

## Nos Bières au Fût

	15cl	25cl	33cl
Bobeline Blonde Pils	3,00€	4,00€	5,00€
Bobeline Triple	3,50€	4,50€	5,50€
Bobeline Ambrée	3,50€	4,50€	5,50€
Bobeline Black	3,50€	4,50€	5,50€
Bobeline Fraise	3,50€	4,50€	5,50€
Dégustation 4 Galopins sur Plateau	13,00€		

## 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€
<i>Noir, Au Lait, Noisettes, Caramel, Spéculoos</i>	
Thé «with love»	4,50€
<i>Menthe Poivrée, Pop-corn, Noir, Violettes, Baies en Folie, Earl Grey, Jasmin, Camomille, Citron, Vanille</i>	
Latte Macchiato	4,50€
Latte Caramel / Spéculoos	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 - Cardamome	3,50€
Spa Touch Fraise - Menthe	3,50€

## Eaux Aromatisées « Pétillant »

### Servies avec fruits de saison

Spa Touch Citron	3,50€
Spa Touch Pamplemousse	3,50€
Spa Touch Pastèque - Kiwi	3,50€
Spa Touch Menthe	3,50€
Spa Touch Prune - Framboise	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 Mangue - Abricot	3,50€
Spa Duo Citron Vert - Gingembre	3,50€
Spa Duo Fraise - Pastèque	3,50€

## Limonades Fruitées de Spa « Pétillant »

### Servies avec fruits de saison

Spa Orange	3,50€
Spa Citron	3,50€
Spa Citron - Cactus	3,50€

## Eaux Minérales Naturelles

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

## Formule Dégustation

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

## 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» Vieilles Vignes	5,50€	14,00€
Pinot Gris - Cuvée Marie	6,50€	
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€
		14,00€

Rouge	1/4l	1/2l
Merlot	4,50€	8,00€
Alsace «Noir de Katz» - Pinot Noir	6,50€	14,00€
Rully « Buissonier » - Vignerons de Buxy	7,50€	
Côte Rôtie « Les essartailles » Vins de Vienne	13,00€	

Champagne	
Taittinger brut	10,00€



# À Partager

## Duo de boudins Ardennais, moutarde à l'ancienne

Duo of Ardenne sausages, old fashioned mustard // Duo van Ardense bloedworst met ouderwetse mosterd // Duo von Ardenner Wurst, Senf nach alter Art

15€

## Camembert AOC au four, pain à l'ail

Oven-baked camembert AOC, garlic Bread // Gebakken Camembert AOC, knoflookbrood // Camembert AOC aus dem Ofen, Knoblauchbrot

16€

## Assortiments de mini-croquettes

Assortments of Mini-Croquettes // Assortimenten van Mini-Kroketten // Sortimente von Mini-Kroketten

16€

## Tartine Savoyarde 2.0, lardons, reblochon, pleurotes

Tartine Savoyarde 2.0, Bacon, Reblochon, Oyster mushrooms // Tartine savoyarde 2.0, lardons, Reblochon, oesterzwammen // Tartine Savoyarde 2.0, Speck, Reblochon, Austernpilze

18€

## Bruschetta Ardennaise, Sardines Millésimées

Bruschetta Ardennaise, Vintage Sardines // Ardense bruschetta, vintage sardientjes // Ardenner Bruschetta, Jahrgangssardinen

18€

## Planche Bobeline Version Automne 2022

Bobeline board Autumn 2022 version // Herfstversie van het Bobeline-bord // Brett Bobeline Herbstversion 2022

25€

# Entrées

## Velouté de potiron, lardons, châtaignes

Cream of pumpkin soup, bacon and chestnuts // Soep van pompoen, spek en kastanje // Kürbiscremesuppe, Speck, Kastanien

12€

## Ceviche de truites Bio, riz sushi, passion, pickles, guacamole

Organic trout ceviche, Sushi Rice, Passion fruit, Pickles, Guacamole // Ceviche van Biologische Forel, Sushirijst, Passievrucht, Augurken, Guacamole // Ceviche von Bio-Forellen, Sushi-Reis, Passionsfrucht, Gewürzgurken, Guacamole

17€

## Petit Gris de Namur, blette rouge, citrouille, pleurotes

Petit Gris de Namur, red chard, pumpkin, oyster mushrooms // Petit Gris de Namur, rode snijbiet, pompoen, oesterzwammen // Petit Gris de Namur, roter Mangold, Kürbis, Austernpilze

18€

## Croquants aux champignons des bois, mâche, courges spaghetti

Woodland mushroom crisps, lamb's lettuce, spaghetti squash // o Knapperige bospaddestoelen, veldsla, spaghetti pompoen // Knusprig mit Waldpilzen, Feldsalat, Spaghettikürbis

18€

## Oeuf cocotte, canard fumé, morilles, foie gras, oignons rôtis (cuisson 20 minutes)

Egg casserole, smoked duck, morels, foie gras, roasted onions (cooking time 20m) // Oeuf cocotte, gerookte eend, morilles, foie gras, geroosterde uien (kooktijd 20m)

20€

// Gekochtes Ei, geräucherte Ente, Morcheln, Gänseleber, Röstzwiebeln (Kochzeit 20 Minuten)

# Salades

## Salade Liégeoise revisitée

21€

Revisited Liégeoise Salad // Luikse salade opnieuw bekeken // Lütticher Salat neu interpretiert

## Salade de boudin blanc rôti, compotée de pommes maison, champignons

22€

Salad with roasted white pudding, Homemade Apple Compote, Mushrooms // Geroosterde Witte Pudding Salade, Huisgemaakte Appel Compote, Champignons // Salat mit gebratener Weißwurst, hausgemachtem Apfelkompott, Pilze

# Pâtes fraîches

## Pâtes forestières, champignons, lardons, noisettes

24€

Pasta, Mushrooms, Bacon, Hazelnuts // Pasta, champignons, spek, hazelnoten // Waldnudeln, Pilze, Speck, Haselnüsse

## Linguine aux pétoncles, vin jaune, estragon, cébettes

26€

Linguine with Scallops, Yellow Wine, Tarragon, Cébettes // Linguine met coquilles, gele wijn, dragon, lente-uitjes // Linguine mit Jakobsmuscheln, Gelbwein, Estragon, Cébettes

# Plats

## Boulets à la Bobelinoise

19€

Bobelinoise Meatballs // Bobelinoise Gehaktballetjes // Bouletten nach «Bobelinoiser» Art

## Burgiflette, burger Black Angus, reblochon, galette de pomme de terre, confit d'oignons, bacon

25€

Burgiflette, Black Angus Burger, Reblochon, Potato pancake, Onion confit, Bacon // Burgiflette, Black Angus burger, Reblochon, aardappelpannenkoek, gekonfijte ui, spek // Burgiflette, Black Angus Burger, Reblochon, Kartoffelpuffer, Zwiebelconfit, Speck

## Brandade de Morue Gratinée

33€

Codfish brandade au gratin // Gegratineerde kabeljauw brandade // Überbackene Kabeljaubrandade

## Cabillaud en duxelle de champignons, risotto, emulsion noisettes

29€

Cod in Duxelle of mushrooms, risotto, hazelnut emulsion // Kabeljauw in champignonduxelle, risotto, hazelnootemulsie // Kabeljau mit Pilze-Duxelle, Risotto, Haselnuss-Emulsion

## Pedrix rouge, écrasé de pomme de terre à la truffe, champignons des bois, sauce archiduc

35€

Red Pedrix, potato and truffle crush, wild mushrooms, archduke sauce // Rode pedrix, truffel aardappel crush, wilde champignons, aartshertog saus // Roter Pedrix, Kartoffelstampf mit Trüffel, Waldpilze, Erzherzogsauce

## Cuisse de Canard confite maison, carottes Chantenay, miel à l'orange

36€

Duck leg with home-made confit, chantenay carrots, orange honey // Eendenbout met huisgemaakte confit, chantenay wortelen, sinaasappelhoning // Entenkeule mit hausgemachtem Confit, Chantenay-Karotten, Orangenhonig

## Tomahawk Irlandais (+- 700gr), légumes de saison (Sauce: échalottes, archiduc ou beurre maitre d'hôtel)

47€

Irish Tomahawk (+- 700gr), Seasonal Vegetables (Echalottes, Archiduc or Beurre Maitre d'Hôtel sauce) // Ierse Tomahawk (+- 700gr), Seizoensgroenten (Echalottes, Archiduc of Beurre Maitre d'Hôtel saus) // Irischer Tomahawk (+- 700gr), Gemüse der Saison (Echalotten-, Erzherzog- oder Maitre d'Hôtel-Buttersauce)

# Enfants

## Pâtes Jambon-Fromage

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

12€

## Boulet à la Bobelinoise

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

12€

## Nuggets, Frites Maison, Compote de Pommes

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

13€

# Desserts

## Classique crème brûlée

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

9€

## Dame caramel beurre salé, amandes chantilly

Dame salted butter caramel, almonds, whipped cream // Dame karamel gezouten boter, amandelen, slagroom // Dame gesalzenes Butterkaramell, Mandeln, Schlagsahne

10€

## Crumble poire cuite, cannelle, vanille

Cooked Pear, Cinnamon and Vanilla Crumble // Gekookte Peer, Kaneel, Vanille Crumble // Crumble Gekochte Birne, Zimt, Vanille

12€

## Moelleux au chocolat

Chocolate Fudge // Moelleux au Chocolat // Schokoladen Moelleux

10€

## Brownie, pécan caramélisé, crème anglaise

Brownie, caramelised pecan, custard // Brownie, gekarameliseerde pecannoten, custard // oBrownie, karamellisierte Pekannüsse, Englische Creme

13€

## Sabayon au Calvados à la minute, pommes caramélisées

Sabayon with Calvados à la Minute, caramelised apples // Sabayon met Calvados à la Minute, gekarameliseerde appels // Sabayon mit Calvados à la Minute, karamellisierte Äpfel

14€

## Assiette de Fromage

Cheese plate // Kaasschotel // Käseteller

15€

## Pâtisserie du jour

Display case Desserts // Vitrine Desserts // Dessertvitrine

voir prix vitrine

# Ne ratez aucun repas à thèmes de la Brasserie des Bobelines !

Limité à 70 couverts sur réservation - Expériences inédites garanties

## Repas frissonnant d'Halloween *Samedi 28 octobre & Dimanche 29 octobre 2022 - 19h00*

Osez-vous passer une soirée dans l'univers frissonnant de la Brasserie des Bobelines? Mangez à côtés de cercueils, entourés de serveurs aux allures de vampires & soyez prêts à de nombreuses surprises... Laissez les enfants à la maison...

### Tarif:

Menu 3-services: 49 € p.p // Menu 3-services & accompagnement vins: 75 € p.p

### Réservations:

+32 (0)87 70 88 37 - [info@luxuryspa.be](mailto:info@luxuryspa.be) - [www.luxuryspa.be](http://www.luxuryspa.be)



## Repas dans le noir *Jeudi 17 novembre & Vendredi 18 novembre 2022 - 19h00*

Plongez dans l'obscurité & éveillez vos papilles en dégustant un menu inédit !

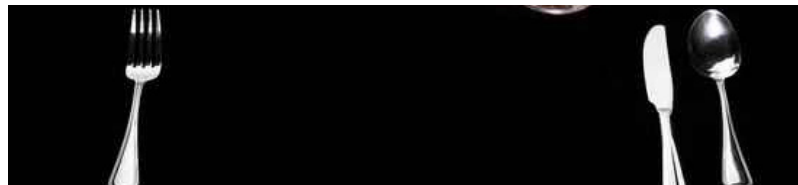
Parviendrez-vous à deviner les plats proposés à l'aide du toucher & du goût uniquement? Une expérience inédite dans la région !

### Tarif:

Menu 3-services: 49 € p.p // Menu 3-services & accompagnement vins: 75 € p.p

### Réservations:

+32 (0)87 70 88 37 - [info@luxuryspa.be](mailto:info@luxuryspa.be) - [www.luxuryspa.be](http://www.luxuryspa.be)





## LANGUEDOC

1, Les Gîtes « cuvée particulière »	25,00€
2, Pays d'Hérault - Domaine de la Dourbie	28,00€
3, Domaine Lafage « centenaire » - Côtes du Roussillon	39,00€
4, Domaine Ollier Taillefer « allegro »	46,00€

## PROVENCE

5, Domaine Rousset « vermentino »	33,00€
-----------------------------------	--------

## SUD-OUEST

6, Jurançon Sec Energétique - Domaine Bellegarde	35,00€
7, Château tour des Gendres « moulin des dames »	62,00€

## LOIRE

8, Fiefs Vendéens Mareuil - Fabien Murail	29,00€
9, Saumur - Château de Villeneuve	37,00€
10, Pouilly fumé - T de Tracy	53,00€
11, Sancerre Blanc - Pascal Jolivet	78,00€

## ALSACE

12, Blanc de Katz René Meyer & Fils	28,00€
13, Riesling «Clos des Escargots» - René Meyer & Fils	30,00€
14, Gewurstraminer Cuvée Marin Vieilles Vignes - René Meyer & Fils	31,00€
15, Pinot Gris «Clos des Escargots» - René Meyer & Fils	32,00€
16, Gewurstraminer « cuvée réserve » - Cave de Turkheim	35,00€
17, Riesling Cattin Sauvage	38,00€
18, Pinot Gris Cattin Sauvage	40,00€

## SAVOIE

19, Chignin Bergeron - Domaine Quénard et fils	42,00€
--	--------

## JURA

20, Savagnin - Domaine de Sainte Marie	64,00€
--	--------

50, <b>BELGIQUE</b> Notes Blanches - Vin de Liège (Selon disponibilité)	39,00€
---	--------

51, <b>BELGIQUE</b> Ô de Craie - Vin de Liège (Selon disponibilité)	49,00€
---	--------

52, <b>BELGIQUE</b> Chardonnay « or » - Château Genoels Elderen	75,00€
---	--------

53, <b>ITALIE</b> Monte guelfo « le lepri » - casa vinicola Luiggi Cecci e Figli	31,00€
--	--------

54, <b>ITALIE</b> Confronto bianco - Collefrisio	45,00€
--	--------

55, <b>ESPAGNE</b> Lacruz verdejo (Toledo-la Mancha) - bodegas Bogarave	31,00€
---	--------

56, <b>ESPAGNE</b> Reposo (Valencia) - Pago casa gran	33,00€
---	--------

## BOURGOGNE

21, Givry « Buissonnier » - vigneron de Buxy	39,00€
--	--------

22, Macon Village - Château des Correaux	40,00€
--	--------

23, Chablis - Domaine Defaix	49,00€
------------------------------	--------

24, Chablis Les Pargues - Domaine Sevrin	56,00€
--	--------

25, Saint Véran - Joseph Drouhin	50,00€/94,00€ (MAGNUM)
----------------------------------	------------------------

26, Montagny 1er Cru - Joseph Drouhin	64,00€
---------------------------------------	--------

27, Pouilly Fuissé - Joseph Drouhin	68,00€
-------------------------------------	--------

28, Chablis 1er Cru « Fourchaume » la Paulière	69,00€
--	--------

29, Mercurey « château de Chamirey »	69,00€/135,00€ (MAGNUM)
--------------------------------------	-------------------------

30, Pernand Vergelesse - Joseph Drouhin	72,00€
---	--------

31, Marsannay « collection » - Domaine Huguenot	74,00€
---	--------

32, Saint Aubin 1er Cru « les charmois » - Paul Pillot	98,00€
--	--------

33, Meursault - Joseph Drouhin	119,00€
--------------------------------	---------

34, Chassagne Montrachet - Joseph Drouhin	128,00€
---	---------

35, Puligny Montrachet 1er Cru « Folatières » - Joseph Drouhin	169,00€
--	---------

36, Beaune 1er Cru « clos des mouches » - Joseph Drouhin	230,00€
--	---------

37, Corton Charlemagne Grand Cru - Joseph Drouhin	282,00€
---	---------

38, Montrachet Grand Cru - Joseph Drouhin	790,00€
---	---------

39, Batard Montrachet	910,00€
-----------------------	---------

## BORDEAUX

40, Château Lassalle - Graves	39,00€
-------------------------------	--------

41, L'abeille de Fieuzal - Pessac-Léognan	79,00€
---	--------

42, Château Carbonnieux - Grand cru classé de Graves	97,00€
--	--------

43, Domaine de Chevalier - Grand cru classé de Graves	205,00€
---	---------

44, Château d'Yquem - 1er cru supérieur Sauterne	650,00€
--	---------

## RHÔNE

45, Côtes du Rhône « réserve Perrin » - Perrin et fils	35,00€/65,00€ (MAGNUM)
--	------------------------

46, Roussanne « les vignes d'à côté » - Yves Cuilleron	38,00€
--	--------

47, Saint Joseph « l'Elouède » - Vins de Vienne	65,00€
---	--------

48, Chateauneuf du pape « les sinards » - Perrin et fils	89,00€
--	--------

49, Esprit d'Antan - Domaine Pierre Jean Villa	92,00€
--	--------



## FRANCE

### RHÔNE

57, Côtes du Rhône « réserve Perrin » - Perrin et fils	38,00€
	Magnum 74,00€
58, Croze Hermitage - Vins de Vienne	49,00€
59, Vacqueyras La Grangeliere-Pierre Amadiou	51,00€
60, Vacqueyras « les garrigues » - Domaine Montirius BIO	53,00€
61, Saint Joseph « les pierres sèches » - Yves Cuilleron	62,00€
62, Saint Joseph Le Martinot - Domaine Michelas St Jemms	64,00€
63, Gigondas « la gille » - Perrin et fils	67,00€
64, Sotanium - Domaine Yves Cuilleron	89,00€
65, Côtes rotie « les essartilles » - Vins de Vienne	98,00€
66, Cornas - Lieu dit « Les Côtes » Domaine Yves Cuilleron	125,00€
67, Chateauneuf du pape « Château de Beaucastel » Perrin et fils	144,00€

### LANGUEDOC

68, Les Gîtes « cuvée particulière »	25,00€
69, Pays d'Hérault - Domaine de la Dourbie	28,00€
70, Minervois « cuvée Emma » - Domaine Lignièrès Lathenay	34,00€
71, Faugère Magnoux - Domaine St Antonin	56,00€
72, Faugère « Castel Fossibus » - Ollier Taillefer	61,00€
73, Antonin et Louis - Mas de la Seranne	65,00€

### SUD-OUEST

74, Château tour des gendres « gloire de mon père »	43,00€
75, Cahors Extra Libre - Château de Cedre	51,00€
76, Madiran - Chateau de Bouscassé	59,00€

## LOIRE

77, Saint Nicolas de Bourgueil - « l'Aulnay »	38,00€
78, Chinon Dessus Narcay - domaine Pithon Paille	56,00€
79, Saumur Champigny - Ch. De Villeneuve « le grand clos »	73,00€
80, Sancerre - Pascal Jolivet	74,00€
81, Sancerre Vacheron « belle dame »	98,00€

## BOURGOGNE

82, Macon Serrières - Château de la Greffière	39,00€
83, Rully « Buissonier » - Vignerons de Buxy	47,00€
84, Bourgogne pinot noir - Michel Magnien BIO	49,00€
85, Bourgogne pinot noir - Domaine Porcheret	66,00€
86, Nuits St. Georges - Château de Prémieux BIO	86,00€
87, Gevrey Chambertin « les sevrées » - Michel Magnien BIO	115,00€
88, Pommard 1er cru les Bertins - Delagrangé	133,00€
89, Vosne-Romanée - Decelle Villa	155,00€
90, Beaune 1er cru « clos des mouches » - Joseph Drouhin	175,00€
91, Corton Bressande Grand cru - Joseph Drouhin	270,00€
92, Charmes Chambertin Grand cru - Michel Magnien BIO	260,00€
93, Clos de Vougeot Grand cru - Joseph Drouhin	320,00€

## BORDEAUX

94, Château Baleyrac – Bordeaux	36,00€
95, Château Saint Ahon cru bourgeois – Ht Médoc	45,00€
	Magnum 85,00€
96, Château Lassalle – Graves	48,00€
97, Château Moulin de la Grangère – St. Emilion Grand cru	52,00€
98, Château Clarke – Listrac Médoc	83,00€
	Magnum 160,00€
99, Château de Sales – Pomerol	87,00€
100, Château de Fieuzal Grand cru classé de Graves	99,00€
101, Château Lagrange 3ème Grand cru classé – St. Julien	125,00€
102, Château Phélan Ségur – Saint Estèphe	128,00€
103, Château Grand Puy Lacoste 3ème Grand cru classé – Pauillac	136,00€
104, Château Giscours 3ème Grand cru classé – Margaux	163,00€
105, Château Léoville la Cases	510,00€
106, Château Cheval Blanc 1er grand cru classé - St Emillion	990,00€
107, Château Lafitte 1er grand cru classé – Pauillac	1280,00€
108, Château Pétrus 2015	6350,00€

## BEAUJOLAIS

109, Je t'aime mais j'ai soif	44,00€
110, Saint Amour - Domaine Chasselay	56,00€
111, Brouilly Vieille Vignes	57,00€
112, Esprit d'Antan - Vins de Vienne	97,00€
113, Saint Amour – Domaine Chasselay	57,00€
114, Morgon – Domaine Chasselay	59,00€

## SAVOIE

115, Mondeuse – Domaine Quénard et fils BIO	45,00€
---	--------

## JURA

116, La capitaine (Arbois) – Domaine de la Pinte BIO	64,00€
--	--------

## BELGIQUE

117, Pinot noir – Genoels Elderen	75,00€
-----------------------------------	--------

## ITALIE

118, Rosso Toscana « terre matuzzi »	31,00€
119, Barbera del Monferato – Sylvio Morando	39,00€
	Magnum 72,00€
120, Barbera d'Alba Madama Gianni Ggliardo	44,00€
121, Boucherie Poggio Al Ginepri Argentiera	55,00€
	Magnum 125,00€
122, Confronto rosso – Collefresio	57,00€
123, Erbaluna Barolo – Erbaluna vini	85,00€
124, Brunello Di Montalcino Azienda Collemattoni	109,00€

## ESPAGNE

125, Terra Alta Mas d'En Pol Barrica Celler	34,00€
126, Reposo (Valencia) – Pago casa gran	35,00€
127, Hecula – Bodegas Castano	36,00€
128, Pago «3» de Tres Mil Finca Ayles	67,00€

## ESPAGNE

129, Reposo (Valencia) – Pago casa Gran 30,00€

## FRANCE

### LANGUEDOC

130, Les Gîtes « cuvée particulière » 25,00€

131, Domaine Lafage « mirafior » - côtes catalanes 35,00€

Magnum 64,00€

### PROVENCE

132, Summertime - Château La Gordonne 33,00€

133, Domaine de Rousset « rosé fruité » 34,00€

134, Miraval – Pitt – Jolie 46,00€

### RHÔNE

135, Tavel – Château de Trinquedel 39,00€

### ALSACE

136, Soif de Katz 28,00€

137, Pinot noir « Trimbach » 36,00€

## MOUSSEUX

138, Crémant Katz brut - Jean-Paul Meyer 33,00€

139, Crémant d'Alsace brut - Cattin Sauvage 38,00€

## CHAMPAGNES

140, GARDET BRUT TRADITION 65,00€

MAGNUM 120,00€

JÉROBOAM 240,00€

141, VEUVE CLICQUOT BRUT 75,00€

142, POMMERY BRUT ROYAL 80,00€

143. PRINCIPAUTÉ DE LIÈGE GRAND CRU BLANC DE BLANCS 85,00€

144, « R » DE RUINART BRUT 96,00€

MAGNUM 188,00€

145, LOUIS ROEDERER BRUT « PREMIER » 99,00€

MAGNUM 190,00€

146, RUINART ROSÉ BRUT 119,00€

147, POMMERY BLANC DE NOIRS 122,00€

148, RUINART BLANC DE BLANC BRUT 125,00€

MAGNUM 245,00€

149, DON PERIGNON BRUT 280,00€

150, LOUIS ROEDERER CRISTAL 295,00€

## COCKTAILS

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

## MOCKTAILS

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

# 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 rivieres «55 origines» 55° - Martinique 9,00€

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

## RHUMS BRUNS PUR JUS « AGRICOLE »

55, Trois rivieres «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 1é 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€
--------------------------------	--------

