i>(Bacardi Carta Blanca, peach liqueur, pineapple juice, strawberry syrup)</i>	15,00
Bombay Lemon Squeeze <i>(Gin, egg white, lime, sugar syrup, tonic)</i>	15,00

MOCKTAILS

Virgin Mojito <i>(Schweppes Ginger Ale, citron vert, menthe fraiche)</i>	10,00
Coconut Lips <i>(Jus d'ananas, crème de coco, sirop de fraise)</i>	10,00
Spritz <i>(Vibrant Martini, grapefruit juice, ginger beer and passion fruit)</i>	10,00

COCKTAILS

Mojito <i>(Bacardi Carta Blanca, lime, fresh mint, cane sugar, sparkling water)</i>	13,00
Caipirinha <i>(Cachaça, lime, cane sugar)</i>	13,00
Piña Colada <i>(Bacardi Carta Blanca, pineapple juice, coconut cream, cane sugar)</i>	13,00
Aperol Spritz <i>(Aperol, cava, sparkling water)</i>	13,00
Espresso Martini <i>(Grey Goose, Kahlúa, cane sugar, espresso)</i>	13,00
Margarita <i>(Tequila Patron, cointreau, lime)</i>	13,00
Amaretto Sour <i>(Amaretto, egg white, cane sugar, lemon juice)</i>	13,00
Moscow Mule <i>(Eristoff vodka, lime, Schweppes Ginger Beer Chili)</i>	13,00
St Germain Spritz <i>(St Germain, sparkling water, cava)</i>	13,00
Le Negroni <i>(Red vermouth, Campari, Gin, Orange slice)</i>	13,00

BEERS

Bottles :	On tap :	25cl	33cl	55cl	
Duvel Tripel Hop	6,00	St Hubertus Blonde	-	6,00	8,50
Chimay Bleu	6,00	St Hubertus Ambrée	-	6,00	8,50
Lefte Blonde	6,00	Carlsberg	4,00	-	8,00
Triple Karmeliet	6,00	Blanche Bruges	4,50	-	-
Carlsberg 0%	4,00	Kriek Liefmans	4,50	-	-
Westmalle EXTRA	6,00				

CHAMPAGNES

	Glass	Royal	Bottle	Magnum
Crémant de Loire (Culture raisonnée)	10,00	15,00	60,00	-
Veuve Clicquot Brut Yellow Label	16,00	22,00	110,00	240,00
Veuve Clicquot Brut Rosé	-	-	125,00	270,00
Veuve Clicquot Vintage 2012	-	-	143,00	-
Veuve Clicquot Extra Brut	-	-	149,00	-
Veuve Clicquot La Grande Dame	-	-	350,00	-
Veuve Clicquot La Grande Dame Rosé	-	-	480,00	-
«R» de Ruinart	22,00	29,00	127,00	274,00
Ruinart Blanc de Blancs	-	-	180,00	420,00
Ruinart Rosé	-	-	165,00	-
Dom Pérignon Vintage	-	-	330,00	-
Cristal Roederer	-	-	555,00	-

RHUM

Bacardi Carta Blanca	9,00
Gran Chaco	11,00
Bacardi 8y	12,00
Bacardi Caribbean Spiced <i>(Coconut & Pineapple)</i>	12,00
Trois Rivières	13,00
Zacapa XO	18,00

GIN

Bombay Sapphire	10,00
Panda	11,00
Hendrick's	11,00
Copperhead	13,00

VODKA

Eristoff	9,00
Grey Goose	11,00

WHISKIES

Four Roses	9,00
William Lawson	9,00
Jack Daniel's	10,00
Dewar's 12y	12,00
Oban 14y	14,00
Lagavulin 16y	15,00
Glenfiddich 12y	12,00
Glenfiddich 18y	16,00
Glenfiddich 21y	19,00
Johnnie Walker Blue Label	29,00

PORTS «RAMOS PINTO»

WHITE	
Adriano White Reserva 7y	8,00

RED

Adriano Tawny Reserva 6y	10,00
Late Bottled Vintage 2017 (Ruby)	12,00
Quinta da Ervamoira 10y (Tawny)	13,00
Quinta do Bom Retiro 20y (Tawny)	14,00

A special request?

Our bartender will be happy to make a tailor-made aperitif or cocktail!

DISHES TO SHARE

Fried squids, tartar sauce	18,00
♥ Home-made duck rillettes and toast, by Fernand	20,00
Smoked salmon blinis, lemon cream	24,00
Bowl of warm whelks	15,00

COLD STARTERS

♥ Salmon tartar with green oil, baby greens and coriander	Starter/main course 19,90 / 29,85
Shrimp tomato	1 or 2 pieces 19,00 / 32,00
♥ Beef carpaccio, parmesan shavings, arugula and tomato confit	Starter/main course 19,50 / 29,25
Extra mild smoked salmon, toasted brioche	24,00
Foie gras terrine, onion jam, port jelly and brioche bread	28,00
Marinated herring (Label rouge), French potato salad	19,00

WARM STARTERS

🌿♥ Fondus with old Bruges and cork syrup	1 or 2 pieces 9,50 / 17,00
♥ Grey shrimp croquettes	1 or 2 pieces 12,00 / 22,00
*Made by Fernand Duarte and voted best shrimp croquettes in Brussels	
♥ Duo of grey shrimp croquettes and melt	19,50
Grilled marrow bone with fleur de sel and homemade bread toast	18,00
♥ Rock fish soup with croutons, rouille and grated cheese	17,00
Scampi cassolette with garlic and parsley	21,00
Risotto with scallops, spinach shoots, spring onions and Comté tuiles	19,00
Genuine lobster bisque flavored with Armagnac	17,00

FISH AND SHELLFISH

Traditional pan fried sole, boiled potatoes	Price of the day
Grilled sole, Dijon sauce, Potato purée	Price of the day
Small pan fried soles, boiled potatoes	34,00
Roast salmon tournedos, green purée, vegetables and white butter	32,00
Steamed cod steak, olive tapenade and fried leeks	34,00
Poached ray wing, white butter with capers	34,00
Plated Bouillabaisse, rouille and croutons	39,00
Our whole lobster Bellevue	61,00
Whole roast lobster, creamy risotto and spring onions	63,00

🌿 : Vegetarian dishes

♥ : House speciality

Information about allergens available on request

BRASSERIE SPECIALITIES

Alsatian sauerkraut	34,00
Alsatian sauerkraut «La Formidable» (with ham) <i>(2cvts)</i>	76,00
♥ Cassoulet from Toulouse	34,00
Real Steak tartare with fries	24,00
Italian-style knife-cut tartar with arugula and parmesan	25,00
Roasted Malines chicken supreme with rosemary, creamy morel mushroom sauce	32,00
Duck parmentier, veal juice and fried onions	29,00
Vol-au-vent, pommes frites and mousseline sauce	27,00
Duck leg confit, Puy green lentils and smoked bacon	29,00
Lobster vol-au-vent, roast scallops, Cardinal sauce <i>(half lobster)</i>	56,00
Veal kidneys, old-fashioned mustard and oyster mushrooms, gratin dauphinois	30,00
Meatloaf, braised chicory and vegetable purée	26,00
Lamb mouse braised with honey and lemon thyme, gratin dauphinois and seasonal vegetables	32,00

PASTA & RISOTTO

Linguine with lobster and fresh herbs <i>(whole lobster)</i>	65,00
Risotto with scallops, fresh spinach, spring onions and Comté cheese tuiles	33,00
♥ Linguine with vegetables and basil	26,00
Linguine alle vongole	29,00
♥ Coquillettes, ham on the bone, truffle and Comté cheese	31,00

MEAT DISHES

Grilled beef steak 250gr (Ireland)	30,00
Pure beef fillet 250gr (Ireland)	39,00
Rib-eye steak 300gr (Ireland)	39,00
T-bone Steak (Ireland) <i>(2cvts)</i>	95,00
Dry aged T-bone Steak (Frissona) 1,200gr (Frissona) <i>(2cvts)</i>	135,00

All our meats are served with fries cooked in beef fat and your choice of sauce.

SAUCES

Bearnaise, Archiduc, Green pepper, Crushed pepper, Roquefort, Beurre Maître d'Hôtel	3,50
Mayonnaise, Tartar or Cocktail	1,50

SIDES

Mixed salad	7,50
Lettuce salad, mayonnaise	6,50
Potato croquettes	5,00
Potato purée	5,50
Bouquet of vegetables <i>(1 or 2 pers.)</i>	8,00 / 14,00
Gratin dauphinois	7,00
Fresh fries cooked twice in beef fat	5,00



SINCE 1986



Sea food



OUR OYSTER SELECTION

FLAT OYSTERS

		PC	6PCS	9PCS
Belon Prat-Ar-Coum	N°5	2,75	16,50	24,75
<i>France, Madec Family</i>	N°2	4,40	26,40	39,60

CUPPED OYSTERS

		PC	6PCS	9PCS
La perle des BG	N°3	5,45	32,70	49,00
<i>Marennes-Oléron (Fr), Gillardeau family</i>				
La spéciale Gillardeau	N°4	4,80	28,80	43,20
<i>Marennes-Oléron (Fr), Gillardeau family</i>				
Fines de Claire	N°3	3,00	18,00	27,00
<i>Marennes-Oléron (Fr), Courdavault family</i>				
Normandes	N°3	3,10	18,60	27,90
<i>Normandy (Fr), Courdavault family</i>				
Boudeuse	N°5	2,00	12,00	18,00
<i>Marennes-Oléron (Fr), Courdavault family</i>				
Special Green		3,90	23,40	35,10
Oysri from Ireland		3,90	23,40	35,10

SHELLFISH

Clams	each	4,90
Amandes	each	1,30
Carpet-shell clams	each	1,80
Spanish mussels	each	1,00
Whelks	per portion	13,00
Periwinkles	per portion	13,00

CRUSTACEANS

Shrimps +/- 150gr	per portion	15,00
Bouquet of imperial shrimps	per portion	12,00
Giant shrimps	each	3,50
Langoustine	each	6,90
North Sea crab	each	28,00
Canadian lobster 500/550gr	each	61,00

OUR FABULOUS PLATTERS

	1pers	2pers
« The Shellfish Royal »	92,00	184,00

For two people:
1 lobster, 1 North Sea crab, 6 langoustines, 4 giant shrimps, bouquet of imperial shrimps, a portion of periwinkles, whelks and shrimps

« The Osterman's Signature »	31,00	62,00
-------------------------------------	-------	-------

For two people :
4 Prat-Ar-Coum n°2, 4 Prat-Ar-Coum n°5, 4 Gillardeau, 4 Fines de Claire

« The Imperial »	82,50	165,00
-------------------------	-------	--------

For two people :
4 Prat-Ar-Coum N°2, 1 lobster, 4 Fines de Claire, 4 Normandes, 4 almonds, 4 clams, 4 mussels, bunch of imperial shrimps, a portion of periwinkles, whelks and shrimps

« The North Sea Crab Special »	70,00	140,00
---------------------------------------	-------	--------

For two people :
1 North Sea crab, 4 Fines de Claire, 4 Prat-Ar-Coum N°5, 4 langoustines, 4 giant shrimps, 4 amandes, bouquet of imperial shrimps, a portion of periwinkles, whelks and shrimps

« Georges's selection »	57,50	115,00
--------------------------------	-------	--------

For two people :
4 Normandes, 4 Prat-Ar-Coum N°5, 4 amandes, 4 carpet-shell clams, 4 mussels, 2 langoustines, 2 giant shrimps, bouquet of imperial shrimps, a portion of shrimps, whelks and periwinkles

« The Oysterman's Pearl »	102,50	205,00
----------------------------------	--------	--------

For two people :
4 mussels, 4 Prat-Ar-Coum N°5, 4 amandes, 6 Fines de Claire, 1 lobster, 1 North Sea crab, 2 langoustines, bouquet of imperial shrimps, 2 giant shrimps, a portion of whelks, periwinkles and shrimps

Caviar	69,50
---------------	-------

Iranian Ossetra: 'Pearl Selection' (30-g tin).



SINCE 1986



Wines



FRENCH WHITE WINES

		Glass	XI	Bottle
ALSACE				
♥ Pinot Blanc d'Alsace, <i>Kuehn</i>	2021	-	-	38,00
Kaefferkopf Grand Cru, <i>Kuehn</i>	2020	-	-	42,00
♥ Pinot Gris d'Alsace, <i>Kuehn</i>	2021	7,90	12,90	37,00
Gewürztraminer Zotzenberg Grand Cru, <i>Maison Boeckel bio</i>	2019	-	-	41,00
LOIRE				
Touraine Sauvignon, <i>Henri Marionnet, vieilles vignes</i>	2022	-	-	39,50
♥ Muscadet Landreau Village	2020	-	-	30,00
Menetou-Salon « Morogues », <i>Domaine Henry Pellé, bio</i>	2021	-	-	53,00
Sancerre, <i>Pascal Jolivet</i>	2022	11,70	19,20	57,50
Pouilly-Fumé, <i>Pascal Jolivet</i>	2022	12,10	19,90	58,00
Vouvray sec « Renaissance », <i>Dom. S. Brunet, bio</i>	2022	11,00	17,70	52,00
Reuilly « La Raie », <i>Domaine C.Lafond</i>	2021	9,40	15,00	43,00
♥ Touraine Sauvignon Cristal Buisse	2022	8,50	13,85	40,00
Pouilly-Fumé, <i>Chateau de Tracy</i>	2022	-	-	75,00
Quincy « Les Niorles », <i>Domaine Laporte</i>	2021	9,70	15,90	46,00
BOURGOGNE				
Pouilly-Fuissé, <i>Domaine la Delante</i>	2022	-	-	65,50
Chablis, <i>J.M Brocard</i>	2022	12,20	19,90	58,50
♥ Bourgogne Chardonnay « Kimmeridgien », <i>J.M Brocard</i>	2022	10,50	16,50	47,00
Clos du Château de Meursault	2020	-	-	94,00
Chassagne Montrachet, « Cuvée Prestige », <i>By Cheurlin</i>	2021	-	-	117,50
Macon – Bussières « Les Montbrisons », <i>Dom. J. Saumaize</i>	2022	-	-	47,00
Saint-Romain, <i>Remoissenet</i>	2017	-	-	95,00
Saint-Véran « En Crêches », <i>Dom. J. Saumaize</i>	2022	12,50	20,50	60,00
Viré-Clessé « Quintaine », <i>Dom. Guillemot-Michel, bio</i>	2020	-	-	82,50
Rully « En Villerange », <i>Domaine Cl. Jobard</i>	2022	-	-	80,00
CÔTES DU RHÔNE				
♥ Viognier « Grès du Trias », <i>Terroirs d'Ardèche</i>	2022	7,50	12,20	35,00
Condrieu « Les Mandouls », <i>Ferraton</i>	2022	-	-	112,50
Crozes-Hermitage, <i>Domaine Combier, bio</i>	2021	-	-	68,00
Châteauneuf-du-pape « Vieilles vignes », <i>Domaine Le prieuré des Papes, bio</i>	2021	-	-	113,00
BORDEAUX				
Château Lamothe-Bouscaut, <i>Pessac-Leognan</i>	2019	14,50	23,90	70,00
♥ Sainte-Foy « Cuvées des demoiselles », <i>Château Hostens-Picant</i>	2018	11,30	18,50	54,00
LANGUEDOC ROUSSILLON				
♥ Côtes de Gascogne « Chardonnay », <i>Dom. Pellehaut</i>	2022	7,50	12,20	35,00

Si vous désirez déguster un vin qui n'est disponible qu'en bouteille, adressez-vous à votre chef de rang.

FRENCH ROSÉ WINES

		Glass	XI	Bottle
Château des Marres, <i>Côtes-de-Provence</i>	2022	8,50	13,90	40,00
Whispering Angel « Château d'Eclans », <i>Côtes-de-Provence</i>	2022	10,10	16,50	48,00
Minuty Prestige, <i>Côtes-de-Provence</i>	2022	9,00	14,70	42,00

FRENCH RED WINES

		Glass	XI	Bottle
ALSACE				
Pinot Noir d'Alsace, <i>Kuehn</i>	2022	-	-	33,00
LOIRE				
Saumur Champigny «Les Silices» Jeunes Vignes, <i>Domaine du Val Brun, bio</i>	2022	-	-	35,00
♥ Bourgueil «Passion», <i>Taluau-Foltzenlogel</i>	2021	8,00	12,70	36,00
♥ Chinon «Gravenières», <i>Domaine Jourdan</i>	2021	9,70	15,50	44,50
Touraine, 1ère Vendange, <i>Cuvée Nature, Gamay, Henry Marionnet</i>	2022	-	-	40,00
Sancerre « Les Grandmontains », <i>Domaine Laporte, bio</i>	2021	11,70	19,50	56,00
BOURGOGNE				
Château de Marsannay, <i>Pinot Noir</i>	2021	-	-	70,00
Rully «La Chaume», <i>Domaine Cl. Jobard</i>	2020	13,60	22,00	64,00
BEAUJOLAIS				
♥ Morgon Côte du Py, <i>Collin Bourisset</i>	2021	9,50	15,50	45,00
Saint-Amour, <i>Domaine de la Pirolette</i>	2020	-	-	48,00
Brouilly, <i>Château de la Terrière</i>	2021	-	-	44,00
Moulin à vent, <i>Domaine R.Rottier</i>	2019	-	-	60,80
CÔTES DU RHÔNE				
Châteauneuf-du-Pape « Vieilles Vignes », <i>Domaine Le Prieuré des Papes, bio</i>	2020	-	-	105,00
Vacqueyras, <i>Domaine Grandy</i>	2021	9,50	15,50	45,00
Saint-Joseph, Le Grand Pompée, <i>Paul Jaboulet</i>	2021	-	-	66,00
Gigondas, «Les Dentelles», <i>Ogier</i>	2021	-	-	64,50
Crozes-Hermitage, «Matinière», <i>Ferraton Père & Fils</i>	2021	-	-	52,00
Crozes-Hermitage, <i>Dom. Combier, bio</i>	2020	-	-	81,30
Côtes du Rhône «Beatus Ille», <i>Famille Isabel Fernando, bio</i>	2021	-	-	70,00
Côte-Rôtie « La Sarrasine », <i>Domaine de Bonserine</i>	2020	-	-	140,00

Si vous désirez déguster un vin qui n'est disponible qu'en bouteille, adressez-vous à votre chef de rang.

BORDEAUX

♥ Château Bonnet, <i>André Lurton</i>	2019	7,80	12,70	36,50
Château Grand Bouquey, <i>Saint-Emilion</i>	2019	8,90	14,50	42,00
Château Martet, <i>Réserve de la Famille</i>	2019	18,50	30,50	90,00
Château de La Commanderie, <i>Lalande de Pomerol</i>	2020	-	-	55,00
Château La Marzelle, <i>Saint-Emilion Grand Cru Classé</i>	2019	-	-	135,00
Château Barberousse, <i>Saint-Emilion</i>	2019	9,90	16,20	47,00
L'Esprit de Barberousse, <i>Saint-Emilion Grand Cru</i>	2019	-	-	55,00
Château Haut Breton Larigaudière, <i>Margaux</i>	2020	-	-	83,00
Château La Louvière, <i>Pessac-Léognan</i>	2019	-	-	93,00
Le Pauillac de Château Pichon Baron Longueville, <i>Pauillac</i>	2019	-	-	98,00
Pavillon De Léoville Poyferré, <i>Saint-Julien, 2nd de Léoville Poyferré</i>	2017	-	-	120,00
Château Petit Bocq, <i>Saint-Estèphe Cru Bourgeois</i>	2018	15,50	25,50	75,00
Le Moulin Rose de Malescasse, <i>Haut-Medoc</i>	2019	-	-	55,00
Pavillon du Glana, <i>Saint-Julien</i>	2019	-	-	75,00
Apollon « Le divin », <i>Graves</i>	2020	-	-	73,00
Château Pitray, <i>Castillon Côtes de Bordeaux</i>	2020	-	-	73,00
Château Pitray « Les prairies », <i>Castillon Côtes de Bordeaux</i>	2020	-	-	43,00
Château Enclos Haut-Mazeyres, <i>Pomerol</i>	2019	-	-	123,00

LANGUEDOC ROUSSILLON

Coteaux du Languedoc, <i>Atout Pic, Mas Coris, bio</i>	2021	-	-	43,00
♥ Mas belles Eaux, <i>Petit Verdot</i>	2020	-	-	42,00
Château Bel Evêque, <i>Corbières</i>	2019	9,20	15,00	43,50
Faugères, <i>Domaine Gabaron, bio</i>	2020	-	-	37,50

EXCEPTIONAL WINES

Grands Crus Rouges

Corton Grand Cru « Clos Des Cortons », Faiveley	2014	465,00
Charmes Chambertin Grand Cru, Faiveley	2018	520,00

Grands Crus Blancs

Chablis « Vaudésir » Grand Cru, Joseph Drouin, bio	2021	250,00
Beaune 1er Cru « Clos Des Mouches », Joseph Drouin, bio, 2018	2020	330,00
Batard Montrachet Grand Cru, Domaine Fontaine Gagnard, 2019	2020	780,00

* Attention, les millésimes de nos vins peuvent changer d'un moment à l'autre, n'hésitez pas à les demander

Si vous désirez déguster un vin qui n'est disponible qu'en bouteille, adressez-vous à votre chef de rang.

Commandez sur place, par téléphone ou via notre e-shop :
shop.brasseriesgeorges.be



—BRASSERIES—
GEORGES
—Depuis 1986—

DESSERTS

BRASSERIES GEORGES TREATS

All our desserts are entirely homemade and prepared daily in our atelier by the Pastry Chef

Dame blanche	10,00
Brésilienne	10,00
Iced café liègeois	11,50
Iced café bruxellois with speculoos	11,50
Colonel	13,80
L'Onctueux with ice cream of your choice (vanilla, praline or chocolate)	11,50
Trio of homemade sorbets (lemon, passion fruit, raspberry, pear)	11,50
Trio of ice-cream (vanilla moka speculoos or chocolate)	11,50
Trio of ice-cream profiteroles with chocolate sauce	12,50
Paris-Brest	12,50
Crème brûlée	11,00
Chocolate mousse	10,00
Floating island and crème anglaise	11,00
Brussels waffle with icing sugar, vanilla ice cream	12,50
Lemon meringue pie	12,00
Tarte Tatin with vanilla ice cream	12,50
Crêpes Suzette, Mandarine Napoléon, Grand Marnier, prepared at your table	16,00
Zabaglione and vanilla ice cream, prepared at your table	16,00
Millefeuille with salted butter caramel	12,50
Molten Chocolate cake (20 minutes)	13,50

Small farmhouse goat's cheese matured by «Le plateau du Berger», mesclun salad, walnut vinaigrette	8,00
--	------

DESSERT WINES

Pacherenc-du-Vic-Bilh, Cave de Crouseilles	7,80
Exceptional fine Port, Porto Ramos Pinto Late Bottled Vintage 2017 (Ruby)	35,00

NEW DELIGHTS

Café ou décaféiné

Viennese coffee	4,90
<i>3/4 coffee, cane sugar, 1/4 fresh cream, cinnamon</i>	
Chocolate cappuccino	4,70
<i>A glass coated in chocolate, 2/3 coffee, 1/3 frothy milk</i>	
Affogato coffee	6,20
<i>Two scoops of vanilla ice cream, espresso</i>	

TEAS & ORGANIC INFUSIONS

Darjeeling	4,00
Earl Grey	4,00
Jade green tea	4,00
Camomile	4,00
Lemongrass and Ginger	4,00
Fresh mint	4,00

WARM DRINKS

Ristretto	4,00
Espresso	4,00
Espresso lungo	4,00
Double espresso	4,90
Decaffeinated	3,80
Macchiato	4,50
Cappuccino	4,50
Caffé Latte	4,90
Hot Chocolate	5,50
Irish Coffee	10,00
French Coffee	10,00
Italian Coffee	10,00

LIQUEURS – COGNACS

Amaretto	7,00
Baileys	7,00
Cointreau	8,00
Cointreau Noir	9,00
Chartreuse Jaune	9,00
Chartreuse Verte	9,00
Averna Amaro	7,00
Grand Marnier	8,00
Homemade limoncello	7,00
Sambuca	7,00
Tequila Patròn	7,50
Kahlùà	7,00
Bas Armagnac XO, Delord	12,00
Calvados XO, Berneroy	12,00
Remy Martin Cognac VSOP	13,00
Remy Martin Cognac 1738	15,00
Remy Martin Cognac XO	27,00
Remy Martin Cognac Louis XIII	89,00/cl
Hennessy VS	15,00
Hennessy XO	30,00

EAUX DE VIE

Wild raspberry, Biercée	8,50
Eau de Villée, Biercée	8,50
Williams pear, Biercée	8,70
Mirabelle plum, Biercée	8,50
Old plum, Biercée	8,70
Grappa, Cavallina	8,70
Jenever, Filliers	8,50
Vieux Marc de Bourgogne	9,00

Member of
ART BLANC
UNIQUE VENUES