

Privatisez l'étage de la brasserie des Bobelines gratuitement !

Organisez toutes vos soirées, repas de groupe, séminaires, conférences de presse, projections de films et bien d'autres dans cette splendide salle.

Demandez nos menus spécialement conçus pour les groupes: repas assis ou walking dinner possibles.

Contact:
martin.lejeune@luxuryspa.be
www.luxuryspa.be





LE MENU

Carte des boissons

Nos Bières au Fût

	15cl	25cl	33cl
Bobeline Lime & Ginger 0.0°			4,70€
Bobeline Blonde Pils	2,50€	3,50€	4,50€
Bobeline Triple	3,00€	4,00€	5,00€
Bobeline Ambrée	3,00€	4,00€	5,00€
Bobeline Black	3,00€	4,00€	5,00€
Bobeline Fraise	3,00€	4,00€	5,00€
Dégustation 4 Galopins sur Plateau	11,00€		

Les Apéritifs

Peterman	4,00€
Ricard	4,50€
Campari	5,00€
Porto Rouge / Blanc	5,00€
Martini Blanc / Rouge	5,00€
Safari	5,50€
Pisang	5,50€
Pineau des Charentes	6,00€
Picon Vin Blanc	7,00€
Kir	7,00€
Kir Royal	9,50€
Aperol Spritz	9,50€
Gin Bombay & Fever-Tree Tonic Premium	11,00€
Gin Hendricks & Fever-Tree Ginger Ale	12,00€
Gin Nordes & Fever-Tree Framboise-Rhubarbe	12,50€
Gin Sir Chill (Belgique) & Fever-Tree Clémentine	13,00 €

Les Boissons Chaudes

Café / Déca	3,00€
Ristretto / Espresso	2,80€
Cappuccino Mousse de Lait	3,50€
Chocolat chaud «Choc'o'lait»	3,70€
Noir, Au Lait, Noisettes, Caramel, Spéculoos	
Thé «with love»	4,50€
Menthe Poivrée, Pop-corn, Noir Immortelle, Violette, Baies en Folie, Earl Grey, Jasmin, Camomille, Lemon Road, Vanille	
Latte Macchiato	4,50€
Latte Caramel / Speculoos	4,80€
Irish Coffee	9,50€

Eaux Aromatisées « Non Pétillant »

Servies avec fruits de saison

Spa Touch Framboise - Pomme	3,50€
Spa Touch Citron Vert - Jasmin	3,50€
Spa Touch Orange - Cardamon	3,50€
Spa Touch Fraise - Menthe	3,50€

Eaux Aromatisées « Pétillant »

Servies avec fruits de saison

Spa Touch Citron	3,50€
Spa Touch Pamplémousse	3,50€
Spa Touch Pastèque - Kiwi	3,50€
Spa Touch Menthe	3,50€
Spa Touch Prune	3,50€
Spa Touch Pêche	3,50€
Spa Touch Ananas - Gingembre	3,50€

Limonades Fruitées de Spa « Non Pétillant »

Servies avec fruits de saison

Spa Duo Pêche - Pomme	3,50€
Spa Duo Citron Vert - Gingembre	3,50€
Spa Duo Fraise - Pastèque	3,50€
Spa Duo Mûre - Framboise	3,50€

Limonades Fruitées de Spa « Pétillant »

Servies avec fruits de saison

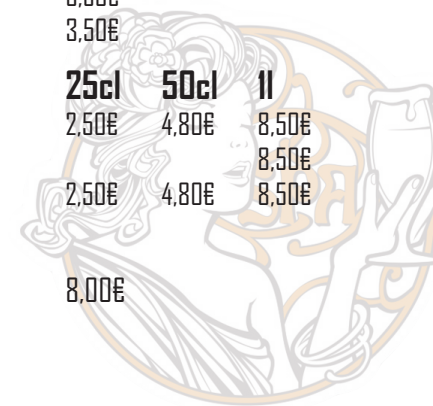
Spa Grenadine	3,50€
Spa Orange	3,50€
Spa Citron	3,50€

Eaux Minérales Naturelles

	25cl	50cl	1l
Spa Reine	2,50€	4,80€	8,50€
Spa Finesse			8,50€
Spa Intense	2,50€	4,80€	8,50€

Formule Dégustation

4 galopins d'eau 15cl au choix	8,00€
--------------------------------	-------



Carte des boissons

Digestifs Classiques

Amaretto	7,00€
Limoncello	7,00€
Baileys	7,00€
Cointreau	7,00€
Vodka Eristof	7,00€
William Lawson	7,50€
Jack Daniels	7,50€
J&B	7,50€
Rhum Bacardi Brun	7,50€
Calvados Père Magloire	8,00€
Grand Marnier	8,00€

Les Vins et Bulles

Blanc

	1/4l	1/2l
Chardonnay	4,50€	8,00€
Gewurstraminer « Moelleux » Cuvée Réserve	5,00€	14,00€
Pouilly Fumé - T de Tracy	7,50€	
Chablis 1er Cru « Fourchaume » la Paulière	9,00€	

Rosé

	1/4l	1/2l
Montevino	4,50€	8,00€

Rouge

	1/4l	1/2l
Merlot	4,50€	8,00€
Rully « Buissonier » - Vignerons de Buxy	7,50€	14,00€
Côte Rôtie « Les essartailles » Vins de Vienne	13,00€	

Champagne

Taittinger brut	10,00€
-----------------	--------

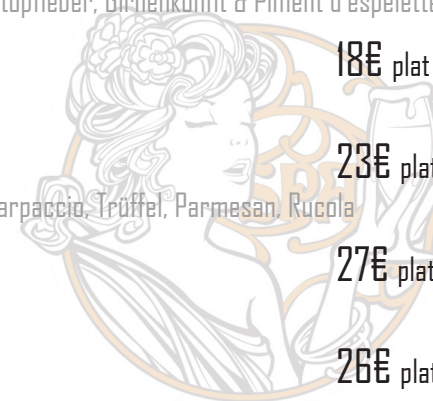


À Partager

Croque Monsieur, Jambon à l'Os, Fromage D'Abbaye, Béchamel Gratinée	13€
Croque Monsieur, Ham, Abbey Cheese, Béchamel au gratin // Croque Monsieur, beenham, abdijkaas, béchamel gegratineerd // Croque Monsieur, Knochenschinken, Abteikäse, Gratinierter Bechamel	
Assortiments de Mini-Croquettes	15€
Assortments of Mini-Croquettes // Assortimenten Mini-Kroketten // Mini-Kroketten-Sortimente	
Scampis Fritti - Tartare Maison	16€
Scampis Fritti - Homemade Tartar // Scampis Fritti - Huisgemaakte Tartaar // Scampis Fritti - Hausgemachtes Tartar	
Saumon Grav Lak's, Fromage Blanc, Pickles	16€
Grav Lak's Salmon, White Cheese, Pickles // Grav Lak's Zalm, Kwark, Pickles // Grav Lak's Lachs, Weißer Käse, Pickles	
Sardines Millésimées, Bruschetta	16€
Vintage Sardines, Bruschetta // Vintage Sardines, Bruschetta // Jahrgangssardinen, Bruschetta	
Os à Moelle, Moutarde à l'Ancienne	18€
Bone Marrow, Old Fashioned Mustard // Beenmerg, ouderwetse mosterd // Markknochen, Senf nach alter Art	

Les Incontournables

Tartare de Boeuf, Coupé Minute, Truffe et Foie Gras	19€ entrée
Beef Tartare, Minute made, Truffle and Foie Gras // Versbereide « Tartare de Bœuf », Truffel en Ganzenlever // Rindertartar, frisch zubereitet, Trüffel und Gänseleber	
Foie Gras de Canard Maison, Confit de Poire & Piment d'Espelette	19€ entrée
Homemade Duck Foie Gras, Pear & Espelette Pepper Confit // Eendenlever van het huis, Perenkonfijt & Piment d'Espelette // Hausgemachte Entenstopfleber, Birnenkonfit & Piment d'espelette	
Boulets à la Bobelinoise 2 pièces	18€ plat
Bobelinoise meatballs 2 pieces // Luikse balletjes « Bobeline » 2 stuks // Bouletten nach „Bobelinoiser“ Art 2 Stück	
Pâtes au Carpaccio de Boeuf, Truffles, Parmesan, Roquettes	23€ plat
Pasta with Beef Carpaccio, Truffles, Parmesan cheese, Rucola // Pasta met rundscarpaccio, Truffels, Parmesan, Roquettesla // Pasta mit Rindercarpaccio, Trüffel, Parmesan, Rucola	
Gambas Grillées, ChimiChurry, Couscous Perlé	27€ plat
Grilled Prawns, ChimiChurry, Pearl Couscous // Gegrilde Gambas, ChimiChurri, Parelcouscous // Gegrillte Garnelen, ChimiChurry, Perl-Couscous	
Côte de Porcelet Saumuré « cuit 3h à 58 degré »	26€ plat
Piglet «cooked 3 hours at 58 degrees» // Speenvarken « 3u op 58 graden gebakken » // Spanferkel «3 Stunden bei 58 Grad» gekocht	



Salades

Véritable Salade César (Poulet Mariné, Parmesan, Anchois, Croûtons)

19€

Genuine Caesar Salad (Marinated Chicken, Parmesan, Anchovies, Croutons) // Echte Caesar Salade (Gemarineerde Kip, Parmezaan, Ansjovis, Croutons) // Echter Caesar-Salat (Mariniertes Huhn, Parmesan, Sardellen, Croutons)

Salade de Chèvre Chaud, Miel, Amandes Torréfiées, Lardons Grillés

19€

Warm Goat Cheese Salad, Honey, Roasted Almonds, Grilled Bacon // Warme geitenkaas salade, honing, geroosterde amandelen, gegrilde spek // Salat aus warmem Ziegenkäse, Honig, gerösteten Mandeln und gegrilltem Speck

Salade d'Asperges, Jambon de Parme, Parmesan, Courgettes Grillées, Tomatade

21€

Asparagus Salad, Parma Ham, Parmesan, Grilled Zucchini, Tomatade // Aspergesalade, Parmaham, Parmezaanse kaas, gegrilde courgette, tomaat // Spargelsalat, Parmaschinken, Parmesan, gegrillte Zucchini

Entrées

Huître « Prat Ar Coum » 6,9,12 Pièces

16€ / 22€ / 28€

Oyster « Prat Ar Coum » 6,9,12 Pieces // Oesters « Prat Ar Coum » 6,9,12 Stuks. // Austern « Prat Ar Coum » 6,9,12 Stück

Velouté de Petits Pois, Canard Fumé, Crème, Pommes Granny

14€

Pea soup, smoked duck, cream, Granny apples // Erwtensoepp, gerookte eend, room, granny appels // Erbsensuppe, geräucherte Ente, Sahne, Granny-Äpfel

Quiche Maison « Brocolis – Chèvre – Miel », Jeune pousses

15€

Home-made quiche « Broccoli - Goat's cheese - Honey », young sprouts // Zelfgemaakte quiche « Broccoli - Geitenkaas - Honing », jonge spruiten // Hausgemachte Quiche « Brokkoli - Ziegenkäse - Honig », junge Sprossen

Tartare de Thon Rouge au Citron Vert, Sauce Soja, Coriandre, Sésame

16€

Red Tuna Tartar with Lime, Soy Sauce, Coriander, Sesame // Tartaar van rode tonijn met limoen, sojasaus, koriander, sesam // Tartar vom Roten Thun mit Limetten, Sojasauce, Koriander, Sesam

Œuf à 63°, Asperges Blanches & Vertes, Jambon Ganda, Espuma Hollandaise

19€

63° Egg, White & Green Asparagus, Ganda Ham, Espuma Hollandaise // Ei op 63°, Witte & Groene Asperges, Ganda Ham, Espuma Hollandaise // Ei bei 63°, weißer & grüner Spargel, Ganda-Schinken, Espuma Hollandaise Gratinierter

Pâtes fraîches

Pâtes au Pesto Rouge, Légumes du Soleil, Mozzarella di Bufala

21€

Pasta with Red Pesto, Mediterranean Vegetables, Mozzarella di Bufala // Pasta met rode pesto, mediterrane groenten, mozzarella di bufala // Pasta mit rotem Pesto, mediterranem Gemüse, Mozzarella di Bufala

Pâtes au Saumon, Asperges, Basilic, Huile d'Olive

23€

Pasta with Salmon, Asparagus, Basil, Olive Oil // Pasta met Zalm, Asperges, Basilicum, Olijfolie // Nudeln mit Lachs, Spargel, Basilikum, Olivenöl



Poissons

Saumon Poêlé sur Peau, Carottes, Oranges, Jus au Safran

24€

Seared Salmon on Skin, Carrots, Oranges, Saffron Juice // Geschroeide zalm op vel, wortelen, sinaasappelen, saffraansap // Auf der Haut gebratener Lachs, Karotten, Orangen, Safranjus

Dos de Cabillaud, Risotto à l'Encre de Sèche, Tomates, Émulsion Parmesan

26€

Back of Cod, Cuttlefish Ink Risotto, Tomatoes, Parmesan Emulsion // Kabeljauwrug, Inktvis Risotto, Tomaten, Parmezaanse Emulsie // Kabeljau-Rücken, Tintenfisch-Risotto, Tomaten, Parmesan-Emulsion

Daurade Royale Entière Juste Grillée, Garniture du Printemps, Beurre Blanc

38€

Whole Sea Bream Just Grilled, Spring Garnish, White Butter // Hele Zeebrasem, gegrild, lentevulling, witte boter // Ganze Goldbrasse, nur gegrillt, Frühlingsgarnitur, Weiße Butter

Viandes

Le Bobeline Burger Fumé en Cloche, Foie Gras Poêlé, Compotes d'Oignons

24€

The Bobeline Smoked Bell Burger, Pan-fried Foie Gras, Onion Compote // De Bobeline Burger gerookt onder een bel, Foie Gras en Uien Compote // Der „Bobeline“ Burger geräuchert in der Glocke, Gebratene Leberpastete, Zwiebelkompott

Bavette de Bœuf à l'Échalotes et au Vin Rouge

29€

Beef flank steak with shallots and red wine // Runderflanksteak met sjalotten en rode wijn // Kalbskotelett bei niedriger Temperatur, gebratener Spargel, Grenadill

Côte de Veau à Basse Température, Asperges Poêlées, Grenailles

32€

Low Temperature Veal Chop, Pan-fried Asparagus, Grilled // Lage temperatuur kalfskotelet, gebakken asperges, gegrild // Nudeln mit Lachs, Spargel, Basilikum, Olivenöl

Tomahawk d'Aubrac Poêlé aux Herbes Fraiches +-1300gr (1 ou 2 pers)

79€

Fried Aubrac Tomahawk with Fresh Herbs +-1300gr (1 or 2 pers) // Gebakken Aubrac Tomahawk met Verse Kruiden +-1300gr (1 of 2 pers) // Gebratener Tomahawk von Aubrac mit frischen Kräutern +-1300gr (1 oder 2 Pers.)

Bœuf Wellington (Filet Pur de Bœuf, Moutarde, Jambon de Parme, Duxelle de Champignons, Pâte Feuilletée *(1 ou 2 p.) 40 min de préparation*) 84€

Beef Wellington (Pure Beef Fillet, Mustard, Parma Ham, Mushroom Duxelle, Puff Pastry (1 or 2 p.) // Beef Wellington (Puur Rundsfilet, Mosterd, Parmaham, Champignon-Duxelle, Bladerdeeg (1 of 2 p.) // Beef Wellington (Pures Rinderfilet, Senf, Parmaschinken, Champignon-Duxelle, Blätterteig (1 oder 2 P.))

Accompagnement au Choix : Frites Maison, Pâtes Fraiches, Pdt Grenaille

Choice of side dishes : Homemade fries, fresh pasta, grilled meat // Keuze uit bijgerechten: Huisgemaakte Chips, Pasta, Gegrild varkensvlees // Beilagen nach Wahl: Hausgemachte Pommes frites, Frische Nudeln, Grenaille-Kartoffeln

Sauce au Choix : Vin Rouge Échalotes, Truffe, Béarnaise, Beurre Maitre d'hôtel

Choice of Sauce : Red Wine Shallots, Truffle, Béarnaise, Butter Maitre d'hôtel // Saus naar keuze: Rode Wijnsjalotten, Truffel, Béarnaise, Boter Maitre d'hôtel // Sauce nach Wahl: Rotwein Schalotten, Trüffel, Bearnaise, Butter Maitre d'hôtel

* Tous nos plats sont accompagnés de Légumes de Saison

* All our dishes are accompanied by seasonal vegetables // * Al onze gerechten worden begeleid door seizoensgroenten // * Alle unsere Gerichte werden mit Gemüse der Saison serviert



Enfants

Pâtes Jambon-Fromage

Ham and Cheese Pasta // Pasta met ham en kaas // Nudeln mit Schinken und Käse

10,50€

Boulet à la Bobelinoise

Bobelinoise meatballs 1 piece // Luikse balletjes « Bobeline » 1 stuk // Bouletten nach „Bobelinoiser“ Art 1 Stück

10,50€

Nuggets, Frites Maison, Compote de Pommes

Nuggets, Home fries, Applesauce // Nuggets, frietjes, appelmoes // Nuggets, Hausgemachte Pommes frites, Apfelkompott

11,00€

Desserts

Classique Crème Brûlée

Classic Crème Brûlée // Klassieke Crème Brûlée // Klassisch Crème Brûlée

9€

Moelleux au Chocolat

Chocolate Fudge // Moelleux au Chocolat // Schokoladen Moelleux

9€

Poire Belle Hélène

Pear Belle Hélène // Belle Hélène peer // Birne Belle Hélène

10€

Sabayon à la Minute

Sabayon Minute // Sabayon à la minute // Sabayon frisch zubereitet

10€

Assiette de Fromage

Cheese plate // Kaasschotel // Käseteller

12€

Pâtisserie du jour

Display case Desserts // Vitrine Desserts // Dessertvitrine

voir prix vitrine





LA CAVE À VIN

DE LA BRASSERIE DES BOBELINES

CONSTRUITE SUR-MESURE // PLUS DE 1600 BOUTEILLES // MAISONS PRESTIGIEUSES

LES VINS ROSÉS

ESPAGNE

109, Reposo (Valencia) – Pago casa Gran 27,00€

FRANCE

LANGUEDOC

110, Les Gîtes « cuvée particulière » 22,00€

111, Domaine Lafage « mirafior » - côtes catalanes 33,00€
Magnum 59,00€

PROVENCE

112, Domaine de Rousset « rosé fruité » 31,00€

113, Miraval – Pitt – Jolie 44,00€

RHÔNE

114, Tavel – Château de Trinquedol 36,00€

ALSACE

115, Pinot noir « Trimbach » 33,00€

LES BULLES

MOUSSEUX

116, Crémant d'Alsace brut « Mayerling » - cave de Turkheim 40,00€

CHAMPAGNES

117, GARDET BRUT TRADITION 61,00€

MAGNUM 110,00€

JÉROBOAM 230,00€

118, Veuve Clicquot Brut 66,00€

119, Principauté de Liège Grand Cru Blanc de Blancs 80,00€

120, « R » de Ruinart Brut 94,00€

MAGNUM 188,00€

121, Louis Roederer Brut « Premier » 95,00€

MAGNUM 189,00€

122, Ruinart Rosé Brut 115,00€

123, Ruinart Blanc de Blanc Brut 118,00€

MAGNUM 235,00€

124, Don Perignon Brut 280,00€

125, Louis Roederer Cristal 295,00€

126, Taittinger Brut 63,00€



LES VINS BLANCS

FRANCE

LANGUEDOC

1, Les Gîtes « cuvée particulière »	22,00€
2, Domaine Lafage « centenaire » - Côtes du Roussillon	35,00€
3, Domaine Ollier Taillefer « allegro »	44,00€

PROVENCE

4, Domaine Rousset « vermentino »	30,00€
-----------------------------------	--------

SUD-OUEST

5, Domaine de Menard « cuvée marine » (Gascogne)	22,00€
6, Château tour des Gendres « moulin des dames »	59,00€

LOIRE

7, Domaine de la Rochette - Sauvignon de Touraine	28,00€
8, Saumur - Château de Villeneuve	35,00€
9, Pouilly fumé - T de Tracy	46,00€
10, Sancerre - Domaine Vacheron « les romains »	84,00€

ALSACE

11, Gewurstraminer « cuvée réserve » - Cave de Turkheim	31,00€
12, Riesling Marcel Deïss	56,00€
13, Pinot gris Marcel Deïss	57,00€

SAVOIE

14, Chignin Bergeron - Domaine Quénard et fils	40,00€
--	--------

JURA

15, Savagnin - Domaine de la Pinte	70,00€
------------------------------------	--------

BOURGOGNE

16, Givry « Buissonnier » - vignerons de Buxy	37,00€
17, Macon Cruzille « le clos des Avouries » - Ch. De Messey	44,00€
18, Chablis - Domaine Defaix	47,00€
19, Saint Véran - Joseph Drouhin	47,00€

Magnum 87,00€

20, Montagny 1er Cru - Joseph Drouhin	60,00€
21, Pouilly Fuissé - Joseph Drouhin	64,00€
22, Chablis 1er Cru « Fourchaume » la Paulière	65,00€
23, Mercurey « château de Chamirey »	65,00€

Magnum 128,00€

24, Pernand Vergelesse - Joseph Drouhin	67,00€
25, Marsannay « collection » - Domaine Huguenot	69,00€
26, Saint Aubin 1er Cru « les charmois » - Paul Pillot	94,00€
27, Meursault - Joseph Drouhin	115,00€
28, Chassagne Montrachet - Joseph Drouhin	130,00€
29, Puligny Montrachet 1er Cru « Folatières » - Joseph Drouhin	165,00€
30, Beaune 1er Cru « clos des mouches » - Joseph Drouhin	240,00€
31, Corton Charlemagne Grand Cru - Joseph Drouhin	285,00€
32, Montrachet Grand Cru - Joseph Drouhin	790,00€
33, Batard Montrachet	910,00€



BORDEAUX

34, Château Lassalle – Graves	37,00€
35, L'abeille de Fieuzal – Pessac-Léognan	75,00€
36, Château Carbonnieux – Grand cru classé de Graves	94,00€
37, Domaine de Chevalier – Grand cru classé de Graves	205,00€
38, Château d'Yquem – 1er cru supérieur Sauterne	650,00€

RHÔNE

39, Côtes du Rhône « réserve Perrin » – Perrin et fils	31,00€
Magnum	59,00€
40, Roussanne « les vignes d'à côté » – Yves Cuilleron	35,00€
41, Saint Joseph « l'Elouède » – Vins de Vienne	61,00€
42, Châteauneuf du pape « les sinards » – Perrin et fils	86,00€
43, Esprit d'Antan – Domaine Pierre Jean Villa	86,00€

BELGIQUE

44, Chardonnay « Or » – Château Gendoels Elderen	73,00€
--	--------

ITALIE

45, Monte Guelfo « le Lepri » – Casa Vinicola Luigi Cecci e Figli	29,00€
46, Confronto Bianco – Collefrisio	43,00€

ESPAGNE

47, Lacruz Verdejo (Toledo-La Mancha) – Bodegas Bogarave	29,00€
48, Reposo (Valencia) – Pago Casa Gran	30,00€



LES VINS ROUGES

FRANCE

RHÔNE

49, Côtes du Rhône « réserve Perrin » - Perrin et fils	35,00€
	Magnum 66,00€
50, Croze Hermitage - Vins de Vienne	45,00€
51, Vacqueyras « les garrigues » - Domaine Montirius	47,00€
52, Saint Joseph « les pierres sèches » - Yves Cuilleron	59,00€
53, Gigondas « la gille » - Perrin et fils	63,00€
54, Sotatum - Domaine Yves Cuilleron	85,00€
55, Côtes rotie « les essartailles » - Vins de Vienne	96,00€
56, Cornas - Lieu dit « Les Côtes » Domaine Yves Cuilleron	128,00€
57, Chateauneuf du pape « Château de Beaucastel » Perrin et fils	146,00€

LANGUEDOC

58, Les Gîtes « cuvée particulière »	22,00€
59, Minervois « cuvée Emma » - Domaine Lignières Lathenay	31,00€
60, Faugère « Castel Fossibus » - Ollier Taillefer	57,00€
61, Antonin et Louis - Mas de la Seranne	62,00€

SUD-OUEST

62, Château tour des gendres « gloire de mon père »	39,00€
63, Madiran - Chateau de Bouscassé	57,00€

LOIRE

64, Saint Nicolas de Bourgueil - « l'Aulnay »	35,00€
65, Chinon Dessus Narcay - domaine Pithon Paille	52,00€
66, Saumur Champigny - Ch. De Villeneuve « le grand clos »	69,00€
67, Sancerre Vacheron « belle dame »	94,00€

BOURGOGNE

68, Macon Serrières - Château de la Greffière	35,00€
69, Rully « Buissonier » - Vignerons de Buxy	43,00€
70, Bourgogne pinot noir - Michel Magnien BIO	45,00€
71, Nuits St. Georges - Château de Prémeaux BIO	82,00€
72, Gevrey Chambertin « les sevrées » - Michel Magnien BIO	112,00€
73, Pommard 1er cru les Bertins - Delagrangue	130,00€
74, Vosne-Romanée - Decelle Villa	155,00€
75, Beaune 1er cru « clos des mouches » - Joseph Drouhin	175,00€
76, Corton Bressande Grand cru - Joseph Drouhin	270,00€
77, Charmes Chambertin Grand cru - Michel Magnien BIO	260,00€
78, Clos de Vougeot Grand cru - Joseph Drouhin	320,00€



BORDEAUX

79, Château Baleyrac – Bordeaux	33,00€
80, Château Saint Ahon cru bourgeois – Ht Médoc	42,00€
	Magnum 79,00€
81, Château Lassalle – Graves	42,00€
82, Château Moulin de la Grangère – St. Emilion Grand cru	47,00€
83, Château Clarke – Listrac Médoc	80,00€
	Magnum 153,00€
84, Château de Sales – Pomerol	84,00€
85, Château de Fieuzal Grand cru classé de Graves	99,00€
86, Château Lagrange 3ème Grand cru classé – St. Julien	128,00€
87, Château Phélan Ségur – Saint Estèphe	134,00€
88, Château Grand Puy Lacoste 3ème Grand cru classé – Pauillac	140,00€
89, Château Giscours 3ème Grand cru classé – Margaux	166,00€
90, Château Léoville la Cases	510,00€
91, Château Cheval Blanc 1er grand cru classé – St Emillion	990,00€
92, Château Lafite 1er grand cru classé – Pauillac	1280,00€
93, Château Pétrus 2015	6350,00€

BEAUJOLAIS

94, Je t'aime mais j'ai soif – Domaine Chasselay	42,00€
95, Saint Amour – Domaine Chasselay	53,00€
96, Brouilly Vieille Vignes	54,00€
97, Esprit d'Antan – Vins de Vienne	94,00€
98, Saint Amour – Domaine Chasselay	53,00€
99, Morgon – Domaine Chasselay	51,00€

SAVOIE

100, Mondeuse – Domaine Quénard et fils BIO	42,00€
---	--------

JURA

101, La capitaine (Arbois) – Domaine de la Pinte BIO	61,00€
--	--------

BELGIQUE

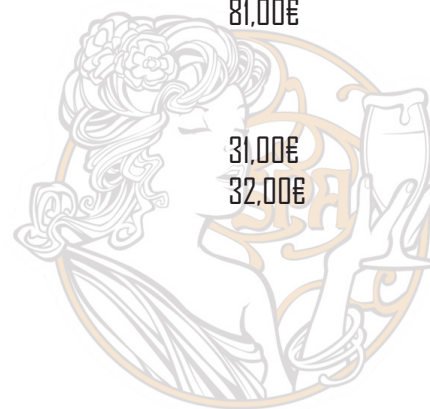
102, Pinot noir – Genoels Elderen	72,00€
-----------------------------------	--------

ITALIE

103, Rosso Toscana « terre matuzzi »	27,00€
104, Barbera del Monferato – Sylvio Morando	35,00€
	Magnum 66,00€
105, Confronto rosso – Collefresio	54,00€
106, Erbaluna Barolo – Erbaluna vini	81,00€

ESPAGNE

107, Reposo (Valencia) – Pago casa gran	31,00€
108, Hecula – Bodegas Castano	32,00€



COCKTAILS

Tom Collins Gin, Citron, Sucre de Canne, Eau Pétillante	10,00€
Mojito Classic Rhum Brun, Menthe Fraiche, Sucre Roux, Eau Pétillante	10,50€
Mojito Fraise Rhum Brun, Fraise, Sucre Roux, Eau Pétillante	10,50€
Cuba Libre Rhum Brun , Citron Vert, Sirop de Canne, Coca Cola	10,50€
Negroni Campari, Martini Rouge, Gin	10,50€
Martini Dry Gin, Martini Blanc, Olive	10,50€
Pina Colada Rhum Brun, Malibu, Jus d'Ananas, Lait Coco	10,50€
Margarita Tequila, Cointreau, Citron Vert	11,00€
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Cranberry, Citron Vert	11,50€
Whisky Sour Whisky, Citron, Sirop de Canne, Blanc d'Œuf	12,00€
Amaretto Sour Amaretto, Citron, Sirop de Canne, Blanc d'Œuf	12,00€
Long Island Iced Tea Vodka, Gin, Rhum Blanc, Cointreau, Tequila, Citron, Coca Cola	13,00€

MOCKTAILS

Asian Lemon Spa Citron, Sirop Citronelle, Jus Citron	8,50€
Virgin Orange Spritz Spa Orange, Sirop Orange Spritz	8,50€
Exotic Mocktail Spa Cactus, Jus de Passion, Jus de Citron	8,50€



ALCOOLS D'EXCEPTION

PORTO

1, Quinta de la rosa - porto blanc	6,50€
2, Quinta de la rosa - porto rouge 20 year tawny	13,00€

CALVADOS

3, Calvados roger groult réserve 40°	9,00€
4, Calvados roger groult doyen d'age 41°	12,50€
5, Calvados roger groult vénérable 41°	24,50€

GRAPPA

6, Grappa nonino tradizione	8,50€
7, Grappa nonino - il moscato 41°	10,50€
8, Grappa nonino - monovitigno prosecco riserva 41°	13,00€

ARMAGNAC

9, Armagnac tradition - gelas 8 ans 40°	10,50€
10, Armagnac tradition - gelas 25 ans 40°	15,00€
11, Armagnac tradition «folle blanche » - gelas	17,50€

COGNAC

12, Cognac fanny fougerat - cedre blanc XO 44°	19,50€
13, Cognac hardy - noces d'argent 40° giftbox FL	26,00€
14, Cognac hardy - noces d'or 40° giftbox FL	28,00€

EAU-DE-VIE

15, Marc de gewurztraminer 45° maison Hepp/Adrian	8,00€
16, Poire william's 42°	8,00€
17, Mirabelle d'alsace 45°	8,50€
18, Framboise d'alsace 45°	8,50€
19, Marc de bourgogne 40° maison j. drouhin	12,00€

GIN

20, Lover gin 40° - Belgique	10,50€
21, The botanist gin 46° - Ecosse	10,50€
22, Hendrick's gin 41.4° - Ecosse	11,00€
23, Gin club mombasa london 41.5° - Angleterre	11,00€
24, Sir Chill black edition 43° - Belgique	11,50€
25, Monkey 47 gin 47° - Allemagne	12,50€
26, Nordes gin 40° - Espagne	13,00€
27, Ki no bi gin 45.7° - Japon	14,50€
28, Rebel One 40° - Belgique	11,50 €
29, Sir Chill White Edition 43° - Belgique	11,50 €

VODKA

30, Eristoff blanche	6,00€
31, Belvedere	7,50€
32, Grey Goose	8,50€

RHUMS BLANCS MELASSE

33, Plantation «3 stars» 41.2° - Caraïbes 10,50€

RHUMS BRUNS MELASSE

34, Plantation «Trinidad» 42° 10,00€

35, Plantation «Pérou» 43.1° 10,00€

36, Plantation «Barbade» 40° xo 20th anniversary 10,50€

37, Plantation «Jamaïque» 45.2° 10,50€

38, Don papa 10 ans 43° - Philippines 11,50€

39, Plantation «Panama» 42° 11,50€

40, Dictador 20 ans 40° - Colombie 11,50€

41, Millonario 15 ans 40° - Pérou 15,50€

42, Mezan diamond 2005 40° - Guyane 18,00€

RHUMS BRUNS

43, New grove 10 ans 40° - Île Maurice 10,00€

44, Amrut two indies 40° - Indes 10,00€

45, Diplomatico reserva exclusiva 40° - Venezuela 10,00€

46, Plantation «Fidji» 44.8° 10,50€

47, Cañero «sauternes finish» 40° - République Dominicaine 11,00€

48, Dzama 6 ans 42° - Madagascar 11,50€

49, Sir chill 37.5° - Belgique 11,50€

50, Centenario «fundacion» 20 ans 40° - Costa Rica 13,50€

51, Emotion One Bio 40° - Belgique 12,50 €

52, Zacapa 23 40° - Guatemala 15,50€

RHUMS BLANCS PUR JUS « AGRICOLE »

53, Trois rivières «55 origines» 55° - Martinique 9,00€

54, Clairin le rocher 49.8° - Haïti 10,50€

RHUMS BRUNS PUR JUS « AGRICOLE »

55, Trois rivières «triple millésime» 42° - Martinique 9,00€

WHISKY BLENDS

*UN WHISKY BLENDS EST ISSU DE L'ASSEMBLAGE DE WHISKIES D'UNE OU DE PLUSIEURS DISTILLERIES. IL PEUT CONTENIR DES WHISKIES DE DIFFÉRENTES ANNÉES, DE DIFFÉRENTES ORIGINES (SINGLE MALT, BOURBONS, RYES) MÉLANGÉS À DU WHISKY DE GRAIN VOIRE DE L'ALCOOL NEUTRE.

ECOSSE

56, White & mackay 40°	9,00€
57, Tullibardine 225 Sauterne 40°	15,50€
58, Compass box «myth & legends» n°3 46°	29,50€

JAPON

59, Yamasakura 40°	11,00€
60, Nikka from the barrel 51.4°	12,00€
61, Taketsuru pure malt 43°	12,50€

WHISKY SINGLE MALT

*LE SINGLE MALT EST ISSU D'UNE UNIQUE (SINGLE) DISTILLERIE. IL EST DISTILLÉ EXCLUSIVEMENT À PARTIR DE LA FERMENTATION D'ORGE MALTÉE, PAR DISTILLATION DISCONTINUE SIMPLE.

BELGIQUE

62, Belgian owl 36 mois 46°	14,00€
63, Belgian owl by jove 4 ans 46°	16,50€
64, Belgian owl intense 72.4°	23,50€
65, Belgian owl passion 42 mois 46°	30,00€

ECOSSE

66, Glendronach 16 ans 43°	9,50€
67, The Arran Malt 10 ans 46°	10,00€
68, Tamdhu 12 ans 43°	11,50€
69, Glenfarclas 15 ans 46°	13,50€
70, Ardbeg «Uigeadail» 54.2° - (Tourbé)	14,50€
71, Tamdhu Cask Strength 58.3°	16,50€
72, Dalmore 15 ans 40°	18,00€
73, Glendronach «Allardice» 18 ans 46°	18,50€
74, Ardbeg «Corryvreckan» 57.1° - (Tourbé)	19,00€
75, Glendronach «Parliament» 21 ans 48°	24,50€
76, The Arran Malt 21 ans 46°	28,50€
77, Glenfarclas 25 ans 43°	31,00€
78, Dalmore «King Alexander III» 40°	39,00€

ÉTATS-UNIS

79, Maker's mark 45° - (bourbon)	10,00€
80, Jack daniel's sinatra select 45°	21,50€

IRLANDE

81, Irish single malt xo 49.3°	34,00€
--------------------------------	--------