

LIMONADES

€

AQUARIUS (Nature ou Orange)	2,30
CANADA DRY	2,30
CECEMEL FROID	2,30
COCA-COLA ou LIGHT	2,00
EAU (Plate ou Pétillante)	0,2 L 2,00
	0,5 L 3,80
	1 L 7,40
EAU (Grenadine ou Menthe ou Passion)	2,10
GINI	2,30
ICE TEA (Nature ou Pêche)	2,30
JUS BOUTEILLE (Ananas ou Orange ou Pamplemousse ou Pom. Cerise ou Tomate)	2,30
LIEGEOIS	2,30
LIMONADE ou ORANGEADE	2,20
FANTA (Citron ou Orange)	2,30
PERRIER (Nature ou Citron)	2,30
RED BULL ou VIRUS	3,00
RICQLES	2,30
SCHWEPPE (Agrum ou Lemon ou Tonic)	2,30

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ BRASSERIE	2,00
CAFÉ RESTAURANT	3,00
CAPUCCINO BRASSERIE	2,20
CAPUCCINO RESTAURANT	3,20
CECEMEL CHAUD	2,70
IRISH COFFEE	7,00
LAIT RUSSE	2,70
OXO	2,70
SOUPE ROYCO	2,70
THÉ BRASSERIE	2,00
THÉ RESTAURANT	3,00
VIENNOIS	2,90
VIN	2,70
CAFE ARDENNAIS	3,40

BIÈRES AU FÛT

€

25 cl	2,00
33 cl	2,50
50 cl	3,70
HALF ou MAZOUT ou PANACHÉ	2,10
TANGO ou PERROQUET	2,10

BIÈRES SPÉCIALES

BLANCHE DE HOEGAARDEN	2,30
CARLSBERG BLONDE	2,30
CHOUFFE	3,50
CINEY BLONDE	3,00
CINEY BRUNE	3,00
DUVEL	3,50
JUPILER ZERO	2,00
LEFFE (Blonde ou Brune) 33 cl	3,50
LINDEMANS (Framboise ou Pêche)	3,20
LINDEMANS KRIEK	2,90
MERVEILLEUSE DE CHÈVREMONT	3,50
ORVAL	3,50
RODENBACH	2,70
SCOTCH (CTS ou Gordon)	2,70
TRAPPISTE DE ROCHEFORT 10°	3,50
TRAPPISTE DE ROCHEFORT 8°	3,50
CHIMAY BLEUE	3,50
KWACK	3,50
TRIPLE KARMELIET	3,50

EN-CAS

BOULET	3,00
CHIPS (Paprika ou Sel ou Grill's)	1,50
CROQUE-MONSIEUR	3,50
CROQUE-MONSIEUR CRUDITÉS	5,00

APÉRITIFS

BATIDA	3,80
BOUNTY (Batida et Cécémel)	4,40
CAMPARI	4,40
CAMPARI (Orange – Soda)	4,40
CYNAR	4,40
GANCIA	4,40
GET 27	3,80
KIRR	3,80
MAITRE PIERRE (rouge ou blanc)	4,40
MALIBU (Orange ou Pamplemousse)	4,40
MARTINI (Blanc ou Rouge ou Fiero)	4,40
PASSOA (Orange ou Ananas)	4,40
PECHER MIGNON	4,40
PICON BIÈRE	4,40
PICON VIN BLANC	4,40
PINA COLADA	4,40
PINEAU DES CHARENTES	4,40
PISANG (Orange ou Citronné)	4,40
PORTO (Rouge ou Blanc)	4,40
RATAFIA (Pomme)	4,40
SAFARI (Orange)	4,40
ZIZI COIN-COIN (Cointreau et Jus de Citron)	4,40
COCKTAILS MAISON (au shaker)	
- Pina Colada – Ananas ou Ou Orange ou Fraise	6,00
- Surprise du jour	6,00
- Wépion (jus de fraises et vodka)	4,80

ALCOOLS

« BAZOOKA » (Péket citron maison)	2,80
AMARETTO	4,80
APRICOT BOLS	4,80
BACCARDI BLANC/BRUN (Coca - Orange)	4,80
BAILEYS	4,80
BÉNÉDICTINE	4,80
BLANC (Nature ou Menthe ou Grenadine)	2,80
BLANC (Cerise ou Coca ou Orange ou Mousse)	3,10
BOURBON (Four Roses ou Jack Daniels)	4,80
CALVADOS	4,80
COGNAC	4,80
COINTREAU	4,80
EAU DE VILLEE	5,80
FRAMBOISE DE MORAND	5,80
GENEPI	4,80
GIN HENDRICK'S (Tonic, coca ou Orange)	5,40
GRAND MARNIER	4,80
MANDARINE NAPOLÉON	4,80
MARIE BRIZARD	4,80
MIRABELLE DE MORAND	5,80
POIRE WILLIAMINE DE MORAND	5,80
RICARD	4,80
SAMBUCA	4,80
TEQUILA	4,80
VIEILLE PRUNE	5,80
VODKA ROUGE (Red bull ou Virus)	4,80
VODKA (Coca ou Orange)	4,80

ENTREES

<i>CROQUETTES AU CHORIZO</i>	11,90
<i>CROQUETTES DE VOLAILLE</i>	11,90
<i>FONDU PARMESAN</i>	11,90
<i>CROQUETTES DE CREVETTES</i>	14,70
<i>CROQUETTES AU COCHON DE LAIT</i>	11,90
<i>CROQUETTES AUX ECREVISSES</i>	13,70
<i>CROQUETTES SAVOYARDES</i>	11,90
<i>CALAMARS FRITS</i>	11,70
<i>SCAMPIS GRILLÉS DEUX SAUCES</i>	14,20
<i>POËLÉE DE SCAMPIS aux petits légumes</i>	15,70
<i>SCAMPIS SAUCE PERNOD au léger coulis de tomate</i>	15,70
<i>SCAMPIS crème ail ou beurre d'ail</i>	15,70
<i>FILET DE ROUGET(aux petits légumes ou estragon)</i>	15,20
<i>CARPACCIO DE BŒUF</i>	14,50
<i>ASSIETTE DE CHARCUTERIE</i>	11,90
<i>CUISSES DE GRENOUILLE crème ail ou beurre d'ail</i>	15,70
<i>RAVIOLLES : - Au Fromage de Herve (crème, sirop de Liège)</i>	14,00
<i>- Au Fromage de Chèvre (crème, miel d'accacia)</i>	14,00
<i>- Au Saumon (crème, fumet de poissons)</i>	14,00
<i>ESCARGOTS AU BEURRE D'AIL 6 pièces</i>	14,00
<i>12 pièces</i>	18,00

SALADES

	<u>ENTREE</u>	<u>PLAT</u>
SALADE DE CHEVRE CHAUD : <i>salade, chèvre chaud sur pains grillés, Tomates, œufs, concombres, échalotes, olives noires, noix, vinaigrette balsamique Et xérès.</i>	14,00	16,00
SALADE DE CAILLE : <i>salade, caille désossée, tomates, œufs, échalotes, Oignons crus,dés de jambon,sauce crème moutarde et vinaigre de framboise</i>	14,90	16,90
SALADE D'ECREVISSES : <i>Salade, queues d'écrevisses, tomates, œufs, oignons crus,sauce crème moutarde et vinaigre de framboise.</i>	15,60	17,60
SALADE NICOISE : <i>Salade, thon à l'huile, œufs, concombres, échalotes, Anchois,poivrons,olives noires,dés de gouda,vinaigrette.</i>	13,50	15,50
SALADE DE CRABE : <i>Salade, crabe, tomates, œufs, concombres, Echalotes,sauce cocktail maison.</i>	13,70	15,70
SALADE DE MAGRET DE CANARD FUME : <i>Salade, tranches de magret Fumé, tomates, œufs, concombres, échalotes, olives noires, vinaigrette Balsamique et xérès.</i>	14,50	16,50
SALADE GRECQUE : <i>Salade, dés de feta tomates,œufs,concombres,poivrons Oignons crus,olives noires, vinaigrette à l'huile d'olives, piments doux.</i>	13,70	15,70
FRISEE AUX LARDONS : <i>Salade, lardons, échalotes, noix, croûtons, Pommes, sauce crème moutarde et vinaigre de vin rouge.</i>	14,40	16,40

PÂTES

€

PASTICCIO <i>Bolognaise, crème, jambon</i>	13,00
PATES BOLOGNAISE *	13,00
PATES CADET * <i>Lardons fumés, crème</i>	13,00
PATES FRUITS DE MER * <i>Fruits de mer , crème, tomates, vin blanc, ail</i>	14,00
PATES PUCCINO * <i>Émincés de jambon et champignons, crème, tomate</i>	13,00
PATES AU FOUR * <i>Jambon, champignons, petits pois, bolognaise, crème, gratiné au four</i>	13,00
PATES AUX CHAMPIGNONS * <i>Champignons, oignons, crème, tomates</i>	13,00
PATES A L'ARRABIATTA * <i>Émincés de câpres, oignons et olives, tomate, huile piquante, vin blanc</i>	13,00
PLUMES DU CHEF <i>Bolognaise, crème, magor, gorgonzola</i>	13,00
PATES QUATRE FROMAGES * <i>Emmental, Bel Paese, tallegio, gorgonzola, crème</i>	13,00
PATES JAMBON FROMAGE * <i>Jambon, rigatello, crème</i>	13,00
PATES AU PESTO *	13,00

* Pâtes disponibles : Spaghetti, tagliatelles blanches, penne.

Pâtes Junior : déduire 3,00 €

PLATS ET SALADES DE REGIME

PATES AUX FRUITS DE MER <i>Fruits de mer, crème allégée, tomates ,vin blanc,ail (320 kcal)</i>	14,00
PATES FROIDES A LA MODE BASQUE <i>Pâtes, vinaigrette allégée, poivrons, tomates en dés, muscade(180 kcal)</i>	13,00
SALADE GRECQUE <i>Salade, dés de feta, tomates, concombres, poivrons, oignons crus, Vinaigrette allégée(210 kcal)</i>	15,70

DESSERTS

	€
<i>BRESILIENNE</i>	5,50
<i>CAFE GLACE</i>	5,50
<i>CREPES AU SUCRE</i>	5,50
<i>CREPES FLAMBEES</i>	8,00
<i>CREPES MIKADO</i>	7,00
<i>DAME BLANCHE</i>	5,50
<i>PARFAIT AUX FRAMBOISES</i>	5,50
<i>TARTE TATIN</i>	6,50
<i>MOUSSE AU CHOCOLAT</i>	4,50
<i>PROFITEROLES</i>	5,90
<i>MOELLEUX AU CHOCOLAT</i>	7,00
<i>CITRON GIVRE</i>	6,00
<i>ORANGE GIVREE</i>	6,00
<i>IRISH COFFEE</i>	7,00
<i>CREME BRULEE</i>	4,50

The Whiskies

			€
DALMORE 12 Ans	43°	3 cl	6,90
<p>De couleur ambre, le nez ample, frais et gourmand, est marqué par les épices, les fruits, le sherry et l'orange confite. La bouche plus sèche et bien présente confirme le nez. La finale très belle est longue. Un très bon malt, chaleureux et gourmand.</p>			
GLENFARCLAS 15 Ans	46°	3 cl	8,40
<p>De couleur ambrée, le nez vif est dominé par le sherry, un fin boisé, et l'orge maltée fumée. La bouche ferme confirme le nez avec une finale longue et onctueuse</p>			
ARDBERG 10 Ans	46°	3 cl	6,70
<p>De couleur or à reflets verts, le nez fumé est marqué par des notes de tabac. La bouche fraîche et huileuse est très fumée, maltée et iodée. La finale est longue et chaleureuse.</p>			
BALVENIE 12 Ans	40°	3 cl	6,80
<p>De couleur ambrée, le nez est marqué par le sherry et les agrumes. La bouche évoque tour à tour la douceur du sherry, les agrumes et les épices. La finale est longue et chaleureuse.</p>			
EDRADOOR 10 Ans	43°	3 cl	7,40
<p>De couleur ambre soutenu, le nez doux est malté avec des notes acidulées et fruitées. La bouche plus sèche est marquée par les épices (poivre/menthe) et la céréale. La finale assez longue possède une élégante douceur fruitée. Un malt agréable avec une belle présence.</p>			
HIGHLAND PARK 12 Ans	43°	3 cl	7,10
<p>De couleur or à reflets ambrés, le nez ample, assez riche et assez précis est marqué par les sous-bois, la bruyère, le sherry (léger), la vanille, l'orge grillée et par un léger fumé. La bouche corpulente et fraîche confirme le nez en plus équilibré. La finale élégante est de longueur moyenne. Un malt onctueux qui évolue de belle manière entre la bruyère, la cendre et une texture gourmande (vanillé boisé)</p>			
MACALLAN 1990 SIGNATORY VINTAGE	40°	3 cl	7,20
<p>De couleur dorée soutenue à reflets ambrés, le nez est marqué par le sherry et par la noix grillée. La bouche à l'attaque vive évolue sur des notes de caramel puis sur l'orge maltée. La finale oscille entre la douce amertume de l'orge et l'amande grillée.</p>			

GLENLIVET 1989 43° 3 cl 7,60

De couleur or soutenu, le nez élégant et floral est marqué par de légères notes de sherry et d'anis. La bouche ferme et légèrement huileuse possède des notes d'épices. La finale est longue et moelleuse.

ARDMORE 1990 UN-CHILLFILTERED SV 46° 3 cl 7,40

De couleur jaune paille, le nez équilibré, doux et parfumé est marqué par des notes fruitées, maltées et végétales. La bouche riche et grasse confirme les notes du nez auxquelles s'ajoutent des notes florales et d'agrumes (orange). La finale longue et élégante se révèle fruitée et mentholée.

OLD PULTENEY 1969 3 cl 16,20

De couleur vieil or à reflets cuivrés, le nez est marqué par des notes de noix et de praline (sherry) ainsi que par des notes de sorbet aux fruits. La bouche oscille entre des notes de fruits et de chêne et se développe sur le chocolat. La finale est marquée par le sherry avec onctuosité.

ROYAL LOCHNAGAR 12 Ans 40° 3 cl 7,50

De couleur or vieil or, le nez aromatique se révèle marqué par l'orge maltée (très légèrement fumée) et les levures. La bouche de bonne tenue et assez onctueuse confirme les notes maltées du nez. La finale est salée et douce amère.

BALBLAIR ELEMENT 40° 3 cl 6,90

De couleur or soutenu, le nez légèrement salé et malté fait place à une bouche souple oscillant entre l'iode, le fruit et les notes d'orge maltée. La finale sèche évoque les fruits rouges.

OLD PULTENEY 12 Ans 40° 3 cl 7,50

De couleur jaune orangé, le nez élégant se révèle légèrement fumé. Il dévoile également des notes grillées et fruitées (prune). La bouche salée et onctueuse est marquée par l'orge maltée fumée. La finale évolue sur des notes acidulées et florales.

ARRAN SHERRY CASK 40° 3 cl 6,90

De couleur jaune paille à reflets verdâtres, le nez se révèle proche de l'orge maltée et des arômes issus de la distillation (les épices notamment) avec toutefois de très légères notes chocolatées provenant du vieillissement en fût de sherry. La bouche ample et moelleuse confirme le nez. La finale longue et douce amère évolue sur des notes évoquant la noix, la vanille et l'orge.

AUCHENTOSHAN THREWOOD 43° 3 cl 9,70

De couleur ambrée à reflets orangés, ce whisky est affiné dans trois fûts différents : « 3 woods ». La bouche très légère est marquée par les fruits rouges et les épices. La finale se révèle onctueuse, longue et chaleureuse. Elle est marquée par l'orange et les épices, avec des notes de chocolat noir et légèrement caramélisée.

LAGAVULIN 16 ANS 43° 3 cl

7,90

De couleur vieil or à reflets ambrés, le nez ample et marqué par des notes animales Et d'orge fumée, avec une trace de tourbe onctueuse (la vanille du fût ?). La bouche, Tourbée, révèle au fur et à mesure des notes marines (poisson fumé, iode) sur fond de Réglisse. La finale, fumée est également marquée par des notes finement boisées.

GLENFIDDICH SPECIAL RESERVE 12 ANS	3 cl	6,90
<i>Frais et parfumé avec une pointe de poire, le palais équilibré, dégageant de riches parfums de fruits, un arôme subtil de pin et une touche de tourbe. La bouche est longue avec un arrière goût rond et prolongé.</i>		
GLENFIDDICH SO LERA RESERVE 15 ANS	3 cl	7,90
<i>Fruité avec des touches délicates de miel et de vanille, le palais doux et d'une grande profondeur, Il rassemble fruits, épices, un peu de chêne et une bouche longue et satisfaisante.</i>		
GLENFIDDICH ANCIENNE RESERVE 18 ANS	3 cl	8,90
<i>Elégant et accentué de pommes et de bois, beaucoup de corps mais néanmoins extrêmement moelleux grâce à un équilibre parfait, avec du chêne subtil et des touches délicates de malt. La bouche est douce, ronde et longue.</i>		
GLENFIDDICH GRANDE RESERVE 21 ANS	3 cl	10,60
<i>Un arôme floral intense et sucré avec des touches de bananes, caramel mou, cuir, chêne et un palais d'abord doux puis fort et clair. Une touche de fumée, poivre, citron vert et épices. Une longueur en bouche hors du commun et pleine de chaleur.</i>		
GLENFIDDICH RARE COLLECTION 30 ANS	3 cl	14,20
<i>Equilibré avec un goût prononcé de chêne accompagné de fruits et de savoureuses touches de xérès. Le palais est complexe et agréablement braisé, avec des accents de douceur florale. Une longueur en bouche hors du commun, pleine de chaleur et de senteurs de miel.</i>		

Bourbon - Irish

Bourbon

BLANTON'S SPECIAL RESERVE	40°	3 cl	<u>€</u> 7,00
----------------------------------	-----	------	------------------

De couleur ambre cuivrée, le nez onctueux possède des notes de céréales, d'épices et d'agrumes. La bouche légère confirme le nez. La finale est épicée (clou de girofle). A noter, suivant les fûts, l'expression aromatique de Blanton's peut varier sensiblement.

Product of USA

WOODFORD RESERVE	45,2°	3 cl	7,90
-------------------------	-------	------	------

De couleur cuivrée, le nez légèrement éthéré (ceci disparaît à l'aération) se révèle doux, Frais, floral, épicé et boisé. La bouche assez douce malgré la sécheresse, se développe sur des notes vanillées et florales (la violette). La finale un peu abrupte manque de matière. Et possède une amertume pouvant gêner.

Irish :

REDBREAST 12 Ans	40°	3 cl	7,30
-------------------------	-----	------	------

De couleur jaune soutenu, le nez superbe est marqué par le bois brûlé, les épices et les fruits rouges. La bouche remarquablement équilibrée est dominée par des notes franches de cassis. La finale est suave mais ferme.

CRESTED TEN	40°	3 cl	6,70
--------------------	-----	------	------

De couleur or à reflets verdâtres, le nez onctueux et équilibré évoque la vanille, les fruits, les épices et la réglisse. La bouche ample et fine confirme les arômes du nez. La finale assez longue évolue sur des notes chocolatées et fruitées.

VIANDES ET SPÉCIALITÉS MAISON

FRICASSEE (<i>Lard, saucisse, 3 œufs</i>)	12,00
POTEE AUX CAROTTES (<i>Pommes de terre, carottes, jambon lard</i>)	14,00
POTEE AUX POIREAUX (<i>Pommes de terre, poireaux, jambon, lard</i>)	14,00
SCAMPI AU PERNOD ou AUX PETITS LEGUMES avec tagliatelles	16,70
MAGRET DE CANARD (<i>À l'orange ou aux ananas</i>)	23,90
BROCHETTE GRILLEE	23,00
DOUBLE BROCHETTES GRILLEES	31,00
COTES D'AGNEAU GRILLEES	23,90
PLANCHE DE GRILLADES (<i>1 blanc de Poulet, 1 merguez, 1 brochette de bœuf, 2 côtes d'agneau</i>)	24,90
STEAK	23,00
ENTRECOTE	25,00
BOULETS A LA LIEGEOISE	13,80
TÊTE DE VEAU GRAND- MÈRE AU MADERE	16,90
FILET AMERICAIN avec frites et salade	15,90
COTE A L'OS	28,90
FONDUE BOURGUIGNONNE (<i>min.2 couverts</i>) servie avec plusieurs Sauces froides, salade vinaigrette et accompagnement à choisir ci-dessous.	25,00 par pers.
GRILLADE DE CRUSTACES (<i>min.2 couverts</i>) servie avec plusieurs Sauces froides, salade vinaigrette et accompagnement à choisir ci-dessous.	27,00 par pers.
<u>Accompagnement des viandes</u> : pommes au four, pâtes, frites, croquettes, gratin dauphinois.	

Sauces disponibles : provençale, champignons crème, poivre vert crème, béarnaise,
Gorgonzola crème, aux 2 sauces (cocktail et tartare maison)

POUR LES BAMBINS

BOULET FRITES	10,00
FRICANDELLE FRITES	10,00
BLANC DE POULET FRITES	10,00

MOULES(en saison)

NATURE	23,00
VIN BLANC	25,00
CREME AIL	25,00
PROVENCALE	25,00
DIJONNAISE	25,00
A LA BLANCHE	25,00
AU CURRY	25,00

SPECIALITES SAVOYARDES

FONDUE AU FROMAGE (Min.2pers.) <i>Vin blanc, beaufort, appenzaler, emmental suisse, kirsch et ail. Servie avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et quignons de pain.</i>	23,00 par pers.
FONDUE AUX FINES HERBES (Min. 2 pers.) <i>Vin blanc, beaufort, appenzaler, emmental suisse, fines herbes, kirsch, ail et jus de citron. Servie avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et quignons de pain.</i>	23,00 par pers.
FONDUE A LA NORMANDE (Min. 2 pers.) <i>Vin blanc, beaufort, appenzaler, emmental suisse, ail, jus de pomme et de citron. Servie avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et quignons de pain.</i>	23,00 par pers.
FONDUE A LA JUPILER (Min. 2 pers.) <i>Bière jupiler, beaufort, appenzaler, emmental suisse, sauce anglaise, tabasco, Jaunes d'œufs, ail et persil. Servie avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et quignons de pain.</i>	23,00 par pers.
FONDUE PAYSANNE (Min. 2 pers.) <i>Vin blanc, beaufort, appenzaler, emmental suisse, kirsch, lardons fumés et ail. Servie avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et quignons de pain.</i>	23,00 par pers.
FONDUE AUX CHAMPIGNONS (Min. 2 pers.) <i>Vin blanc, beaufort, appenzaler, emmental suisse, kirsch, champignons de paris, Jus de citron et ail. Servie avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et quignons de pain.</i>	23,00 par pers.
FONDUE PROVENCALE (Min. 2 pers.) <i>Vin blanc, beaufort, appenzaler, emmental suisse, tomates, thym, basilic, origan, Crème fraîche, câpres et oignons. Servie avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et quignons de pain.</i>	23,00 par pers
RACLETTE (Min.2pers.) <i>Morceau de fromage à râcler après l'avoir fondu sous un grill. Servie avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et pommes au four.</i>	23,00 par pers.
RACLETTE AU FROMAGE D'ABONDANCE (Min. 2 pers.) <i>Morceau de fromage d'Abondance à râcler après l'avoir fondu sous un grill. Servie avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et pommes au four.</i>	23,00 par pers.
REBLOCHE (Min.2pers.) <i>Petit barbecue de table où l'on fait fondre du reblochon dans une poêle. Servie avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et pommes au four.</i>	23,00 par pers.
TARTIFLETTE <i>Dés de pommes de terre cuites dans du vin blanc avec des oignons et des Lardons fumés, le tout gratiné au four avec du reblochon.</i>	17,50
REBLOCHONADE <i>Reblochon fondu dans du vin blanc, de la crème fraîche et de l'ail. Servie avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et pommes au four.</i>	23,00
CROZIFLETTE <i>Sorte de petites pâtes carrées provenant de Savoie cuites dans du vin Blanc avec des oignons et des lardons fumés, le tout gratiné au four avec Du reblochon.</i>	17,50
BERTHOUD <i>Fromage d'abondance fondu dans du vin blanc, de la crème fraîche, de l'ail Et du madère servi avec assiette de charcuterie, salade vinaigrette et pommes au four.</i>	23,00

LES GRAPPAS

GRAPPA marzemino in purezza <i>Blanche servie froide.</i>	4 cl	7,00
GRAPPA di vinaccia chardonnay- pinot <i>Blanche servie froide.</i>	4 cl	7,00
GRAPPA uva rossa merlot-marzemino <i>Blanche servie froide.</i>	4 cl	7,00
GRAPPA dal trentino chardonnay in purezza <i>Blanche servie froide.</i>	4 cl	7,00
GRAPPA « la giare » Gewurtztraminer : <i>Brune servie tempérée.</i>	4 cl	9,60
GRAPPA « la giare » Chardonnay : <i>Brune servie tempérée.</i>	4 cl	9,20
GRAPPA « la giare » Amarone : <i>Brune servie tempérée.</i>	4 cl	9,90
GRAPPA morbida la trentina <i>Ambrée servie froide.</i>	4 cl	7,60
GRAPPA MIEL : <i>Blanche servie froide.</i>	4 cl	6,80
GRAPPA dicciotto lune stavecchia <i>Jaune servie froide</i>	4 cl	8,60

LES COGNACS

REMY MARTIN GRAND CRU <i>Le grand cru est le seul cognac VS (very superior) 100% petite champagne. Ses raisons mûrissent entre 3 et 10 ans dans des tonneaux de chêne de qualité supérieure. Le grand cru se distingue par des arômes de vanille. Au nez il dégage douceur et fraîcheur et au palais, fleur de citron, pomme fraîche, poire, pêche, touches de liqueur et de menthe fraîche.</i>	4 cl	8,20
REMY MARTIN VSOP <i>Le VSOP (Very Supérieur Old Pale) est le plus fameux VSOP du monde. C'est un cognac à 55% grande champagne et à 45% petite champagne. Son Assemblage mûrit entre 4 et 12 ans. Le VSOP se distingue par des arômes floraux et fruités. Au nez il dégage des arômes de vanille, violette, rose, abricot frais suivi de porto léger, de touches florales plus intenses, noisette et liqueur. Et au palais, harmonie agréable, douceur et sensation de chaleur.</i>	4 cl	9,80
REMY MARTIN XO EXCELLENCE <i>Le XO Excellence (Extra Old) est un cognac à 85% grande champagne et à 15% Petite champagne. Son assemblage mûrit entre 10 et 37 ans. Un goût d'excellence obtenu grâce à un mélange d'arômes de fruits, de fleurs et d'épices. Au nez il dégage des arômes de jasmin, figue mûre, orange confite suivi de cannelle grillée et de brioche sortant du four. Et au palais une harmonie parfaite, sophistiqué, velouté et complexe.</i>	4 cl	17,80