

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

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

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Cranberry, Citron vert

Old Fashioned

Bourbon, Angostura, 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, Cannelle, Jus de Citron vert, Angostura

Mai Tai

Pour les amateurs de Rhum... Tout Simplement

Paloma

Tequila, Jus de Pamplemousse, Ginger Ale, Sirop 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, 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

SIGNATURES 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

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 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
Pamplemousse Pampryl

JUS DE FRUITS FRAIS 16 CL - 10 €

Orange/citron/pamplemousse pressée

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

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

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 Pale Ale, 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)

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 €

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.

Philippe Auguste IPA Combava 6,7 %

10.00 €

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

Philippe Auguste triple

10.00 €

Bière aux notes de poivre légèrement fumé.

Origine Belge

Chimay Bleue 9%

10.50 €

Bière 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%	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, fruit jaune.</i>	
Grimbergen rouge 6%	8.00€
<i>fruits rouges, épices avec une note de fraîcheur.</i>	
Maredsous triple 10%	11.00€
	11.50€
Paix Dieu Triple 10%	
<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€
	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€

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	165€
Perrier Jouët rosé	100€
Piper Heidsieck	

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

VINS DOUX NATUREL 5CL -

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

CIDRE MAURET

9€

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	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 Tourteaux	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** 21.00€
Mélange de jeunes Pousses, Croquettes au
Maroilles -Chorizo, Poire et Noix
*Mixed salad, maroilles cheese croquette, pear
and walnuts*
- FLAMICHE** 18.00€
Tarte aux poireaux, Tomme de Cambrai,
Coppa et Salade
*Leek tart, Tomme de Cambrai Cheese, Coppa
and salad*
- 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)*
- SOUPE DE BUTTERNUT AU CUMIN** 13.00€
Mousse de Fromage de Chèvre, Crouton au
Cajun
Goat Cheese Mousse, Cajun Crouton
- 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**  26.50€
Glacé à la sauce gastrique aux herbes, Gratin de pommes de terre au Chorizo Broccoletti et chou-fleur rôti au four
Pork chop, Glazed with Gastric Herbs Sauce, Chorizo and Potato Gratin, Broccoletti, 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
- Carbonade flamande** 26.00€
Petits légumes de saison, frites.
Beef stew Seasonal vegetables, French fries.
- Boeuf** 28.00€
Pavé de Filet de Boeuf Persillée, Polenta Crémeuse au Parmesan, Champignons à la crème, Petits pois (140 gr)
Beef Fillet with Parsley, Creamy Polenta with Parmesan, Creamed Mushrooms, Peas (140 gr)
- Crevettes (Option végétarien)** 20.00€
Pâte Tagliatelle, crevettes aux Cajun, vieux Parmesan, Sauce Alfredo, zeste de citron vert
Tagliatelle Pasta, Cajun Shrimp, Old Parmesan, Alfredo Sauce, Lime Zest
- Cabillaud** 28.00€
Façon Waterzooï, Tagliatelle de légumes sautés
Waterzooï style, Sautéed vegetable tagliatelle
- Risotto à la Forestiere (option végétarien)** 22.00€
Risotto crémeux, Petites Légumes de Saison, Pleurotes, Champignons de Paris
Creamy risotto, small seasonal vegetables, oyster mushrooms, button mushrooms
- 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

 Contient du Porc

LA CARTE

12H00/14H00-19H00/21H30



NOS DESSERTS / OUR DESSERT

Tarte aux Pommes façon Crumble 8.00€

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

Merveilleux aux Spéculoos 8.00€

Meringues, Crème fouetté brisure de Speculoos
Meringues, Whipped cream, crushed Speculoos

Chocolat 8.00€

Mousse Chocolat, Crème Fouettée Parfumé à la Fleur d'Oranger
Chocolate Mousse, Whipped Cream Flavored with Orange Blossom

Éclair Hermitage 8.00€

Dessert Signature farcie au choix Saisonnier du Chef
Signature Dessert stuffed with the Chef's Seasonal choice

1 PERS / 2 PERS

Riz Parfait 8.00€ 13.00€

Riz au lait Parfumé à la Vanille, Caramel
Rice Pudding Flavored with Vanilla, Caramel

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€

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 12.00€

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 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€

Gravelière blanc

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

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 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 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 57 %	12.00€

ECOSSE

Gordon's 37,5%	10.00€
Hendricks 41,4%	12.00€
The Botanist 46% (Île d'Islay)	15.00€

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 47,2%	15.00€
----------------	--------

ALLEMAGNE

Monkey 47 47%	15.00€
---------------	--------

- VODKA -

NOUVELLE-ZÉLANDE

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

FRANCE

Grey Goose 40%	14.00€
	13.00€

POLOGNE

Zubrowska 40%	15.00€
Belvédère 40%	

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%	10.00€

ALCOOLS 4CL



- Liqueurs -

Mandarine Napoléon 38%	12.00€
Amaretto Di Saronno 28%	12.00€
Bailey's 17%	12.00€
Cointreau 40%	12.00€
Limoncello 30%	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% Théo Preiss	14.00€
Mirabelle 45% Théo Preiss	14.00€
Poire Williams 45% Théo Preiss	14.00€
Vieille Prune 40% Théo Preiss	14.00€
Fleur de Bière 40% Maison Kuhri	14.00€
Grappa 38%	12.00€

- MARCS -

Marc d'Alsace Gewurstraminer 45% Théo Preiss	14.00€
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%	14.00€
Houille XIV 42%	14.00€
Houille Sauternes 45%	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%	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	17.00€
11 ans fût de sherry 46%	19.00€
Age d'or 41%	25.00€
Doyen d'âge 41%	54.00€
Réserve Ancestrale 40%	

- ARMAGNAC -

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

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

SÉLECTION COMTE DE LAUVIA	13.00€
Hors d'âge 40%	

- 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 CAMUS	
Camus XO 40%	36.00€

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