

CARTE BAR



*Ouvert tous les jours de 7h à minuit
(Dimanche et jours fériés à 23h30)*

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



COCKTAILS



COCKTAILS - 18 €

Manhattan

Rye Whisky, Martini Rouge, Angostura bitter

Bloody Mary

Vodka, jus de tomate, citron, condiments

Expresso Martini

Vodka, Kahlua, Sucre de Canne, Café

Pornstar Martini

Vodka, Purée de Passion, Citron Vert, Sirop de Vanille, Passoa, shooter de champagne

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Cranberry, Citron vert

Old Fashioned

Bourbon, Angostura bitter, Sucre Roux, Perrier

White Forest

Gin, Sirop de Romarin, Citron Vert, Cointreau

Bramble

Gin, Sucre, Jus de Citron, Crème de Mûre

Rum Runner

Rhum Ambré, Ananas, Passion, sirop de Cannelle, Jus de Citron vert, Angostura bitter

Mai Tai

Pour les amateurs de Rhum... Tout Simplement

Paloma

Tequila, Jus de Pamplemousse, Ginger Ale, Sirop de Gingembre

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, sirop de 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, Angostura Bitter, Mandarine Impériale, Champagne

SIGNATURE DE L'HERMITAGE -18€

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

COCKTAIL DE LA SEMAINE - 16€

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
Citron Vert*

Virgin-Mojito

Citron Vert, Menthe, Soda, Sucre Roux, Perrier

Virgin-Colada

Jus d'Ananas, Crème de Coco, Crème Liquide

Virgin-Mule

Citron Vert, Ginger Ale

Virgin-Spritz

Martini Vibrante, Tonic

Fresh- Cucumber

*Cedr's crisp, concombre, Menthe, Soda, sucre
roux, perrier*

Cocktail d'Agrumes

Orange, Citron, Pamplemousse

BOISSONS SANS ALCOOL



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

Jus de pamplemousse Granini

JUS DE FRUITS FRAIS 16 CL - 10 €

Orange/citron/pamplemousse pressé

SODAS

Coca Cola 33cl	7.00€
Coca Cola Zero 33cl	7.00€
Fuze tea 25 cl	7.00€
Schweppes Agrumes 25cl	7.00€
Orangina 25cl	7.00€
Limonade 20cl	7.00€
Perrier 33cl	7.00€
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	8.00€

EAUX MINÉRALES

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

LES BIÈRES



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

La Bête 8%

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

La Grimbergen 6.7%

Belgian blonde d'abbay, saveurs douces et relativement fruitées, légère amertume

La Tigre Bock 5,5%

Lager Alsacienne, riche en arômes maltés et fruités

LES BIÈRES BOUTEILLE 33 CL

La Gantoise 6% 33cl (Hermitage Gantois)

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

8.00€

Origine France

Anosteke blonde 8%

Notes fleuries de houblon, bien équilibré avec une amertume fine

9.00€

Philippe Auguste Blonde 5,5 %

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

10.00€

Philippe Auguste IPA Combava 6,7 %

Bière avec une amertume délicate et un doux parfum de Combava

10.00€

Philippe Auguste triple

Bière aux notes de poivre légèrement fumé

10.00€

Origine Belgique

Chimay Bleue 9%

Bière brune, arôme de fruits et de caramel, attaque légèrement sucrée, pour une fin de bouche moka et d'épices

10.50€

Trappiste D'Orval 6,2%

Belle pétillance, levure sauvage, final amer

8.00€

Westmalle triple 9,5%

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

10.50€

1664 sans alcool %

Tout le plaisir et le goût authentique d'une bière blonde

7.00€

LES BIERES



Origine Belgique

Duvel 8,5%	8.00€
<i>Une bière exceptionnelle, dotée d'une amertume subtile, d'un arôme raffiné et d'un goût prononcé de houblon</i>	
Triple Karmeliet 8,4%	8.00€
<i>Des notes douces et épicées. Le goût d'une bière rafraîchissante et parfaitement équilibrée</i>	
Grimbergen blanche 6%	7.00€
<i>Amertume fine, équilibrée par sa saveur acidulée, Arômes, de bergamote, coriandre et fruit jaune</i>	
Grimbergen rouge 6%	8.00€
<i>fruits rouges, épicés avec une note de fraîcheur</i>	
Maredsous triple 10%	11.00€
<i>Triple puissante offrant des notes maltées et épicées</i>	
Paix Dieu Triple 10%	11.50€
<i>Saveurs douces et houblonnées, avec des notes de fruits, de levure, de coriandre et d'épices</i>	
Vedett IPA 5,5 %	10.00€
<i>Blonde tirant sur l'ambree légèrement trouble, arômes malts, fruits, houblon, fleurie</i>	
Liefmans 3,8% 25 cl	10.00€
<i>Arômes de cerise, fraise, framboise, sureau, myrtille</i>	
Chouffe blonde 8%	10.00€
<i>Equilibrée, fruitée, avec une douce amertume</i>	
	25cl / 50cl
Picon Biere	10.00€ 14.00€
Monaco	7.50€ 12.00€
Panaché	7.50€ 11.00€

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€
Besserat de Bellefon brut	95.00€
Deutz brut	95.00€
Ruinart brut	110€
Perrier Jouet Brut	95.00€

CHAMPAGNES ROSÉS 75 CL -

Palmer brut rosé	90.00€
Besserat de Bellefon rosé	95.00€
"Cuvée des Moines"	
Laurent-Perrier Cuvée rosé	190€
Ruinart brut rosé	165€
Perrier Jouët rosé	100€
Piper Heidsieck rosé	100€

CHAMPAGNES BLANCS DE BLANCS 75 CL

Ruinart blanc de blanc	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 rosato 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€
Suze 15% 5cl	7.00€
Campari 25% 5cl	7.00€
Pimm's 25% 5cl	8.00€
Pimm's Tonic 14cl	12.00€

PORTOS BLANCS 5CL -

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

PORTOS ROUGES 5CL -

Porto Tawny 19,5%	11€
Burmester 40 ans 20%	39€

VINS DOUX NATUREL 5CL -

Pineau des Charentes AOC	10€
Muscat de Rivesaltes AOC	10€

CIDRE MAURET

9.00€

Cidre 100% naturel et sans additif !

Une alternative originale et raffinée à la bière ...

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

NOS APÉRITIFS



Les tartinables Superproducteur : 85g

Potted Meat : 85g





Foie gras de Canard	25.00€
Crème fine Pois chiches citron & cumin	17.00€
Crème fine d'Olives Noires de la drôme Provençale	17.00€
Crème fine de Poivrons de Provence	17.00€
Rillettes de Tourteaux	19.00€
Rillettes de Merlu aux graines de moutarde	19.00€
Rillettes de Saint-Jacques	18.00€
Crème fine d'artichauts	17.00€
Rillettes de canard	19.00€

LA CARTE


12H00/14H00-19H00/21H30




NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

- SALADE SAUMON - SALMON SALAD** 24.00€
Saumon fumé, Mélange de jeunes Pousses, Avocat, Tomates cerises, Pickles.
Mixed baby greens, Smoked salmon, Avocado, Cherry tomatoes, Pickles.
- BŒUF - BEEF TARTARE** 26.00€
SUPPLEMENT FRITES +3€
Tartare de Bœuf, Copeaux de Brique du Nord, Croûtons, Câpres, Salade.
Shavings of Brique du Nord cheese, Croutons, Capers, Salad.
- TOMATE CÔTELÉE - RIBBED TOMATOE** 18.00€
Stracciatella, Anchois, Guacamole, Vinaigrette Orange-Miel.
Tomatoes, Guacamole, Stracciatella, Anchovies, orange-Honey Vinaigrette.
- BURRATA À LA TRUFFE - TRUFFLE BURRATA** 19.00€
Avocat, Cébette, Radis, Tomates, Roquette, Piment d'Espelette.
Avocado, Spring onions, Radish, Tomatoes, Arugula salad, Espelette pepper.
- POTJEVLEESCH - POTHEVLEESCH**   15.00€
SUPPLEMENT FRITES +3€
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.
- ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ**  25.00€
Crème de ciboulette
Plate of Smoked Salmon, chives cream
- ASSIETTE DE FROMAGES**  25.00€
Plate of cheeses
- ASSIETTE DE CHARCUTERIES**   25.00€
Plate of cold meats
- ASSIETTE CHARCUTERIES, FROMAGES**   29.00€
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 - POULTRY BEAST** 25.00€
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.
- BURGER GANTOIS - GANTOIS' BURGER** 24.00€
Steak Haché de Bœuf, Tomates, Mont des Cats, Laitue Romaine, Chutney d'Oignons, Sauce Burger Maison
Ground Beef, Tomatoes, Mont des Cats Cheese, Roman Lettuce, Onion Chutney, Homemade Burger Sauce
- CARBONADE FLAMANDE - BEEF STEW** 26.00€
Petits légumes de Saison, Frites.
Seasonal Vegetables, French Fries.
- CREVETTES-SHRIMPS** 24.00€
OPTION VÉGÉTARIENNE
Linguine, Crevettes au Cajun, vieux Parmesan, Sauce Alfredo, Zestes de citron vert
Linguini, Cajun Shrimps, Old Parmesan cheese, Alfredo Sauce, Lime Zest
- ONGLET DE BŒUF ANGUS - ANGUS BEEF HANGER STEACK** 29.00€
Polenta Crémeuse au Parmesan, Roquettes, Sauce Poivre Vert.
Creamy Polenta with Parmesan cheese, Arugula Salad, Green Peppercorn Sauce.
- VEAU - VEAL OSSO BUCCO** 27.00€
Ossobucco de Veau, Gremolata, Pilaf d'Epeautre à la Tomate, Légumes.
Gremolata, Tomato spelt pilaf, Roasted vegetables.
- BAR - SEA BASS** 28.00€
Filet de bar grillé, Pommes rattes sautées aux herbes, Asperges, Tomates, Crème d'ail, Sauce vierge.
Grilled sea bass fillet, Sautéed Ratte potatoes with herbs, Asparagus, Tomatoes, Garlic cream, Sauce vierge.
- CURRY VÉGÉTARIEN - VEGGIE CURRY** 21.00€
Légumes de saison, Lait de coco, Citronnelle, Riz long, Pois chiches, Coriandre.
Seasonal vegetables, Coconut milk, Lemongrass, Long-grain rice, Chickpeas, Coriander.
- CROQUE-MONSIEUR**   22.00€
Tome de Cambrai, Jambon, Salade, chips
Toasted Ham and cheese sandwich Salad and chips
- SALADE CÉSAR** 24.00€
Cesar salad

Prix nets €.

 Disponibles 24/7

 Contient du Porc

LA CARTE

12H00/14H00-19H00/21H30



NOS DESSERTS / OUR DESSERTS

OPÉRA FRAMBOISE - RASPBERRY OPERA	9.00€
Biscuit Joconde, Purée de Framboise, Crème au beurre. Joconde biscuit, Raspberry purée, Butter cream.	
MOUSSE CITRON - LEMON MOUSSE	9.00€
Compotée à l'abricot parfumée à la Verveine et Miel, Crumble. Apricot compote infused with Verbena and Honey, Crumble.	
FLAN AU CAFÉ - COFFEE FLAN	9.00€
Pâte feuilleté, Crémeux au café, Chantilly Chicorée. Puff pastry, Coffee cream, Chicory Whipped cream.	
MERVEILLEUX AUX SPÉCULOOS - "MERVEILLEUX" WITH SPECULOOS	9.00€
Meringues, Crème fouettée, brisures de Speculoos Meringues, Whipped cream, Crushed Speculoos	
ÉCLAIR HERMITAGE - HERMITAGE STUFFED PASTRY	9.00€
Dessert Signature aromatisé au choix Saisonnier du Chef Signature Dessert flavoured with the Chef's Seasonal choice	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	12.00€

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€
Latte	8.00€
THÉS -	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	13.00€
Boisson chaude, jus de fruits, minis viennoiseries	
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 2023

Domaine Thibert-Miranda

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€

Gravelière blanc 2023

Chateau neuf du Pape Vancluse

8.00€/30.00€

VINS MOELLEUX

Gewurztraminer Vendanges Tardives 2018

Wolfberger

18.00€/102.00€

Côtes de Gascogne IGP 2020 XVIII Saint-Luc 2023

Plaimont producteurs

8.00€/30.00€

VINS ROUGES

Montagne Saint Emilion 2022

Château la Papéterie

12.00€/59.00€

Pernand-Vergelesses AOC 2021

Domaine Joannet

17.00€/95.00€

Crozes-Hermitage la Petit Ruche 2022

Domaine Chapoutier

13.00€/67.00€

VIN ROSÉ

Céleste Côtes Provenances AOC 2023

Domaine Hauts du Clos

10.00€/43.00€

WHISKIES 4CL



- BLENDS -

Johnnie Walker Black Label 12 ans 40%	10.00€
Chivas 12 ans 40%	10.00€
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 % T	18.00€
Laphroaig Quarter Cask 48% T	15.00€
Caol ila 12 ans 43% T	14.00€
Kilchoman Machir Bay 46% T	16.00€

- LOWLAND -

Glenkinchie 12 ans classic malt 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 Malt 14 ans 43%	15.00€

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	14.00€
Scapa 40% 17	17.00€

- JAPON -

Nikka From The Barrel 51,4%	16.00€
Hakushu distiller's Reserve 43%	22.00€
Hibiki Japanese Harmony 43 %	23.00€
Nikka Myagikyo 45 %	20.00€
The Chita 15 ans 43 %	18.00€

- 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€

- INDE -

Amrut Fusion Single malt 46%	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 57 %	12.00€

ECOSSE

Gordon's 37,5%	10.00€
Hendricks 41,4%	12.00€

FRANCE

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

ESPAGNE

Gin Mare 42,7%	15.00€
----------------	--------

ALLEMAGNE

Monkey 47 dry 47%	15.00€
Monkey 47 sloe 29%	15.00€

- VODKA -

NOUVELLE-ZÉLANDE

42 Below 40%	10.00€
--------------	--------

FRANCE

Grey Goose 40%	14.00€
----------------	--------

POLOGNE

Zubrowska 40%	13.00€
Belvédère 40%	15.00€

ALCOOLS 4CL



- TEQUILA -

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

- RHUM BLANC -

3 RIVIÈRES 50% (MARTINIQUE)	10.00€
3 RIVIÈRES CUVÉE DE L'OCÉAN 42% (MARTINIQUE)	11.00€
3 RIVIÈRES CANNES BRÛLÉES 43% (MARTINIQUE)	12.00€
BACARDI CARTA BLANCA 37,5% (PORTO RICO)	10.00€

- RHUM AMBRÉ -

MARTINIQUE

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

PORTO RICO

BACARDI CUATRO 40%	10.00€
BACARDI SPICED 40%	10.00€
BACARDI CARTA ORO 37,5%	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€
-----------------	--------

BARBADE

MOUNT GAY EXTRA OLD 43%	14.00€
-------------------------	--------

- CRÈMES -

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

ALCOOLS 4CL



- Liqueurs -

Mandarine Napoléon 38%	12.00€
Amaretto Di Saronno 28%	12.00€
Bailey's 17%	12.00€
Cointreau 40%	12.00€
Limoncello 18%	12.00€
Drambuie 40%	12.00€
Get 27/31	12.00€
Grand Marnier Cordon Rouge 40%	12.00€
ST-GERMAIN Liqueur de Sureau 20%	12.00€
Génépi l'Ancienne 40%	12.00€
Bénédictine DOM 40%	12.00€
Chartreuse Jaune par les Pères Chartreux 43%	12.00€
Chartreuse Verte par les Pères Chartreux 55%	16.00€
Izarra Verde 40%	12.00€

- EAUX-DE-VIE -

Framboise Sauvage 45% <i>Théo Preiss</i>	14.00€
Mirabelle 45% <i>Théo Preiss</i>	14.00€
Poire Williams 45% <i>Théo Preiss</i>	14.00€
Vieille Prune 40% <i>André Thac</i>	14.00€
Fleur de Bière 40% <i>Maison Kuhri</i>	14.00€
Grappa 38%	12.00€

- MARCS -

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

- GENIÈVRES -

Houille Carte d'Or 40%	12.00€
Houille Carte Noire 49%	13.00€
Houille Brut de Fût 48%	14.00€
Houille XIV 42%	14.00€
Houille Sauternes 45%	14.00€

LA DÉGUSTATION HOULLE" 19€

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

ALCOOLS 4CL



- CALVADOS -

Hors d'âge 42%	12.00€
10 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

Age d'or 41%	19.00€
Doyen d'âge 41%	25.00€
vénérable 41°	37.00€
Réserve Ancestrale 40%	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€
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 HENNESSY

Hennessy VS
Hennessy XO

SÉLECTION AUGIER

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