

CRYSTAL

LOUNGE

► Les plats suivants sont disponibles aux heures d'ouverture du restaurant, à savoir du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30 et de 19h à 22h30, les samedis et dimanches de 19h à 22h30.

De-Light

- | | | |
|---|---------|-----|
| ▪ Gambas sautées à la plancha et tartare de tomate au basilic
<i>Sautéed gambas cooked « à la plancha » served with tomato and basil tartar</i> | 190Kcal | 16€ |
| ▪ Cappuccino de poivrons rouges 
<i>Red pepper cappuccino</i> | 95 Kcal | 12€ |
| ▪ Filet de cabillaud, ratatouille et sauce au pistou
<i>Cod fillet with vegetables from the south of France with pesto</i> | 320Kcal | 29€ |
| ▪ Noix de ris de veau poêlées sauce au vinaigre de Xérès, légumes de saison cuits à la vapeur
<i>Sweetbread pan-fried, Xérès dressing with steamed seasonal vegetables</i> | 320Kcal | 31€ |
| ▪ Panna cotta à la fraise
<i>Strawberry panna cotta</i> | 130Kcal | 11€ |

Entrées

- **Expérience Caviar** 50€/65€
12 gr caviar Eggxiting® par Petrossian Alverta Royal
et 4 cl de vodka
ou une coupe de champagne Veuve Clicquot brut
Caviar Experience
12 gr of Eggxiting® caviar by Petrossian Alverta Royal
and 4cl of vodka or
a glass of Veuve Clicquot Brut Champagne
- **Millefeuille de parmesan au saumon mariné, concombre, gingembre et wasabi** 18€
Salmon with parmesan cheese millefeuille, cucumber, ginger and wasabi
- **Salade de crabe et avocats** 19€
Crab salad with avocado
- **Gaspacho asiatique au lait de coco** 12€ 
Asian gaspacho with coconut milk
- **Sélection de melon, fêta et menthe fraîche** 12€ 
Melon selection, feta cheese with fresh mint

Plats

Terre

- Filet de bœuf pur, écrasé de pommes de terre à la coriandre, haricots verts et sauce Madère 35€
Beef Tenderloin served with mashed potatoes and coriander, green beans with a Madeira sauce
- Carré d'agneau en croûte, fines herbes, jus d'agneau, légumes de saison 35€
Pastry rack of lamb, fine herbs, lamb juice and seasonal vegetables
- Poulet fermier "Label jaune" pommes frites et jus de Xérès 29€
Free range chicken, french fries and Xérès juice

Mer

- Filet de sole meunière, pommes grenailles, crème épaisse et sauce ciboulette 35€
Fillet of meunière-style sole, walnut-sized potatoes, chive cream
- Filet de bar sauté à la plancha, riz long parfumé aux fines herbes, sauce au beurre blanc 29€
Sautéed seabass fillet cooked "à la plancha", rice perfumed with fine herbs and white butter sauce
- Risotto de noix de Saint-Jacques salade de roquette et vinaigrette de Pedro Ximénez (vin de Xérès doux et sucré) 31€
Scallops risotto, rucola with Pedro Ximénez dressing
- Tagliatelles au saumon fumé et ciboulette 21€
Smoked salmon tagliatelles with chives

Desserts

- Tiramisu maison 11€
Home made Tiramisu
- Tartelette aux fruits de saison 11€
Seasonal fruits pastry
- Moelleux au chocolat et glace vanille 11€
Chocolate fondant cake and its vanilla ice cream
- Sélection de sorbets et de crèmes glacées 9€
Sorbet and ice cream selection
- Sélection de fromages affinés 15€
Cheese platter

Carte sélection

- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan
roquette et pignons de pin 19€
Beef carpaccio, parmesan shavings, rucola and pine nuts
- Saumon fumé, blinis et crème épaisse 19€
Smoked salmon cream and tepid blinis
- Salad César nature, 13€
œuf + 3€, poulet + 7€, gambas + 9€
Caesar Salad
egg + 3€, chicken + 7€, gambas + 9€
- Cheeseburger de bœuf, bacon, tomates, frites 23€
Cheeseburger with bacon, tomatoes, fries.
- Club sandwich au poulet, bacon, salade et frites 23€
Club sandwich with chicken, bacon, salad and fries
- Tagliatelles au saumon fumé et ciboulette 21€
Smoked salmon tagliatelles and chives
- Filet de bœuf pur, écrasé de pommes de terre 35€
à la coriandre, haricots verts et sauce Madère
*Beef Tenderloin served with mashed potatoes and coriander,
green beans with a Madeira sauce*
- Filet de bar sauté à la plancha, riz long parfumé 29€
aux fines herbes et sauce beurre blanc
*Sautéed seabass fillet cooked "à la plancha",
rice perfumed with fine herbs and white butter sauce*
- Moelleux au chocolat et glace vanille 11€
Mellow chocolat cake with vanilla ice cream
- Dessert du jour 11€
Dessert of the day
- Supplément légumes, frites ou salade 7€
Additional vegetables, French fries or green salad

Les Tapas

- Caviar expérience 50€ / 65€
12G. de caviar eggxiting par Petrossian, Alverta royal et 4cl de vodka ou coupe de Champagne Veuve Clicquot Brut
Caviar Experience
12G. caviar eggxiting by Petrossian, Alverta Royal and 4CL vodka / or a glass of Champagne Veuve Clicquot Brut
- Calamar frit, sauce tzatziki 6€
Fried calamari with tzatziki sauce
- Brochette de melon et chorizo 7€
Melon with chorizo skewer
- Bruschetta à la mousse chèvre aux épinards et jambon de Parme 7€
Goat cheese mousse Bruschetta with Parma ham and spinach
- Tortilla de jalapeño rouge et vert et fromage 6€
Red and green jalapeño with cheese tortilla
- Tartare de saumon 7€
Smoked salmon tartar
- Gambas frites sauce chili 7€
Fried gambas and chilli cauce
- Côtelette d'agneau au jus d'agneau 7€
Lamb chop with its jus

Planches

- Planche de charcuterie, fromage ou mixte 19€
Meat, cheese or mixed board
- Planche au choix et un verre de Minuty Rosé 25 €
Board choice and a glass of Rosé Minuty
- Planche au choix et une coupe de Champagne Veuve Cliquot Brut 35 €
Board choice and a glass of Champagne Veuve Cliquot Brut
- Planche au choix avec une coupe de Champagne Veuve Cliquot rosé 40 €
Board choice with a glass of Champagne Veuve Cliquot rosé

Carte barbecue

TAPAS

- Brochette de bœuf 7.00€
- Brochette de poulet 6.00€
- Brochette poisson 7.00€
- Gambas 7.00€
- Calamars 6.00€

ENTRÉES

- Saumon fumé blinis crème épaisse à la ciboulette 19.00€
- Carpaccio de bœuf et sa garniture 19.00€

ALLERGÈNES

Chers clients,

N'hésitez pas à vous adresser à notre personnel pour toute question relative aux allergies alimentaires.

Nous aimerions également attirer votre attention sur le fait que la composition de nos plats peut varier et que tous nos plats comportent au minimum un des allergènes ci-dessous.

Par conséquent, n'oubliez pas de demander des informations à cet égard à chaque visite. Vous trouverez ci-dessous la liste des 14 allergènes les plus importants susceptibles d'être présents dans les mets que nous vous proposons :

Noix / Arachides / Lait / Soja / Poissons / Oeufs /
Sulfites / Céléri / Moutarde / Lupin / Crustacés /
Gluten / Mollusques / Graines de sésame

ALLERGENS

Dear guests,

Please do not to hesitate in asking our staff, should you have any questions related to food allergies. We would also like to draw your attention to the fact that the composition of our dishes may vary from day to day and all our dishes present at least one of the followings allergens.

As a consequence, it is essential to check with our staff at your every visit.

The below list includes the 14 most important allergens that may appear in the dishes we offer:

Nuts / Peanuts / Milk / Soya / Fish / Eggs /
Sulfites / Celery / Mustard / Lupin / Crustaceans /
Gluten / Molluscs/ Sesame seeds

VINS BLANCS

Verre

1/2

1/1

Alsace

Domaine Bott Geyl Points
Cardinaux Métiss
2015

13€

48€

Domaine BottGeyl
Riesling Elements
2015

52€

Bourgogne

Mâcon Villages Mâcon Verzé Croix
Jarrier
2015

13€

49€

Chablis 1er Cru
Fourchaume La Chablisienne
2015, ½ 2014

35€

78€

Chablis Domaine deBiéville
2016

14€

64€

Gascogne

Verre

1/2

1/1

Tariquet Sauvignon
2016

31€

Tariquet Premières Grives
2016

11€

42€

Loire

Sancerre Philippe Raimbault
2016, ½ 2015/2016

13€

35€

55€

Pouilly-Fumé Joseph Mellot « Le Tronsec »
2016

14€

58€

Rhône

Côtes du Rhône
E.Guigal
2015, ½ 2014/2015

30€

45€

Afrique du Sud

The Ladybird Laibach
Organic white
2016, ½ 2015

12€

38€

54€

Jean Daneel
2011

52€

Australie

Verre

1/2

1/1

Crankbrook Estate
2014

33€

Chili

Aymara
2016

27€

Mapu Sauvignon Blanc Chardonnay Baron
Philippe de Rothschild
2015

36€

New Zealand

Momo Marlborough
2014

53€

VINS ROSÉS

Verre

1/2

1/1

Provence

M de Minuty (Magnum)
2016

90€

M de Minuty
2016

11€

45€

Languedoc-Roussillon

Gris Blanc Gérard
Bertrand
2016

9€

40€

VINS ROUGES

Verre

1/2

1/1

Bordeaux

Château Martinat
Côtes de Bourg
2014

11€

48€

Zédé de Labégorce
Margaux
2013

88€

Les Brulières de Beychevelles
Haut-Médoc
2015

16€

74€

Les Fiefs de Lagrange
Saint-Julien
2012

96€

La Fleur de Haut Bages Libéral
Pauillac
2011

82€

Château Bellevue
Médoc
2011/2012, 1/2 2012

31€

51€

Les Hauts de la Gaffelière
Saint Emilion
2015

64€

Verre 1/2 1/1

Château du Gazin
Canon-Fronsac
Famille Robert
2014

48€

Château La Croix Marbuzet
Saint-Estèphe
2014

64€

Beaujolais

Régnié
G.Descombes
2015

11€

40€

Morgon Côte du Py
Damien Coquelet
2016

57€

Bourgogne

Hautes-Côtes des Nuits « Les Dames Huguette » Nuiton-
Beaunoy
2016

57€

Languedoc-Roussillon

PicSaint-Loup«LesCalcaires»
Château de Cazeneuve
2014

13€

48€

	Verre	1/2	1/1
Loire			
Saint-Nicolas de Bourgueil Fleur de Loire 2015/2016	9€		42€
Saumur Champigny Domaine de Nerleux 2015			45€
Sancerre Les Godons Domaine Philippe Rimbault 2013/2014/2015			53€
Rhône			
Côtes du Rhône E. Guigal 2013		30€	45€
Gigondas La Tour Sarazine 2014			69€
Châteauneuf du Pape Clos Saint-Jean 2012			84€

	Verre	1/2	1/1
Afrique du Sud			
The Ladybird Laibach 2010/2012, ½ 2013/2014		45€	58€
Chili			
Mapu Cabernet Sauvignon Carmenere Baron Philippe deRothschild 2012			36€
Espagne			
Rioja Capitoso 2015	9€		39€
Italie			
Campi di Fonterenza Rosso di Montalcino 2014			69€
Il Canneto MaremmaToscana Mantellassi 2015			36€
Montepulciano d'Abruzzo Podere Castorani 2014			38€
New Zealand			
Momo Marlborough 2010/2013			68€

VINS D'EXCEPTION

1/1

Vins Blancs

Bordeaux

Château d'Yquem
Lur-Saluces
1998 430€

Château Carbonnieux
Pessac-Léognan
2009 180€

Alsace

Clos Windsbuhl
Domaine Zind Humbrecht Pinot Gris
2000 185€

Vins Rouges

Bordeaux

Château Carbonnieux
Pessac-Léognan
2010 180€

Château Phélan Ségur
Saint-Estèphe
2010 180€

Château Cantenac-Brown Margaux
2008 210€

Château Clinet
Pomerol
2007 275€

Roc de Cambes
Côtes de Bourg
F.et E. Mitjavile
2006 175€

Bourgogne

Aloxe-Corton
Simon Bize « Les Suchots »
2010 170€

Clos Vougeot David
Duband
2010 325€

Gevrey Chambertin D.Philippe
Charlopin Parizot
2010/2011 180€

Rhône

Côte Rôtie La Turque
E.Guigal
2008 415€

Languedoc

Peyre Rose Syrah Leone
2004 215€

Italie

Brunello de Montalcino
Fonterenza
2010 165€

CHAMPAGNES

Flûte

1/1

Veuve Clicquot Brut	19€	110€
Veuve Clicquot Rosé	23€	140€
Ruinart Blanc deBlanc		145€
Moët & ChandonBrut		105€
Moët & Chandon Rosé		130€
Laurent Perrier Brut		105€
Laurent Perrier Rosé		150€
Laurent Perrier Millésimé 2007		125€
Laurent Perrier Magnum Brut		195€
Laurent Perrier Grand Siècle		250€
Louis Roederer Brut		105€
Charles Blanc de Millénaire Brut		190€
La Grande DameBrut 1998/2004		230€
Dom Pérignon Brut 2009		260€
Cristal Roederer Brut 2009		280€
Krug Grande Cuvée		260€

COCKTAILS

Classiques 16€

Mai Tai

Rhum blanc Havana 3 ans, Rhum Havana Especial , Cointreau, Citron vert, Sirop d'orgeat, Auchentochan

Old Fashioned : Bourbon « Bulleit » et Rhum « Diplomatico »

Whisky Bulleit ou Diplomatico Mantuano, Cubes de sucre, Angostura bitter, Soda

Dark and Stormy

Rhum Havana Especial, Citron vert, Ginger beer

Basil Smash

Gin Tanqueray, Citron vert, Sirop de sucre, Basilic frais

Amaretto Sour

Amaretto Disaronno, Citron jaune, Sirop de sucre, Blanc d'oeuf, Angostura bitter

Clover Club

Gin Tanqueray, Liqueur de framboise, Jus de citron, Sirop de sucre, Blanc d'oeuf

Aviation

Gin Tanqueray, Liqueur de violette, Liqueur Marasquin, Jus de citron

Créations 16€

Piccolo's Jule

Pisco infusé au réglisse, Citron vert, Fernet Branca, Sirop d'erable, Menthe

Breakfast Martini

Gin Tanqueray, Mandarine Napoléon, Jus de citron, Confiture marmalade

Queen Beet Truth

Calvados, crème abricot, concentré de betterave maison, Compote de pomme au caramel, Angostura

Daïquiri Pie

Angostura 1919, Sirop de châtaigne, Jus de citron

Le Languedocien

Liquer d'abricot, Noilly Prat infusé au thym, Liqueur 43, Sirop d'orgeat, Citron jaune

Drift Julep

Vodka baie de goji, Crème de framboise, Framboises fraîches, Menthe, Sirop de sucre, Rhubarbe bitter, Citron vert

Pistachio Sour

Gin Tanqueray, Jus de citron, Sirop de pistache, Blanc d'oeuf

Spicy Mango Margarita

Tequila Don Julio blanco, Citron vert, Cointreau noir, Sirop de mangue piment home made

Summer time

Rhum Havana Especial, Miel d'acacia, Peter Heering, Citron vert, Jus de pomme

Normandie Mule

Calvados, Sirop de cannelle, Citron vert, Ginger beer

Aro "Mojito" pour Lui

Rhum Havana Especial, Citron vert, Menthe, Gingembre frais, Cannelle, Ginger Ale

Aro "Mojito" pour Elle

Rhum Havana Especial, Citron vert, Menthe, Sirop de rose, Soda water

Belgium's Mojito

Rhum Havana 3 ans, Sirop de sucre, Citron vert, Menthe, Stella Artois

Négroni revisité

Gin infusé à l'orange sanguine, Martini Rouge, Campari infusé aux épices

French pleasure

VSOP Cognac, Rhum Havana Especial, Liqueur 43, Ginger beer, Jus de raisin

Cognac and pear sour

Cognac VSOP, Crème de poire, Sucre vanillé maison, Jus de citron, Blanc d'œuf

Goodbye Dorothy

Rhum blanc Havana 3 ans, Liqueur de violette, Sirop de fraise-romarin maison, Jus de fraise, Jus de citron, Bitter rhubarbe

Quickies 16€

Old Fashioned : Bourbon "Bulleit" et Rhum "Diplomatico"
Whisky Bulleit ou Rhum Diplomatico, Cubes de sucre, Angostura bitter, Soda water

Basil Smash
Gin Tanqueray, Citron vert, Sirop de sucre, Basilic frais

Amaretto Sour
Amaretto Disaronno, Citron jaune, Sirop de sucre, Blanc d'œuf, Angostura bitter

Belgium's Mojito
Rhum Havana 3 ans, Sirop de sucre, Citron vert, Menthe, Stella Artois

Négroni revisité
Gin infuse à l'orange sanguine, Martini Rouge, Campari infuse aux épices

Création de champagne 19€

Edelflower Raspberry
Gin Tanqueray, Liqueur fleur de sureau, Liqueur Framboise, Champagne

Spritz
Apérol infusé au épice, Soda water, Champagne

Wild Normandie
Benedictine, Jus de pomme, Sirop de sucre, Angostura Bitter, Champagne

Cocktail du Mois 12€

Before Summer
3 cl Gin tanqueray, 2 cl Liqueur d'abricot, 1.5 cl sirop de Thym

Creations sans alcool 12€

Cucumber Highball

Concombre Frais, Citron vert, Sirop de sucre, Soda water

Basil and Apple Cooler

Basilic frais, Pomme, Blanc d'oeuf, Citron vert, Sprite

Red Ice Tea

Thé oriental, Jus de cranberry, Mûre, Fraise, Purée de framboise, Citron jaune, Sirop de sucre

Jamaïca

Jus de cranberry, Jus de citron, Sirop de coco, Gingembre frais, Coriandre

JUS DE FRUITS ET SOFTS DRINKS

Frais/Fresh

Orange, pamplemousse, citron 6€

Au verre

Ananas, tomate, banane, passion, cranberry, citron vert, litchi, mangue, fraise, gingembre 5€

Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Tonic water, Schweppes Agrumes, Sprite, Red Bull, Fanta Orange, Soda Water, Ice tea 5€

Schweppes Premium Hibiscus, Schweppes Ginger ale, Schweppes Premium Lavender and Orange Blossom, Schweppes Pepper Pink, Fever Tree Mediterranean, Ginger beer 6€

L' eaux

Perrier ¼, Spa Blue ¼, Spa Rouge ¼, Vittel ¼ 4,50€

Evian, Badoit, Spa Blue, Spa Rouge 50 cl 6€

Evian, Badoit 75cl 8€

Boissons chaudes

Café, Espresso, Décaféiné	5€
Double espresso	6€
Café aromatisé (Caramel ou vanille)	6€
Cappuccino, Lait russe, Chocolat chaud	7€
Café frappé	10€
Belgium coffee (Mandarine Napoléon)	11€
Irish coffee (Bushmills)	11€
French coffee (Grand Marnier)	11€
Italian coffee (Amaretto di Saronno)	11€

Crystal Afternoon Tea

Une pâtisserie et une boisson chaude au choix

14.50€

Nos thés

8€

Japan Sencha

traditionnel thé vert japonais

L'Oriental

Thé vert de chine parfumé à l'ananas

7 parfums

Thé noir, arôme abricot, figue, pitanga, citron, bergamote, fleur de lotus, écorces d'orange et pétales de fleurs.

Suprême Earl Grey

Thé noir russe parfumé à la bergamote

Jasmin

Thé vert et boutons de jasmin

Thé Bali

Thé vert aromatisé à la rose, jasmin, litchi et pêche

Lapsang Souchong

Thé noir chinois fumé

Darjeeling

Traditionnel thé noir Indien

Caramel au beurre salé

Thé noir parfumé au caramel beurre salé

Nos infusions

8€

Fidji

Infusion à dominance de citronnelle, de citron vert, de morceaux de pomme et de gingembre

La tisane du berger

Verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger, citronnelle

Thai Rooibos

Un mélange sans caféine d'herbes et d'épices, incluant du Rooibos, cannelle, gingembre, noix de coco et citronnelle

Jardin d'hiver

Tisane à la pomme, cannelle, tilleul, réglisse et légèrement vanillé

Camomille

BIÈRES

Pression / Draft 33 cl

Stella Artois 5€

Leffe Blonde 5.50€

Bouteille / Bottle

Carlsberg, Leffe Brune 6€

Blanche Hoegaarden, Kriek, Jupiler NA

Duvel, Chimay Bleue ou Rouge, Rochefort, Orval, Corona, Triple 7€

Westmalle, Triple Karmeliet, Kwak

LES WHISKY

Blend

Johnnie Walker Red Label	10 €
Johnnie Walker Black Label	13 €
Johnnie Walker Blue Label	35 €
Johnnie Walker Blue Label King George	80 €
Ballantine's	9 €
Chivas 12 ans	14 €
Chivas 18 ans	15 €
Chivas 21 ans Royale Salute	27 €

Malt

Buichladdich Classic Laddie	13 €
Port Charlotte Scottish Barley	15 €
Octomore Scottish Barley	29 €
Glenfiddich 14 ans Rich Oak	13 €
Glenfiddich 21 ans	34 €
Oban 14 ans	15 €
Talisker 10 ans	15 €
Caol Ila 12 ans	15 €
Glenlivet 12 ans	13 €
Glenlivet 15 ans	15 €
Glenlivet 18 ans	17 €
Springbank 10 ans	15 €
Cragganmore 12 ans	15 €
Glenmorangie Quinta Ruban	16 €
Glenmorangie Lasanta	16 €
Ardbeg 10 ans	17 €

Lagavulin 16 ans	17 €
Auchentoshan three woods	17 €
Singleton 15 ans	15 €
Singleton 18 ans	17 €
Balvennie 12 ans	17 €
Highland Park 18 ans	17 €
Balvenie 21 ans	34 €
Irlandais	
Bushmills	10 €
Bushmills Blackbush	12 €
Connemara	11 €
Américain	
Canadian club	9 €
Jack Daniel's	10 €
Knob Creek 9 ans	13 €
Bulleit	10 €
Jim Beam	13 €
Japonais	
Nikka	21€
Belge	
Belgian Owl	20€
Accompagnement soft	+3€

LES ALCOOLS & EAU DE VIE

Anises

Ricard	8€
Pastis Bardouin	10€

Bitters

Campari	8€
Apérol	8€

Sherrys

Domecq Dry Fino Sherry	9€
Osborne Sherry Medium Dry	9€
Peter Heering	10€

Vermouths

Martine blanc, rouge	8€
Noilly Prat	8€
Lillet	8€

Portos

Ramos Pinto Tawny	9€
Ramos Pinto Blancs	9€
Ramos Pinto 10 ans	10€
Ramos Pinto 20 ans	15€

Pineau des charentes

Pineau des charentes Beaulon 5 ans d'âge	11€
--	-----

Muscat

De Rivesaltes « Cuvée Vintage » Gerard Bertrand 2014	9€
--	----

GENTIANE

Suze	8€
------	----

Kir Vin Blanc

Kir Vin Blanc, Bourgogne Aligoté et crème de cassis de Dijon 9€

Kir Champagne

Cassis, pêche, mûre, violette 18€

Tequilas

Don Julio Blanco 10€

Don Julio Reposado 13€

Gins

Tanqueray 9€

Tanqueray Ten 12€

Bombay Sapphire 9€

Beefeater 24 14€

Hendrick's 13€

Monkey 47 14€

G Vine 16€

Vodkas

Belgium Vodka Obey 10€

Absolut 9€

Zubrowka 9€

Stolichnaya 9€

Belvedere 12€

Grey Goose 12€

Ciroc 12€

Smirnoff Black 9€

Rhums

Zacapa 23 ans 15€

Zacapa XO 25€

Mount Gay XO 1703	13€
Mount Gay 1703	27€
Havana 3 ans	9€
Havana Especial	9€
Trois rivières 50°	9€
Havana 7 ans	13€
Angostura 1919	18€
Don Papa	13€
Diplomatico	12€
Diplomatico Reserva	15€
Ron Santiago de Cuba "Carta blanca"	9€
Ron Santiago de Cuba "Anejo Superior" 11 anos	13€

Cachaça

Cachaça 61	13€
------------	-----

COGNACS

VSOP 4cl

Rémy Martin VSOP	13€
------------------	-----

Hennessy Fine	13€
---------------	-----

Remy Martin 1738	19€
------------------	-----

XO 4cl et VENERABLES 3cl

Hennessy XO	37€
-------------	-----

Rémy Martin XO	37€
----------------	-----

Martell XO	31€
------------	-----

Léopold Gourmel Age de fruit 10 ans	20€
-------------------------------------	-----

Louis XIII de Rémy Martin 3cl	145€
-------------------------------	------

Leopold Gourmel Quintessence	50€
------------------------------	-----

Calvados

Pays d'Auge vieille réserve 10€

Pays d'Auge hors d'âge 13€

Armagnacs

J. Dupeyron 1969 20€

J. Dupeyron 1959 40€

Eaux de vie fruits

Eau de Villée B de Biércée 10€

Framboise Morand 14€

Williamine Morand 14€

Grappa

Grappa Di Brunello Castello Banfi 45° 15€

Liqueurs

Averna, Drambuie, Bénédictine Cointreau, Fernet Branca, Mandarine Napoléon, Amaretto, Baileys... 10€

Chartreuse Verte 12€