

**FORMULE BRASSERIE 28,90€**  
(hors boisson)**ENTRÉE :**

La petite Flam gratinée aux petits lardons  
ou Salade Aurillac / Bergerac  
Salade, gésiers confits, magret de canard fumé, lard grillé, pommes-de-terre, croutons  
ou Salade Auvergnate  
Salade, bleu d'Auvergne, saucisse, cromesquis d'aligot, noix et tomate  
ou Pounti artisanal

**PLATS :**

Le jarretton braisé  
sauce aux petits légumes et ses pommes paysannes  
ou La tête de veau (VBF)  
sauce ravigote  
ou La pièce du boucher, frites  
ou Le carpaccio de bœuf Charolais à l'Italienne  
frites, pesto d'herbe, tomate, copeaux de parmesan  
ou La choucroute Obernoise de l'ami Fritz  
saucisses de Francfort, de Strasbourg, travers de porc, poitrine fumée, pommes de terre  
ou Le steak tartare campagnard env. 200gr  
l'étonnant mélange d'un tartare avec des lardons et croûtons préparé et assaisonné en cuisine

**DESSERTS :**

Au choix. Consulter la carte.

**FORMULE TERROIR 19,90€**  
(hors boisson)**ENTRÉE :**

La Salade du Puy Griou  
salade, Cantal frit, jambon d'Auvergne, pomme fruit, tomates cerise et noix  
ou La Flammeküche aux fromages d'Auvergne  
crème à la muscade, Cantal, bleu, Saint-Nectaire  
ou Le Pounti Artisanal

**PLATS :**

La Saucisse Cantalou  
truffade «maison»  
ou La truite au lard grillée  
pommes paysannes  
ou Le Saint-Nectaire rôti  
jambon d'Auvergne, pommes à l'anglaise

**DESSERTS :**

Le Cornet de Murat, salade de fruits et glace vanille  
ou Le Cèpe de la forêt de Branviel  
meringue, glace vanille, chocolat chaud et chantilly

**OUVERT**  
**7 jours/7**

VENTE À EMPORTER, SUR COMMANDE

**FORMULE DE LA MER 29,90€**  
(hors boisson)**ENTRÉE :**

Les huîtres  
6 Spéciales claire n°3  
ou Le Duo de bulots et crevettes roses  
6 crevettes roses et 6 bulots  
ou Les belles moules d'Espagne  
farcies au beurre anisé  
ou L'assiette de l'écailler  
2 huîtres, 2 langoustines, 3 bulots, 3 crevettes roses  
ou Gravlax de saumon et sa gaufre au sarrasin

**PLATS :**

La fameuse choucroute de la mer  
au beurre blanc  
chou safrané, 2 poissons, moules d'Espagne, amande, langoustine, pommes de terre  
ou La Cocotte de moules frites  
bleu, marinière ou provençale  
ou Le Fish and chips de cabillaud rôti  
sauce tartare « maison », frites  
ou Filet de rouget gratiné au pesto  
risotto crémeux, huile vierge de légumes

**DESSERTS :**

Au choix. Consulter la carte.

**FORMULE MIDI EXPRESS**

hors boisson (consulter ardoise)  
midi seulement, sauf samedi, dimanche et jours fériés  
Plat du jour (viande ou poisson) ..... 9,90€  
Plat (viande ou poisson) + Dessert du jour .... 13,90€  
Plat (viande ou poisson) + Café  
ou Thé Gourmand ..... 14,90€  
Plat (viande ou poisson) + Dessert du jour  
+ 25cl de bière Karlsbrau  
ou verre de 12cl de vin ..... 15,90€

**MENU ENFANT 9,90€****DEMANDEZ LE LIVRE  
MAGIQUE POUR LES  
PLUS GOURMANDS**

PLAT + DESSERT + BOISSON  
Pour les moins de 10 ans.

**CARTE DE FIDÉLITÉ  
NOMINATIVE :**

Pensez au chèque cadeau à offrir !

15 € de chèque cadeau à votre 15<sup>e</sup> repas  
(hors formule express et pour un minimum de 20 € de votre repas)

**LA TAVERNE**  
*Table de Caractère*



## COMMENÇONS PAR LE COMMENCEMENT

### NOS FLAMMEKÜCHES

Tartes flambées selon la recette traditionnelle alsacienne  
Petite Grande

La Flammeküche gratinée aux petits lardons ..... 7,80€ ..... 10,90€  
crème à la muscade, lardons, oignons, emmental râpé

La Flammeküche aux fromages d'Auvergne ..... 7,80€ ..... 10,90€  
crème à la muscade, Cantal, bleu, Saint-Nectaire

La Flammeküche norvégienne ..... 8,80€ ..... 11,90€  
crème à la muscade, saumon, chèvre, tomate, basilic, emmental râpé

Supplément Salade : 2€

### NOS ENTRÉES

Petite Grande

La salade du Puy Griou ..... 10,50€  
salade, Cantal frit, jambon d'Auvergne, pomme fruit, tomates cerise et noix

La salade Aurillac/Bergerac ..... 10,90€ ..... 16,90€  
salade, gésiers confits, magret de canard fumé, lard grillé, pommes-de-terre, croutons

Gravlax de saumon et sa gaufre au sarrasin ..... 9,80€

Salade Auvergnate ..... 10,90€ ..... 16,90€  
Salade, bleu d'Auvergne, saucisse, cromesquis d'algot, noix, tomate

Le Pounti artisanal ..... 8,80€

Les belles moules d'Espagne farcies ..... 9,90€  
au beurre anisé

### NOS BURGERS (VBF)

servis avec des frites. Pain burger confectionné par notre artisan boulanger

Le Burger de la Taverne ..... 15,90€  
steak haché 130 gr. Grillé à votre goût  
cheddar, Cantal, tomate, salade, échalotes confites, jambon d'Auvergne, sauce Cantal

Le Burger poulet «Spacy» ..... 15,90€  
Poulet épice, cheddar, Saint-Nectaire, tomate, salade, échalotes confites, bacon grillé

Bien manger ne signifie pas gaspiller. Si vous n'avez pas terminé votre plat, nous vous proposons de l'emporter.

N'hésitez pas à nous demander votre

### GOÛMET BAG

NOUS SERONS RAVIS DE VOUS LE PRÉPARER !

### NOS CHOUCRUTES

La choucroute Obernoise de l'ami Fritz ..... 13,90€  
Saucisses de Francfort, de Strasbourg, travers de porc, poitrine fumée, pommes de terre

La spéciale Taverne ..... 18,90€  
Jarret de porc, saucisses de Francfort, de Strasbourg, travers de porc, saucisson à l'ail, pommes de terre

La fameuse choucroute de la mer au beurre blanc ..... 19,90€  
chou safrané, 3 poissons, moules d'Espagne, amande, langoustine, pommes de terre

La choucroute impériale de la mer ..... 22,00€  
chou safrané, 3 poissons, moules d'Espagne, amande, crevette sauvage, langoustine, St-Jacques, pommes de terre

### LES PRODUITS RÉGIONAUX

Le Pounti artisanal (Maison Morin) ..... 8,80€

La saucisse Cantalou ..... 13,90€  
et sa truffade « maison »

La truite au lard grillé ..... 17,90€  
pommes paysannes

Le Saint-Nectaire rôti ..... 14,90€  
jambon d'Auvergne, pommes à l'anglaise

### LES MIJOTÉS DE LA TAVERNE

Le jarret braisé ..... 17,90€  
sauce aux petits légumes et ses pommes paysannes

La souris d'agneau braisée (cuisson lente) ..... 22,50€  
Et ses molettes

La tête de veau (VBF) ..... 17,50€  
sauce ravigote

Les tagliatelles à l'Auvergnate ..... 12,00€  
crème fraîche, lardons, Cantal et jaune d'œuf

Les tagliatelles au poulet ..... 12,50€  
Crème fraîche, pesto, tomates confites et copeaux de parmesan

### S.O.S. FRIGO VIDE !

Pas eu le temps de faire les courses ?  
Pas de panique, nous vous proposons de commander et d'emporter vos plats préférés à la maison !  
Plateaux de fruits de mer, choucroutes, huîtres, plats cuisinés.  
Demandez notre flyer !

### CÔTÉ MER

La mer a ses caprices ! Ne pouvoir vous servir exceptionnellement certains produits est une garantie de fraîcheur et de qualité. Nos fruits de mer sont accompagnés de beurre 1/2 sel et mayonnaise « Maison ».

### NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

L'assiette du marin ..... 1 pers. > 38,00€  
« une suggestion avant votre plat principal » :  
4 huîtres, 3 langoustines, 6 bulots, 6 crevettes roses, 4 amandes, 4 moules d'Espagne, 1 brochette de crevettes sauvages grillées

Le plateau du pêcheur ..... 1 pers. > 45,00€  
5 huîtres, 5 langoustines, 6 bulots, 6 crevettes roses, 1/2 tourteau

Le plateau de l'Océan ..... 1 pers. > 57,00€  
6 huîtres, 5 langoustines, 6 bulots, 7 amandes, 1/2 tourteau, 7 moules d'Espagne, 1 brochette de crevettes sauvages grillées

Le plateau de l'Océan ..... 2 pers. > 95,00€  
12 huîtres, 10 langoustines, 12 crevettes roses, 14 bulots, 14 amandes, 2 1/2 tourteau et 14 moules d'Espagne, 2 brochettes de crevettes sauvages grillées

Tous nos plateaux sont accompagnés de beurre demi-sel, mayonnaise, aioli et vinaigre à l'échalote maison.

### NOS HUITRES DE MARENNE OLÉRON

Notre fournisseur exclusif : Ets GEAY Patrice  
Elevage, expédition : La Tremblade

les 6 ..... les 9 ..... les 12

Les spéciales claire n°3 ..... 11,50€ ..... 16,50€ ..... 22,50€

### LES COCOTTES DE MOULES

(selon arrivage) frites à volonté

Les moules marinées env. 700g ..... 14,80€

Les moules au bleu d'Auvergne env. 700g ..... 14,80€

### LA CRIÉE ET SES POISSONS

Filet de rouget gratiné au pesto ..... 18,00€  
Risotto crémeux et huile vierge de légumes

Le risotto de fruits de mer ..... 19,50€  
amandes, moules, crevettes roses, crevettes sauvages et St Jacques

Le fish & chips de cabillaud rôti ..... 16,90€  
aioli « maison », frites

Les noix de Saint-Jacques en cassolette ..... 23,90€  
à la crème de chorizo et tagliatelles fraîches

La truite au lard grillé ..... 17,90€  
pommes paysannes

Gambas grillées sauce charentaise ..... 19,80€  
Riz à l'espagnole

### L'ÉTAL DE L'ÉCAILLER

Suivant arrivage

L'assiette de bulots à l'aioli (12 pièces) ..... 11,50€

Le buisson de langoustines (12 pièces) ..... 26,00€

Les 6 langoustines ..... 15,00€

Le bouquet de crevettes roses (12 pièces) ..... 12,90€

Le tourteau entier (pleine mer 500g environ) ..... 17,00€

Le duo de bulots et de crevettes roses ..... 12,00€  
(8 bulots et 8 crevettes)

L'assiette d'amandes (12 pièces) ..... 8,80€

### CÔTÉ VIANDES

(Les poids indiqués des viandes sont avant cuisson et peuvent varier de + ou - 10%)  
servies avec garniture et sauce au choix, viandes grillées à la plancha

### LA BOUCHERIE

la viande de notre terroir (les races Salers et Aubrac sont réputées par leur haute qualité gustative)

L'entrecôte grillée env. 300gr ..... 27,00€  
au sel de Guérande

La pièce du boucher env. 200gr ..... 17,80€

Le contrefilet escalopé env. 200gr VBF ..... 22,00€  
Sauce Taverne, frites

### NOS TARTARES ET CARPACCIOS - VBF

servis avec frites à volonté

Le steak tartare tradition env. 200gr ..... 15,80€  
et ses condiments. Pour amateur de viande crue, pure viande de bœuf hachée à la commande

Le steak tartare campagnard env. 200gr ..... 16,50€  
l'étonnant mélange d'un tartare avec des lardons et croûtons préparé et assaisonné en cuisine

Le carpaccio de bœuf Charolais a l'Italienne ..... 14,50€  
pesto d'herbes, tomate, copeaux de parmesan

La planche de saumon mariné ..... 17,90€  
aux agrumes et à l'aneth, frites

Duo de tartare et carpaccio de bœuf ..... 14,50€



## LES VINS AU VERRÉ

12cl AOP

### BLANC AOP

Edelwicker .....	3,50€
Riesling (fruité, racé) .....	3,80€
Sylvaner (blanc sec) .....	3,80€
Gewurztraminer (corsé, racé) .....	3,80€
Muscat d'Alsace (blanc sec et bouqueté) .....	3,80€
Pinot gris (Vendanges tardives, moelleux) .....	6,00€
« L'Excellence en bouche »	
Pinot gris (Cuvée Jeanne) .....	5,10€
Vin typé vendanges tardives	

Côtes de Gascogne (L'Horgelus Colombard-Sauvignon) .....	3,80€
Chablis (La Chablisienne) .....	5,00€
Côtes de Gascogne Moelleux (L'Horgelus) .....	4,20€
Côtes d'Auvergne (vin volcanique) .....	3,80€
« Terre & Lave - Chardonnay »	

### ROSÉ

Pinot rosé d'Alsace (délicieusement fruité) .....	4,00€
Côtes d'Auvergne (vin volcanique) .....	3,80€
« Terre & Lave - 100% Gamay »	
Côtes de Provence (Les Hauts de Masterel) .....	4,00€
Côtes de Gascogne (L'Horgelus) .....	3,80€

### ROUGE

St Nicolas de Bourgueil .....	3,80€
Côtes de Bourg « Château Grand Chemin » .....	4,00€
Côtes d'Auvergne (vin volcanique) .....	3,80€
« Terre & Lave - Gamay-Pinot Noir »	
Lussac Saint Emilion « Le Roc de Giraudon » .....	4,80€
Château du Mont Grave	
« Bordeaux Château du Mont Grave » .....	4,00€
Terrasses du Larzac « Le salut de la Terre » .....	4,00€

## VINS EN BOUTEILLE

### ROUGES AOP

37,5cl 50cl 75cl

### LES VINS DE LOIRE AOP

St-Nicolas de Bourgueil .....	13,00€ .... 19,80€ .... 25,00€
« La Chevalerie »	

### LES VINS DU BORDELAIS AOP

Côtes de Bourg .....	12,00€ .....	22,00€
Château Grand Chemin		
Château du Mont Graves .....	26,50€	
Lussac St-Emilion Le Roc de Giraudon .....	29,50€	

### DIVERSES RÉGIONS AOP

<b>ROUGES</b>	
Pic Saint Loup, « Les Gardies » Les Pierres Sauvages .....	29,00€
Côtes du Rhône « Domaine du Chapitre » .....	18,00€
Côtes d'Auvergne (vin volcanique) .....	14,00€ .... 19,00€
« Terre & Lave - Gamay-Pinot Noir »	
Saint Chinian, l'Excellence de Saint-Laurent .....	19,90€
bouquet subtil d'épices, de fruits rouges	

### BLANCS AOP

Côtes de Gascogne .....	18,50€
(L'Horgelus Colombard-Sauvignon)	
Chablis .....	34,00€
La Chablisienne	
Côtes de Gascogne Moelleux .....	22,00€
(L'Horgelus, Le bal des papillons)	
Côtes d'Auvergne (vin volcanique) .....	19,00€
« Terre & Lave - Chardonnay »	

### ROSÉS AOP

37,5cl 50cl 75cl

Pinot Noir d'Alsace .....	19,80€
vin rosé sec délicieusement fruité, très apprécié pour son charme et son originalité. Il est la solution agréable et simple.	
Côtes de Provence .....	13,00€ .... 22,00€
Les Hauts de Masterel	
Côtes d'Auvergne (vin volcanique) .....	14,00€ .... 19,00€
« Terre & Lave - 100% Gamay »	
Côtes de Gascogne (L'Horgelus, Première Pressée) .....	18,50€

## BRASSERIE

## RESTAURANT



# LA TAVERNE

  

## Table de Caractère

### NOTRE SELECTION DE GRANDS VINS

#### La Cave d'exception

75cl

Languedoc 2020	36,00€
Terrasses de Larzac AOC - Domaine Alain Chabanon - Campredon	
Bordeaux 2018	39,00€
Saint-Emilion AOC Grand Cru - Baron de Boutisse	
Côtes du Rhône 2020	46,00€
Châteauneuf du Pape AOC - Domaine Chante Cigale	
Bourgogne 2019	52,00€
Savigny Les Beaume AOC - Domaine Remoissenet	





## FROMAGES

servis avec salade verte

L'assiette de Fromages d'Auvergne « AOP » ..... 5,90€  
Cantal entre deux, St-Nectaire, salade

## DESSERTS

tous nos desserts sont « Maison »

L'île flottante ..... 6,80€  
La mousse au chocolat maison ..... 6,50€  
Le cornet de Murat ..... 6,90€  
glace vanille et fruits frais  
La salade de fruits frais ..... 6,90€  
La crème brûlée maison ..... 6,90€  
La tarte tatin ..... 7,10€  
glace vanille, sauce caramel salé

## NOS COUPS DE CŒUR !

Les profiteroles façon Taverne ..... 7,50€  
crèmes glacées caramel et vanille, sorbet framboise dans leur écrin de pâte à choux, sauce chocolat et pointe de chantilly  
La brioche perdue ..... 7,50€  
Pommes caramélisées  
Le mi-cuit au chocolat ..... 6,50€  
crème anglaise, sorbet orange  
Le cèpe de la forêt de Branviel ..... 6,90€  
meringue, chocolat chaud, glace vanille, chantilly  
La surprise de Marie ..... 7,50€  
Demandez à votre serveur  
Le café Gourmand ou le thé gourmand ..... 7,50€  
café ou thé accompagné de ses petites douceurs

## CHAMPAGNES, CRÉMANT

Champagne Taittinger Brut Prestige 75cl ..... 68,00€  
Flûte de champagne Taittinger 12cl ..... 7,50€  
Champagne Blanc AOP ..... 42,00€  
veuve Renard de Beaumont  
Crémant d'Alsace Blanc AOP ..... 25,00€

## LE FESTIVAL DES GLACES

Le Café Liégeois ..... 7,50€  
2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, pointe de chantilly

Le Chocolat Liégeois ..... 7,50€  
2 boules chocolat noir, 1 boule vanille, sauce tiède chocolat, pointe de chantilly

La Coupe Quimperlé ..... 7,50€  
2 boules crème glacée caramel, 1 boule crème glacée vanille, coulis de caramel, palet breton, pointe de chantilly

La Dame Blanche ..... 7,50€  
3 boules vanille, sauce tiède chocolat, pointe de chantilly, tuile aux amandes

## LES COUPES GOURMANDES DE LA TAVERNE

La Coupe Trilogie ..... 7,50€  
1 boule de crème glacée Nutty, une boule chocolat blanc, une boule vanille, pointe de chantilly, sauce chocolat, copeaux de chocolats

La Coupe du Glacier ..... 7,50€  
1 boule de sorbet poire, 1 boule framboise, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges et pointe de chantilly

La Coupe Exotique ..... 7,50€  
1 boule sorbet coco, sorbet banane, sorbet mangue, pointe de chantilly, banane fruit, coulis de fruits rouges, copeaux de noix de coco

La Coupe fraîcheur Estivale ..... 7,50€  
1 boule sorbet mangue, 1 boule orange, 1 boule poire, salade de fruits, coulis de fruits rouges, pointe de chantilly

La Coupe «Cheescake» ..... 7,50€  
1 boule crème glacée yaourt, 1 boule sorbet framboise, 1 boule crème glacée vanille, coulis de fruits rouges, crème fouettée brisures de biscuit.

## GLACES ET SORBETS

Le Colonel ..... 6,90€  
2 boules citron vert, vodka, menthe fraîche

La Poire Williams ..... 6,90€  
2 boules poire, eau-de-vie de poire

## PARFUMS AU CHOIX

Les Crèmes Glacées  
vanille de Madagascar, café Arabica de Colombie, chocolat noir de cacao d'Équateur, caramel fleur de sel, fraise, chocolat blanc, Nutty, yaourt.

Les Sorbets  
orange aux zestes d'orange confits, poire aux morceaux de poire Williams, framboise, citron vert, noix de coco, banane, mangue

La Coupe :  
1 boule 2,00 € / 2 boules 3,90 € / 3 boules 5,90 €

supplément chantilly : 1,50€

Supplément Chocolat chaud 1,50€

## LES APÉRITIFS D'ALSACE

Kir d'Alsace Edelzwicker 10 cl ..... 3,80€  
crème de cassis, framboise, mûre, pêche

Kir de la Taverne 10 cl ..... 4,50€  
crème de griottes, crémant d'Alsace

Kir Cardinal Vin rouge 10 cl ..... 3,00€  
crème de cassis

La coupe de crémant d'Alsace (Blanc) ..... 4,80€

Verre de Pinot Gris «Tokay» 12 cl Sublime ! ..... 6,00€  
vin typé Vendanges Tardives

Verre de Pinot Gris «Cuvée Jeanne» ..... 5,10€  
vin typé Vendanges Tardives

Verre de Muscat d'Alsace 12 cl ..... 3,80€

## LES CLASSIQUES

Le Pelou Vin blanc 10cl ..... 3,80€  
crème de châtaigne

Le Birlou 5cl ..... 4,50€  
les saveurs de la pomme mélangées avec le mystère de la châtaigne

Kir royal champagne 12cl ..... 7,50€  
champagne, crème de griottes

Flûte de champagne Taittinger 12cl ..... 7,50€

Anis Pastis, Ricard 2cl ..... 3,80€

Apéritifs de marque 5cl ..... 4,00€  
Martini, Avéze, Cinzano, Salers

Américano «maison» 5cl ..... 6,00€

Pineau rouge ou blanc, Porto 5cl ..... 4,00€

Cocktail sans alcool 20cl (Consulter la carte) ..... 5,90€

Cocktail alcool 20cl (Consulter la carte) ..... 6,90€

## WHISKYS SUPÉRIEURS

notre sélection ..... 2cl 4cl

Ballantines ..... 3,50€ ... 5,00€

Jack Daniel's ..... 3,80€ ... 6,00€

Chivas 12 ans d'âge ..... 4,50€ ... 7,00€

Aberlour 10 ans d'âge ..... 4,50€ ... 7,00€

Cardhu 12 ans d'âge ..... 4,50€ ... 7,00€

Lagavulin 16 ans d'âge ..... 5,50€ ... 8,50€

## BOISSONS FRAÎCHES

Fruits frais pressés orange ou citron ..... 4,00€

Pur jus de fruits Pampryl 20 cl ..... 3,80€  
orange, abricot, ananas, tomate, jus de pomme

Diabolo ..... 3,00€

Sodas ..... 3,80€

Coca, Coca light, Nestea, Orangina, Perrier, schweppes, Oasis Diabolo

Sirop à l'eau, limonade ..... 2,50€



## BIÈRES PRESSION

25cl 50cl

La Licorne Blonde Autentique ..... 3,40€ ... 6,70€  
Bière blonde légère idéalement équilibrée en malts et houblon

Floreffe ..... 4,10€ ... 7,20€  
« Bière de l'Abbaye de Floreffe ». Bière blonde selon la tradition des moines de l'abbaye fondée en 1121.

Floreffe Blanche ..... 4,10€ ... 7,20€  
Bière blanche de Bruxelles qui fleure bon les belles journées ensoleillées

Licorne BlackFloreffe ..... 4,10€ ... 7,20€  
Bière brune d'une rare finesse

Bière Karlsberg Pils ..... 4,00€  
Bière bouteille sans alcool

## LES EAUX MINÉRALES

50cl 100cl

Vittel, San Pellegrino ..... 3,00€ ... 4,00€

Perrier Fines Bulles ..... 3,00€ ... 4,00€

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso ..... 1,60€

Café décaféiné ..... 1,50€

L'Irish Coffee ..... 5,80€  
l'alliance parfaite du café, du whisky Jameson et de la crème fraîche

Cappuccino ..... 4,00€  
un café expresso, coiffé de chantilly et saupoudré de cacao

Café crème ou chocolat chaud ..... 4,00€

Thés ou infusions ..... 3,80€

## DIGESTIFS, LIQUEURS, CRÈMES

Alcools blancs 4 cl ..... 5,00€  
vieille prune, poire Williams

Cognac VSOP 4 cl ..... 5,00€

Diplomatico 12 ans (Rhum du Vénézuela) ..... 7,00€

Prunes fruits Reine Claude 4 cl ..... 4,50€

Armagnac, Calvados, Prune 4 cl ..... 5,00€

Cognac XO 4 cl ..... 6,00€

Liqueurs 4 cl ..... 5,00€  
grand Marnier, Bayley's, Cointreau, Marie Brizard, Verveine Courderc

Crèmes 4 cl ..... 4,50€  
cassis, framboise, mûre, pêche, griotte, cerise

Gin, Vodka 4 cl ..... 5,00€

