

## 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 ALCOL



## 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

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

<b>Tarte aux Pommes façon Crumble</b>	8.00€
Sablé, Pommes caramélisées et Crumble <i>Apple tart, caramelized apple, crumble</i>	
<b>Merveilleux aux Spéculoos</b>	8.00€
Meringues, Crème fouetté brisure de Speculoos <i>Meringues, Whipped cream, crushed Speculoos</i>	
<b>Chocolat</b>	8.00€
Mousse Chocolat, Crème Fouettée Parfumé à la Fleur d'Oranger <i>Chocolate Mousse, Whipped Cream Flavored with Orange Blossom</i>	
<b>Éclair Hermitage</b>	8.00€
Dessert Signature farcie au choix Saisonnier du Chef <i>Signature Dessert stuffed with the Chef's Seasonal choice</i>	
	1 PERS / 2 PERS
<b>Riz Parfait</b>	8.00€ 13.00€
Riz au lait Parfumé à la Vanille, Caramel <i>Rice Pudding Flavored with Vanilla, Caramel</i>	
<b>Café ou Thé Gourmand (+1 euro)</b>	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€

<b>SÉLECTION ROGER GROULT</b>	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 -

<b>SÉLECTION DELORD</b>	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%	

<b>SÉLECTION DARTIGALONGUE</b>	54.00€
Millésime 1958 40%	88.00€
Millésime 1942 40%	

<b>SÉLECTION COMTE DE LAUVIA</b>	13.00€
Hors d'âge 40%	

## - COGNAC -

<b>SÉLECTION VOYER</b>	
TERRE DE GRANDE CHAMPAGNE	10.00€
Extra 45 ans 42%	41.00€

<b>SÉLECTION LA GRANGE DU BOIS</b>	
VSOP 40%	11.00€
La Grange du Bois XO 40%	24.00€
Très Vieille Réserve Familiale "L" 64 ans 41%	55.00€

<b>SÉLECTION CAMUS</b>	
Camus XO 40%	36.00€

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