

CARTE DU BAR

Ouvert tous les jours De 7h à 00h00 (Dimanche et jours fériés 23h30)

Open every day from 7 AM until midnight (Sunday and Holiday 11.30 PM)



COCKTAILS

COCKTAILS - 18 €

Manhattan

(rye whisky, martini rouge, angostura)

Bloody Mary

(vodka, jus de tomate, citron, condiments)

Expresso Martini

(vodka, kahlua, café)

Pornstar Martini

(vodka, purée de passion, citron vert, sirop de vanille)

Cosmopolitan

(vodka, Cointreau, cranberry, citron vert)

Old Fashioned

(bourbon, angostura, sucre roux)

White Forest

(gin, sirop de romarin, citron vert)

Bramble

(gin bramble, sucre, jus de citron, crème de mûre)

Rum Runner

(rhum, ananas, passion, cannelle, jus de citron vert)

Mai Tai

(pour les amateurs de rhum... tout simplement)

Paloma

(tequila, jus de pamplemousse, ginger ale)



COCKTAILS

COCKTAILS CLASSIQUES - 18€

Pour déguster des cocktails classiques, n'hésitez pas à les commander directement auprès de nos talentueux barmans

LES AMOUREUX DU CHAMPAGNE - 18€

Pick me Up

(cognac, jus de citron, grenadine, champagne)

Chic and Sweet

(vodka, crème de framboise, champagne)

Champagne Cocktail

(cognac, sucre, angostura, champagne)

French 75

(gin, jus de citron, sucre, champagne)

Napoléon Cocktail

(cognac, mandarine impériale, champagne)

SIGNATURES DE L'HERMITAGE -18€

L'Instant Gantois - (H.théoria Electric Velvet, gin, citron, crème de mûre)

Gantois Spritz - (Aperol, cointreau, citron jaune, tonic)

LA CRÉATION DU BARMAN - 18€

Marions vos préférences, avec nos inspirations.

COCKTAILS DE SAISONS - 18€

Prix nets €, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



BOISSONS SANS ALCOOL

LES MOCKTAILS - 13 €

Cerisier

(jus de citron vert, sirop de cerise, soda)

Tikkibos

(jus de goyave, jus de mangue, sirop de vanille)

Virgin-Mojito

(citron vert, menthe, soda)

Virgin-Colada

(jus d'ananas, crème de coco)

Virgin-Mule

(Nolow ginger, citron vert, ginger Ale)

Virgin-Spritz

(Martini Vibrante, tonic)

Nolow Cucumber

(Nolow gin, concombre, menthe, soda)

Cocktail d'agrumes

(orange, citron, pamplemousse)



BOISSONS SANS ALCOL

JUS CHARLES PAPILLON 25 CL - 7 €

Pur jus d'orange
Pur jus de tomate
Pur jus de pomme
Nectar de poire Williams
Nectar d'abricot
Nectar de pêche de vigne
Pamplemousse Pampryl

JUS DE FRUITS FRAIS 16 CL - 10 €

Orange/citron/pamplemousse pressée

SODAS - 7 €

Coca Cola 33cl
Coca Cola Zero 33cl
Fuze tea 25 cl
Schweppes Agrumes 25cl
Orangina 25cl
Limonade 20cl
Fever-Tree Ginger Ale 20cl 8.00€
Fever-Tree Elder Flower 20cl 8.00€
Fever-Tree Ginger Beer 20cl 8.00€
Fever-Tree Tonic Water 20cl 8.00€
Red Bull 25 cl 7.00€
Perrier 33cl

EAUX MINÉRALES

Vittel 50cl/ L 7.00€/9.00€
S.Pellegrino 50cl/ L 7.00€/9.00€



LES BIERES

LES BIÈRES PRESSION 25CL / 50CL - 6/11 €

La Bête 8%

La Bête est une Lager, bière ambrée à 8°, des notes de caramel et de pain d'épice.

La Grimbergen 6.7%

Belgian Pale Ale, saveurs douces et relativement fruitées, légère amertume.

La Tigre Bock 5,5%

Lager Alsacienne, elle offre équilibrée, riche en arômes maltés et fruités.

LES BIÈRES BOUTEILLE 33 CL

La Gantoise 6% 33cl (Hermitage Gantois)

8.00 €

La Gantoise, bière créée par l'équipe de L'Hermitage Gantois.

Origine France

Anosteke blonde 8%

9.00 €

Notes fleuries de houblon, bien équilibré avec une amertume fine.

Philippe Auguste Blonde 5,5 %

10.00 €

Bièrè brassée à Bouvine, ville où a eu lieu la bataille historique avec le roi Philippe-Auguste. Bièrè brassée avec des produits locaux, porteur d'un savoir-faire ancestral.

Philippe Auguste IPA Combava 6,7 %

10.00 €

Bièrè avec une amertume délicate, avec un doux parfum de Combava.

Philippe Auguste triple

10.00 €

Bièrè aux notes de poivre légèrement fumé.

Chimay Bleue 9%

10.50 €

Bièrè brune, arôme de fruits et de chocolat, attaque légèrement sucrée, pour une fin de bouche moka et d'épices.

Trappiste D'Orval 6,2%

8.00 €

Belle pétillance, levure sauvage, final amer.

Westmalle triple 9,5%

10.50 €

Arôme Complexe et oscillant entre arômes de houblon et de levure, goût Intense et soyeuse, c'est une redécouverte perpétuelle!

1664 sans alcool %

7.00 €



LES BIERES

Origine Belgique

Duvel 8,5%

Une bière exceptionnelle, dotée d'une amertume subtile, d'un arôme raffiné et d'un goût prononcé de houblon.

8.00€

8.00€

Triple Karmeliet 8,4%

Des notes douces et épicées. Le goût d'une bière rafraîchissante et parfaitement équilibrée.

7.00€

Grimbergen blanche 6%

Amertume fine, équilibrée par sa saveur acidulée, Arômes, de bergamote, coriandre, fruit jaune.

Grimbergen rouge 6%

Goût complexe, on retrouve les arômes fruits rouges, épicés avec une note de fraîcheur.

8.00€

Maredsous triple 10%

Saveurs de caramel, d'épices, de fruits et de bois. Bière triple.

11.00€

Paix Dieu Triple 10%

Saveurs douces et houblonnées, avec des notes de fruits, de levure, de coriandre et d'épices.

11.50€

Vedett IPA 5,5 %

Blonde tirant sur l'ambree légèrement troublée, arômes malts, fruits, houblon, fleurie.

10.00€

Liefmans 3,8% 25 cl

Arômes de cerise, fraise, framboise, sureau, myrtille.

10.00€

Chouffe blonde 8% 25 cl

10.00€



CHAMPAGNES

CHAMPAGNES À LA COUPE 14 CL

Laurent-Perrier La Cuvée	18.00€
Laurent-Perrier Cuvée rosé	22.00€

CHAMPAGNE 37,5 CL -

Laurent-Perrier La Cuvée	45.00€
--------------------------	--------

CHAMPAGNES BRUT 75 CL -

Laurent-Perrier La Cuvée	90.00€
Perrier Jouet brut	95.00€
Besserat de Bellefon brut	95.00€
Deutz brut	95.00€
Pol Roger PURE "extra brut"	100€
Ruinart brut	110€

CHAMPAGNES ROSÉS 75 CL -

Palmer brut rosé	90.00€
Besserat de Bellefon rosé	95.00€
"Cuvée des Moines"	190€
Laurent-Perrier Cuvée rosé	130€
Ruinart brut rosé	130€

CHAMPAGNES BLANCS DE BLANCS 75 CL

Ruinart blanc de blancs	150€
-------------------------	------

CHAMPAGNES ULTRA BRUT 75 CL

Laurent Perrier Ultra brut	160€
----------------------------	------

CHAMPAGNES PRESTIGES 75 CL

Louise de Pommery 1999	190€
------------------------	------

CHAMPAGNES 1,5L -

Laurent Perrier	230€
-----------------	------



APERITIFS

Kir (Vin blanc ou rouge) 15cl	10.00€
Kir Royal 14 cl	17.00€
Pastis 51 45% 2cl	7.00€
Ricard 45% 2 cl	7.00€
Martini rosso 14.4% 5cl	8.00€
Martini bianco 14.4% 5cl	8.00€
Martini extra dry 14.4% 5cl	8.00€
Martini fiero 14.4% 5cl	8.00€
Lillet 17% (blanc, rosé, rouge) 5cl	8.00€
Lillet Tonic (blanc, rosé, rouge) 14cl	12.00€
Picon vin blanc 15cl	10.00€
Picon bière 25/50cl	10.00€/14.00€
Suze 15% 5cl	7.00€
Campari 25% 5cl	7.00€
Sangria rouge maison, Sangria blanche maison	9.00€
Pimm's 25% 5cl	8.00€
Pimm's Tonic 14cl	12.00€

PORTOS BLANCS 5CL -

Burmester White 19,5%	9.00€
-----------------------	-------

PORTOS ROUGES 5CL -

Burmester 10 ans 20%	
Burmester Colheita 2005 20%	11€

VINS DOUX NATUREL 5CL - 19€

Pineau des Charentes AOC
Muscat de Rivesaltes AOC

CIDRE MAURET 9€

Cidre 100% naturel et sans additif ! 10€

Une alternative originale et raffinée à la bière ... 10€

Préparez-vous à changer d'avis sur le cidre !

NOS APÉRITIFS ☾

Les tartinables Superproducteur : 85g
Potted Meat : 85g

Crème fine d'Artichauts	17.00€
Crème fine Pois chiches citron & cumin	17.00€
Crème fine d'Olives Vertes de Lucques	17.00€
Crème fine de Poivrons de Provence	17.00€
Rillettes de Canard de Barbarie.	19.00€
Rillettes de Merlu aux graines de moutarde	19.00€


LA CARTE


12H00/14H00-19H00/21H30

NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

- Os à Moelle** 17.00€
Pain Grillé, Persillade Maison, Salade,
*Marrow bones, toasted bread, homemade
persillades, salad*
- Ch'ti Salade** 20.00€
Mélange de jeunes Pousses,
Croquettes au Maroilles, Poire et Noix
*Mixed salad, maroilles cheese croquette, pear and
wallnuts*
- Néctarines** 18.00€
Néctarine crues et rôti au miel et au thym,
burrata, tomates cerises, croûtons, basilic.
*Raw and roasted nectarine with honey and thyme,
burrata cheese, cherry tomatoes, croutons, basil.*
- Saumon** 21.00€
Saumon en tartare, Avocat, Cebettes, Radis,
Concombre, Crème cheese au citron, Mesclun
(120gr)
*Salmon tartare, Avocado, Springs ,radish, cucumber,
lemon cheese cream, mesclun (120 gr)*
- Boeuf** 19.00€
Angus Carpaccio, Parmesan, Roquette,
grissini, crème de vinaigre balsamique (70 gr)
*Angus carpaccio, parmesan, arugula salad, grissini,
balsamic vinegar cream (70 gr)*
(option plat + frites supp+3 euros)
- Potjevleesch**   15.00€
Terrine de 4 viandes en gelée maison, graines
de moutarde à la bière, Salade
*Cold Terrine of 4 meats in homemade jelly, beer
mustard seeds, Salad*
(option plat + frites supp+3 euros)
- Assiette de Saumon Fumé**  24.00€
Crème de ciboulette
Plate of Smoked Salmon, chives cream
- Assiette de Fromages**  24.00€
Plate of cheeses
- Assiette de Charcuteries**   24.00€
Plate of cold meats
- Assiette charcuteries, fromages**   28.00€
Plate of cheese and cold meats

Prix nets €.

 Disponibles 24/7

 Contient du Porc

LA CARTE

12H00/14H00-19H00/21H30

NOS PLATS / OUR MAIN COURSES

Suprême de Volaille

24.00€

Cuit à basse température, Purée de Patate Douce, mélange de Champignons et Sauce Maroilles.

Low temperature cooked poultry breast, Sweet Potato Puree, mixed mushrooms and Maroilles cheese sauce.

Côte de Cochon de Montagne

26.00€

Glacé à la sauce gastrique aux herbes, Gratin de pommes de terre au Chorizo, Brocoletti et chou-fleur rôti au four

Pork chop, Glazed with Gastric Herbs Sauce Chorizo and Potato Gratin, Brocoletti, Oven Roasted Cauliflower

Burger Gantois

23.00€

Steak haché de Bœuf, Tomate, Mont des Cats, Laitue romaine, Chutney d'oignons, Sauce Burger maison

Minced beef, tomatoes, Mont des Cats cheese, roman lettuce, onion chutney, homemade burger sauce

Carbonnade flamande

26.00€

Petits légumes de saison, frites.

Seasonal vegetables, French fries.

Tagliata de bœuf

25.00€

Pavé de filet de bœuf persillé, roquette, olives, câpres, tomates cerises, copeaux de Parmesan, frites (140g)

Beef fillet steak with parsley, arugula salad, olives, capers, cherry tomatoes, Parmesan cheese shavings, French fries

(140g)

Amatriciana estivale

18.00€

Pâte rigatoni, guanciale, vieux parmesan, sauce pomodoro. (option Vegan)

Rigatoni pasta, guanciale, aged parmesan cheese, pomodoro sauce.

Cabillaud

28.00€

Filet rôti, Risotto Crémeux de saison, Chips de Légumes et Sauce Miel et Citron

Roasted cod fillet, creamy seasonal risotto, vegetable chips, and honey-lemon sauce

Croque-Monsieur

20.00€

Tome de Cambrai, Salade, chips


Toasted Ham and cheese sandwich Salad and chips

Salade César

22.00€

Cesar salad

Prix nets €.

 Disponibles 24/7

LA CARTE

12H00/14H00-19H00/21H30

NOS DESSERTS / OUR DESSERT

Tarte aux Pommes façon Crumble

Sablé, Pommes caramélisées et Crumble
Apple tart, caramelized apple, crumble

8.00€

Panna Cotta

Ananas rôti, citron gingembre et coulis mangue
Roasted pineapple, lemon ginger and mango coulis

8.00€

Paris brest

Pâte à choux, crème mousseline pralinée amandes effilées
Puff pastry, flavor whit praline mousseline cream flaked almonds

8.00€

Cheesecake

Gâteau au fromage, fruits rouges, fond d'amandes
Cheesecake, red fruit, almond base

8.00€

Trianon

Dacquoise, mousse au chocolat, praline de noisette, glaçage au chocolat noir
Dacquoise, chocolate mousse, hazelnut praline, dark chocolate glaze

8.00€

Café ou Thé Gourmand (+1 euro)

10.00€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso 5.50€

Double expresso 8.00€

Cappuccino 8.00€

Chocolat chaud 7.00€

Irish Coffee 14.00€

French Coffee (cognac) 14.00€

THÉS NOIRS - 6.00€

THÉS VERTS - 6.00€

INFUSIONS - 6.00€

Pour savourer des thés classiques, n'hésitez pas à les commander directement auprès de nos experts en thé nos barmans

8h-11h

LE PETIT DÉJEUNER EXPRESS

Boisson chaude, jus de fruits, minis viennoiseries 12.00€

Assortiment 3 minis viennoiseries 5.00€



Prix nets €.

Disponibles 24/7

VINS

VINS BLANCS

Verre 14 cl / Bouteille

Chablis 2022

Domaine Des Genèves

12.00€/59.00€

Pouilly-Fuissé vieilles vignes 2022

Domaine Guerrin et fils

15.00€/93.00€

Côtes-du-Rhône Belleruche 2022

Domaine Chapoutier

9.00€/39.00€

Montagny Tête de cuvée 2020

Saint Morille

12.00€/59.00€

Mauzac Domaine Gayrard Vin Bio 2022

Sud-Ouest

7.00€/32.00€

VINS MOELLEUX

Gewurztraminer Vendanges Tardives 2018

Wolfberger

18.00€/102.00€

Côtes de Gascogne IGP 2020 XVIII Saint-Luc 2022

Plaimont producteurs

8.00€/30.00€

VINS ROUGES

Saint Emilion 2020.

Château Cru Godard

12.00€/59.00€

Pernand-Vergelesses AOC 2021

Domaine Joannet

17.00€/95.00€

Crozes-Hermitage la Petit Ruche 2021

Domaine Chapoutier

13.00€/67.00€

VIN ROSÉ

Céleste Côtes Provençes AOC 2022

Domaine Hauts du Clos



WHISKIES 4CL

- BLENDS -

Johnnie Walker Black Label 12 ans 40%	10.00€
Chivas 12 ans 40%	10.00€
Chivas 15 ans 40%	15.00€
Chivas 18 ans 40%	18.00€
Chivas 21 Royal Salute 40%	53.00€

- ISLAY -

Ardbeg 10 ans 46% T	15.00€
Ardbeg An Oa 46,6% T	16.00€
Lagavulin 16 ans 43 %	18.00€
Laphroaig Quarter Cask 48% T	15.00€
Port Ellen 1982 26 ans 49,4% T	48.00€
Kilchoman Machir Bay 46% T	14.00€

- LOWLAND -

Glenkinchie 12 ans classic malts 43%	10.00€
--------------------------------------	--------

- ISLE OF SKYE -

Talisker Port Ruighe 45,8% T	12.00€
Talisker 10 ans 45,8% T	12.00€

- IRISH -

Tullamore D.E.W 40 %	10.00€
Jameson Black Barrel 40 %	14.00€
Redbreast 12 ans single pot still 40%	13.00€

- HIGHLANDS -

Dalwhinnie Classic Malt 43%	12.00€
Oban Classic Malts 14 ans 43%	15.00€

- ISLE OF JURA -

Jura 10 ans 40%	11.00€
-----------------	--------

T = Tourbé



WHISKIES 4CL

- SPEYSIDE -

Aberlour 10 ans 40%	11.00€
Aberlour 12 ans Double Cask	12.00€
Glenfiddich 40 ans 41,7%	210.00€
Kininvie 23 ans 1990 42,6%	37.00€
Aultmore 12 ans 46%	13.00€
Craigellachie 13 ans 46%	16.00€
Macallan 12 ans 40%	20.00€
Glenlivet founder's reserve 40%	10.00€
Cragganmore Classic malt 12 ans 40%	10.00€
Cragganmore Distillers Edition 40%	10.00€
Knockando Master Reserve 21 ans 43%	17.00€

- ORKNEY -

Highland Park 12 ans 40% 11	11.00€
Scapa 40% 17	17.00€

- JAPON -

Ichiros Malt & Grain 46,5%	19.00€
Nikka From The Barrel 51,4%	10.00€
Nikka Miyagikyo 45%	20.00€
Hakushu distiller's Reserve 43%	22.00€

- ETATS-UNIS -

Jack Daniel's Old n°7 40% (Tennessee)	10.00€
Jack Daniel's Single Barrel 45% (Tennessee)	11.00€
Bulleit Bourbon 45% (Kentucky)	10.00€
Bulleit Rye 45% (Kentucky)	10.00€
Old Grand Dad 40% (Kentucky)	10.00€
Hudson Baby Bourbon 46% (New York)	16.00€
Hudson Manhattan Rye 46% (New York)	10.00€

- INDE -

Amrut Fusion Single malt 50%	11.00€
------------------------------	--------

T = Tourbé



ALCOOLS 4CL

- GIN -

ANGLETERRE

Tanqueray TEN 47,3%	11.00€
Bombay Saphir Dry 40%	11.00€
Brockmans 40%	15.00€
Plymouth Navy Strength 40 %	12.00€

ECOSSE

Gordon's 37,5%	10.00€
Hendricks 41,4%	12.00€
The Botanist 46% (Île d'Islay)	10.00€

FRANCE

Birdie Kaffir 44% (Lille)	12.00€
Birdie Timut 44% (Lille)	12.00€
Birdie Shiso 44% (Lille)	13.00€
1&9 43% (Corrèze)	12.00€
G'Vine 40% (Poitou-charentes)	14.00€

BELGIQUE

Filliers Dry Gin 28 46%	13.00€
-------------------------	--------

ESPAGNE

Gin Mare 47,2%	15.00€
----------------	--------

ALLEMAGNE

Monkey 47 47%	15.00€
Monkey 47 Sloe gin 29 %	15.00€

- VODKA -

NOUVELLE-ZÉLANDE	10.00€
42 Below 40%	

FRANCE	14.00€
--------	--------

Grey Goose 40%	
----------------	--

POLOGNE	13.00€
---------	--------

Zubrowska 40%	15.00€
Belvédère 40%	

ALCOOLS 4CL

- TEQUILA -

	10.00€
OLMECA BLANCO 38%	16.00€
PATRON SILVER 40%	15.00€
AVIÓN AÑEJO 40%	14.00€
PATRON XO CAFE 35%	

- RHUM BLANC -

	10.00€
3 RIVIÈRES 55% (MARTINIQUE)	12.00€
3 RIVIÈRES CUVÉE DE L'OCÉAN 42% (MARTINIQUE)	12.00€
3 RIVIÈRES CANNES BRÛLÉES 43% (MARTINIQUE)	10.00€
BACARDI CARTA BLANCA 37,5% (PORTO RICO)	

- RHUM AMBRÉ -

MARTINIQUE

3 RIVIÈRES AMBRÉ 40%	10.00€
----------------------	--------

PORTO RICO

BACARDI CUATRO 40%	10.00€
BACARDI SPICED 35%	10.00€
BACARDI CARTA ORO 40%	10.00€

COLOMBIE

DICTATOR 12 ANS 40%	13.00€
---------------------	--------

VENEZUELA

DIPLOMATICO 40%	15.00€
SANTA TERESA 40%	16.00€

PHILIPPINES

DON PAPA 40 %	15.00€
---------------	--------

GUATEMALA

ZACAPA RON 23 40%	20.00€
-------------------	--------

CUBA

PACTO NAVIO 40%	13.00€
	14.00€

BARBADE

MOUNT GAY EXTRA OLD 43%	14
-------------------------	----

- CRÈMES -

	10.00€
	14.00€
Crème de cassis 15% 10	13.00€
Crème de framboise 15% 10	15.00€
Crème de mûre 15% 10	10.00€
Crème de pêche 15% 10	
Crème de fraise 15% 10	

ALCOOLS 4CL

- Liqueurs -

Mandarine Napoléon 38%	12.00€
Amaretto Di Saronno 28%	12.00€
Bailey's 17%	12.00€
Cointreau 40%	12.00€
Limoncello 30%	12.00€
Drambuie 40%	12.00€
Get 27/31 21%	12.00€
Grand Marnier Cordon Rouge 40%	12.00€
Sambuca Blanche 40%	12.00€
ST-GERMAIN Liqueur de Sureau 20%	12.00€
Electric Velvet 25,2%	14.00€
Génépi l'Ancienne 40%	12.00€
Bénédictine DOM 40%	12.00€
Chartreuse Jaune par les Pères Chartreux 43%	14.00€
Chartreuse Verte par les Pères Chartreux 55%	16.00€
Chartreuse Elixé	18.00€
Izarra Verde 40%	12.00€

- EAUX-DE-VIE -

Framboise Sauvage 45% Théo Preiss	14.00€
Mirabelle 45% Théo Preiss	14.00€
Poire Williams 42% Théo Preiss	14.00€
Vieille Prune 45% Théo Preiss	14.00€
Fleur de Bière 40% Maison Kuhri	14.00€
Grappa 40%	12.00€

- MARCS -

Marc d'Alsace Gewurstraminer 45%	14.00€
Théo Preiss	
Marc de Champagne 40% Lanson	14.00€
Vieux Marc de Bourgogne 40% Vedrenne	14.00€

- GENIÈVRES -

Houille Carte d'Or 40%	12.00€
Houille Carte Noire 49%	13.00€
Houille Brut de Fût 48,6%	14.00€
Houille XIV 42%	14.00€
Houille Sauternes 46,3%	15.00€

LA DÉGUSTATION HOULLE" 19

- 2cl Houille Carte Noire
- 2cl Houille Brut de Fût
- 2cl Houille XIV

ALCOOLS 4CL

- CALVADOS -

Hors d'âge 42%	13.00€
10 ans 42%	14.00€
12 ans 42%	14.00€
15 ans 42%	20.00€
20 ans 42%	26.00€
Isle Cask 45%	18.00€
30 ans 51% (degré naturel)	48.00€

SÉLECTION ROGER GROULT

11 ans fût de sherry 46%	14.00€
Age d'or 41%	19.00€
Doyen d'âge 41%	25.00€
Réserve Ancestrale 41%	54.00€

- ARMAGNAC -

SÉLECTION DELORD

Bas Armagnac VSOP 40%	12.00€
Millésime 1998 40%	13.00€
Millésime 1992 40%	14.00€
Millésime 1983 40%	15.00€
Millésime 1975 40%	18.00€
Millésime 1970 40%	28.00€
Millésime 1962 40%	40.00€
Millésime 1945 40%	150.00€

SÉLECTION DARTIGALONGUE

Millésime 1958 40%	54.00€
Millésime 1942 40%	88.00€

SÉLECTION COMTE DE LAUVIA

Hors d'âge 40%	13.00€
----------------	--------

- COGNAC -

SÉLECTION VOYER

TERRE DE GRANDE CHAMPAGNE	10.00€
VSOP 40%	12.00€
Extra 45 ans 42%	41.00€

SÉLECTION LA GRANGE DU BOIS

VSOP 40%	11.00€
La Grange du Bois XO 40%	24.00€
Très Vieille Réserve Familiale "L" 64 ans 41%	55.00€

SÉLECTION CAMUS

Camus XO 40%	36.00€
--------------	--------

SÉLECTION AUGIER

Le Singulier 41,7%	14.00€
L'Océanique 40,1%	11.00€