



Bouchon Lyonnais

L'AUBERGE DES CANUTS

Maître restaurateur



Située au cœur du quartier historique du Vieux Lyon, face à la cathédrale Saint-Jean, l'Auberge des canuts vous propose une cuisine généreuse dans le cadre typique d'un bouchon lyonnais.

Nous avons le plaisir quotidien de servir une cuisine traditionnelle lyonnaise ainsi que quelques plats de la tradition française.

Chaque produit a été sélectionné pour sa production artisanale ainsi que pour la qualité des matières premières utilisées.

Nous privilégions les produits locaux, un circuit plus court et plus respectueux de l'environnement.

Toute la carte est cuisinée sur place, à partir de produits bruts et frais.

Associant la qualité du produit et le savoir-faire de notre équipe, nous vous proposons une cuisine maison, simple et authentique, dans le respect de la pure tradition lyonnaise.

-Nous utilisons exclusivement des viandes françaises.

-Les abats et les salaisons viennent d'élevages français. Tant que c'est possible, les animaux sont de la région.

-Le saumon Bömlo bénéficie d'une alimentation garantie sans farine animale, sans OGM, sans utilisation d'antibiotiques et est élevé en aquaculture dans le respect du développement durable.

-En raison de difficultés d'approvisionnement, les morilles utilisées pour la sauce, arrivent déshydratées.

-En raison de difficultés d'approvisionnement, les écrevisses pour la sauce Nantua, qui sont achetées fraîches généralement, peuvent être surgelées.

-La purée de fruit nous servant à confectionner notre sorbet cassis, est surgelée. Les fruits sont ramassés en haute saison uniquement. Un compromis équitable pour pouvoir proposer cette coupe glacée mythique à l'année.

Nous avons obtenu le 17 juin 2022, le titre de maître restaurateur. Ainsi nous vous proposons une cuisine certifiée 100 % maison, réalisée exclusivement à partir de produits frais et majoritairement de saison.

Comme le veut la tradition lyonnaise, nous organisons des mâchons sur réservation. N'hésitez pas à nous demander des infos.





MENU LYONNAIS

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert 29€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 32€

Salade lyonnaise

Salade verte, croûtons, poitrine fumée, œuf poché
Salad, poached egg, rusk bread, pork belly in cubes

Allergènes: Gluten, œufs, Moutarde, Sulfureux

..

Soupe à l'oignon gratinée

Soupe à l'oignon, toast avec emmental français, gratinée au four

Onion soup « gratinée »

Allergènes: Lait, Sulfureux, Gluten

..

Œufs en meurette

Œufs « plein air » pochés, sauce vin rouge, champignons, poitrine fumée, toast
Poached eggs in a red wine sauce, pork belly and toast

Allergènes: Œufs, Sulfureux, Gluten

..

Caviar de la croix-rousse

Salade de lentilles vertes du Puy, cervelas lyonnais, vinaigrette persillée

Lentils salad, lyonnaise sausage, homemade "vinaigrette"

Allergènes: Lait, Sulfureux, Moutarde, œufs, fruits à coques

.....

Cervelas pistaché de Lyon

Saucisson pistaché, lentilles vertes du Puy cuisinées sur place

Porc sausage and lentils cooked in lyonnaise style

Allergènes: Sulfureux, Moutarde, Lait, fruits à coque

..

Quenelle artisanale, sauce Nantua

Quenelle lyonnaise artisanale au brochet, soufflée au four dans une sauce à la bisque d'écrevisses maison

Pike fish soufflé cooked in a crayfish sauce

Allergènes: Gluten, Poisson, Crustacés, Mollusques, Arachides, Œufs, Sulfureux, Lait

..

Tablier de sapeur lyonnais, sauce gribiche

Panée de bœuf taillée dans le bonnet, marinée et panée, mayonnaise maison aux câpres et cornichons

Breaded veal stomach, homemade lyonnaise mayonnaise

Allergènes: Gluten, Lait, Œufs, Moutarde, Sulfureux

..

Andouillette tirée à la ficelle (Maison Brailon), sauce moutarde

Andouillette artisanale, 100 % fraise de veau, sauce aux graines de moutarde, miel et romarin

Tripes sausage with a mustard sauce

Allergènes: Sulfureux, Lait, moutarde

.....

Fromage au choix (sur ardoise)

Cheese

..

Dessert au choix (sur ardoise)

Desert

..

Café gourmand (Supplément 2€)



MENU GNAFRON

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert 39€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 42€

Frappé de bœuf, marinade réduite, sésame torréfié

Filet de bœuf français cru, mariné dans une sauce soja, gingembre, citron vert, servi en carpaccio

Raw beef marinated in a soya sauce

Allergènes: Soja, Sésame

..

Saumon Bömlo mariné par nos soins, aneth et baies roses

Saumon Bömlo frais mariné aux baies roses, aneth, sel, poivre

Plate of marinated salmon

Allergènes: Poisson

..

L'Oreiller de la belle Auberge

Pâté croûte régional légendaire, viandes sélectionnées, foie gras, champignons, pistaches

Homemade terrine in « meat pie style »

Allergènes: Sulfureux, fruits à coques, Oeufs

.....

Tartare de boeuf charolais traditionnel

Boeuf coupé au couteau servi cru, préparé avec câpres, cornichons, persil, échalotes ...

Raw beef tartar in a pickles, mustard, persley and capers marinade

Allergènes : Sulfureux, Moutarde, Œufs

..

Filet de bœuf charolais, crème de morilles

Filet de bœuf français servi avec sa sauce aux morilles

Grilled beef filet with a morels mushrooms sauce

Allergènes: Sulfureux, Lait, moutarde

..

Tartare de saumon bomlo à l'aneth

Saumon coupé au couteau servi cru, préparé en marinade à l'aneth et au citron

Raw salmon tartar in a dill and lemon marinade

Allergènes : Sulfureux, Moutarde, oeufs

.....

Fromage au choix (sur ardoise)

Cheese

..

Dessert au choix (sur ardoise)

Desert

..

Café gourmand



ENTREES TRADITIONNELLES

Salade lyonnaise

18€

Salade verte, croûtons, poitrine fumée, œuf poché
Salad, poached egg, rusk bread, pork belly in cubes
Allergènes: Gluten, œufs, Moutarde, Sulfureux

Soupe à l'oignon gratinée

16€

Soupe à l'oignon, toast avec emmental français, gratinée au four
Onion soup « gratinée »
Allergènes: Lait, Sulfureux, Gluten

Œufs en meurette

18€

Œufs « plein air » pochés, sauce vin rouge, champignons, poitrine fumée, toast
Poached eggs in a red wine sauce, pork belly and toast
Allergènes: Œufs, Sulfureux, Gluten

Caviar de la croix-rousse

16€

Salade de lentilles vertes du Puy, cervelas lyonnais, vinaigrette persillée
Lentils salad, lyonnaise sausage, homemade "vinaigrette"
Allergènes: Lait, Sulfureux, Moutarde, œufs

SUGGESTION D'ENTREES

Frappé de bœuf, marinade réduite, sésame torréfié

20€

Filet de bœuf français cru, mariné dans une sauce soja, gingembre, citron vert, servi en carpaccio
Raw beef marinated in a soya sauce
Allergènes: Soja, Sésame

Saumon Bömlö mariné par nos soins, aneth et baies roses

20€

Saumon Bömlö frais mariné aux baies roses, aneth, sel, poivre
Plate of marinated salmon
Allergènes: Poisson

L'Oreiller de la belle Auberge

24€

Pâté croûte régional légendaire, composé de viandes sélectionnées, foie gras, champignons, pistaches
Homemade terrine in « meat pie style »
Allergènes: Sulfureux, fruits à coques, Oeufs



PLATS TRADITIONNELS

Cervelas pistaché de Lyon (15mn d'attente si premier plat)

21€

Saucisson pistaché, lentilles vertes du Puy cuisinées sur place

Porc sausage and lentils cooked in lyonnaise style

Allergènes: Sulfureux, Moutarde, Lait, fruits à coque

Quenelle artisanale, sauce Nantua (25mn d'attente si premier plat) A titre indicatif, c'est la quenelle qui décide !!

22€

Quenelle lyonnaise artisanale au brochet, soufflée au four dans une sauce à la bisque d'écrevisses maison

Pike fish soufflé cooked in a crayfish sauce

Allergènes: Gluten, Poisson, Crustacés, Mollusques, Arachides, Œufs, Sulfureux, Lait

Tablier de sapeur lyonnais, sauce gribiche

21€

Pansee de bœuf taillée dans le bonnet, marinée et panée, mayonnaise maison aux câpres et cornichons

Breaded veal stomach, homemade lyonnaise mayonnaise

Allergènes: Gluten, Lait, Œufs, Moutarde, Sulfureux

Andouillette tirée à la ficelle (Maison Braillon) (15mn d'attente si premier plat)

22€

Andouillette artisanale, 100 % fraise de veau, sauce aux graines de moutarde, miel et romarin

Tripes sausage with a mustard sauce

Allergènes: Sulfureux, Lait, moutarde

SUGGESTION DE PLATS

Tartare de bœuf charolais traditionnel

23€

Bœuf coupé au couteau servi cru, préparé avec câpres, cornichons, persil, échalotes ...

Raw beef tartar in a pickles, mustard, persley and capers marinade

Allergènes: Sulfureux, Moutarde, Œufs

Filet de bœuf charolais, crème de morilles

33€

Filet de bœuf français servi avec sa sauce aux morilles

Grilled beef filet with a morels mushrooms sauce

Allergènes: Sulfureux, Lait, moutarde

Tartare de saumon bomlo à l'aneth

24€

Saumon coupé au couteau servi cru, préparé en marinade à l'aneth et au citron

Raw salmon tartar in a dill and lemon marinade

Allergènes: Sulfureux, Moutarde, oeufs



MENU GÔNE 13€

Boisson + Plat + Dessert
Menu Enfant réservé aux moins de 12 ans
Children menu (up to 12 years old)

Boisson au choix

Soda, jus de fruit, Sirop
Drink

..

Gratin de macaronis à la lyonnaise

Gratin de macaronis à la béchamel et à l'emmental
Lyonnaise Pasta Gratin
Allergènes : Lait, Oeufs, Fruits à coques

..

Saucisson pistaché, gratin dauphinois

Porc sausage and potato gratin
Allergènes: Fruits à coques, Oeufs, Lait

..

Dessert au choix (sur ardoise)

Desert



Bouchon Lyonnais

L'AUBERGE DES CANUTS

Maître restaurateur



NOS FOURNISSEURS

- L'andouillette : Xavier Braillon à Anse (Rhône)
- Les abats et le cervelas : Maison Viabat à Corbas (69)
- Les salaisons: Saucissons Moiroud à l'Isle d'Abeau (38)
- Les poissons : Homards Acadiens dans l'ain (01)
- Les fruits et légumes : Le jardin de la martinière à Saint-Genis-Laval (69)
- Le pain : La Marquise à Décines-Charpieu (69)
- La bière : Brasserie du Mont-Blanc en Haute-Savoie (74)
- Les fromages : La fromagerie Saint Jean (Vieux-Lyon) Charlotte et Naira

MODES DE REGLEMENT

- Espèces
- Chèque
- Visa, Mastercard, Amex
- Tickets-restaurant
- Chèques Vacances

MENTIONS LÉGALES

- Les prix sont nets, service compris
- Les menus sont hors boissons
- Origine des viandes: France. Tant que possible de la région
- Origine du miel : France (Soutenez l'apiculture française, achetez du miel français !!)



APERITIFS

Apéritif maison 15cl 8€
Rosé, Prosecco, Pamplemousse

Kir ou Communard 10cl 5€
Cassis, pêche, Mûre, Framboise

Kir Royal 10cl 14€
Cassis, pêche, Mûre, Framboise

Anisé 2cl 5€
Pastis, tomate, perroquet, moresque

Martini blanc 5€

Martini rouge 5€

Porto blanc 5€

Porto rouge 5€

Muscat 5€

Suze 5€

Campari 5€

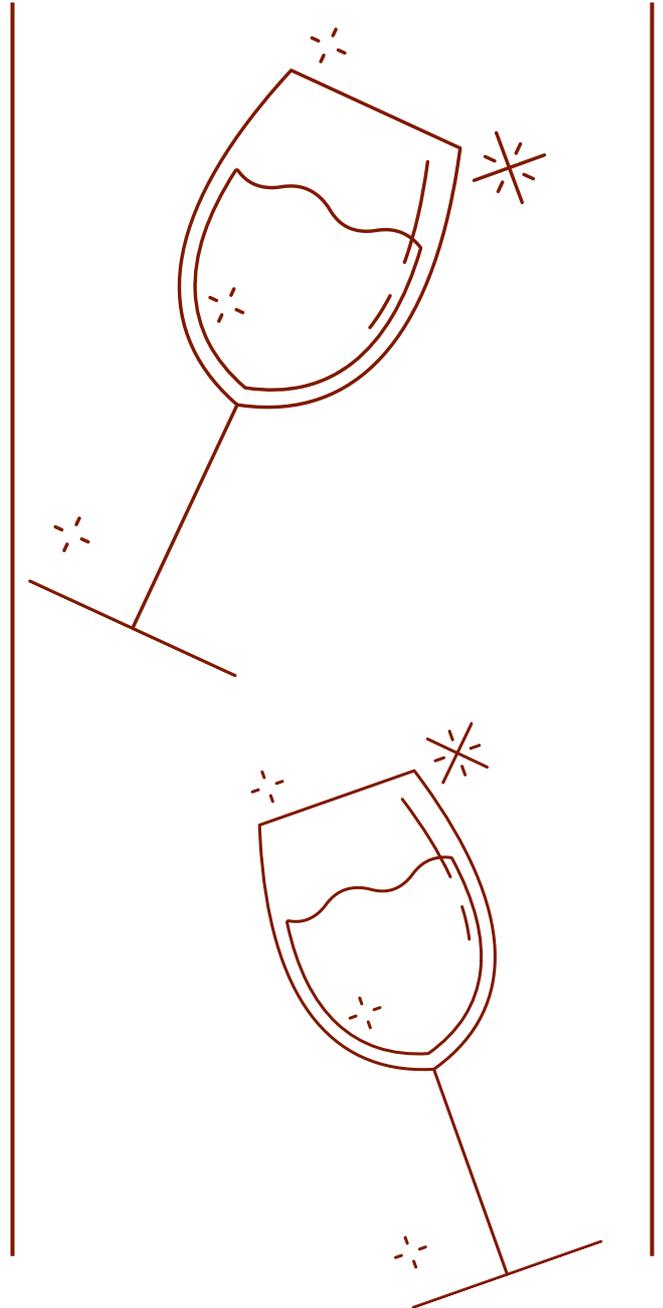
Spritz Aperol 8€

Champagne Coupe (12cl) **75 cl**

Jacques Chaput €12.00 €60.00
"Brut Tradition"

Taittinger €99.00
"Cuvée Prestige"

CARTE DES BOISSONS



L'AUBERGE DES CANUTS

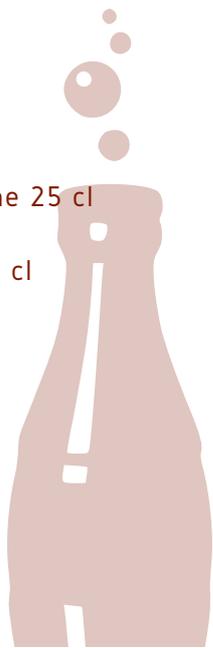
SOFTS

Coca Cola 33cl	5€
Coca zéro 33cl	5€
Orangina 25cl	5€
Perrier 33cl	5€
Schweppes 25cl	5€
Schweppes Agrum 25cl	5€
Fuzetea 25cl	5€
Oasis Tropical 25cl	5€
Limonade 25cl	5€
Sirop 35cl	4€
Perrier sirop 33cl	5,5€
Diabolo 30cl	5,5€
Vittel sirop 25cl	5€

NECTARS & JUS

Fabrication artisanale dans la vallée du rhône

Jus d'orange 25 cl	5€
Jus de pomme 25 cl	5€
Jus de Tomate 25 cl	5€
Nectar de pêche de vigne 25 cl	5€
Nectar de Framboise 25 cl	5€



BIÈRES

Brasserie du Mont-Blanc

Bières Pression

25 cl

50 cl

Cristal

Blonde de soif, sans gluten

€4.50

€8.00

Sylvanus

Abbaye dégustation, bio, sans gluten

€5.00

€9.00

La Blanche

Bière blanche

€5.00

€9.00

Panaché

€5.00

€9.00

Monaco

€5.00

€9.00

Bière Sirop

€5.00

€9.00

Bières bouteilles

33 cl

La verte

Bière régionale au génépi

€7.00

La bleue

Bière régionale à la myrtille

€7.00

La Sylvanus Triple

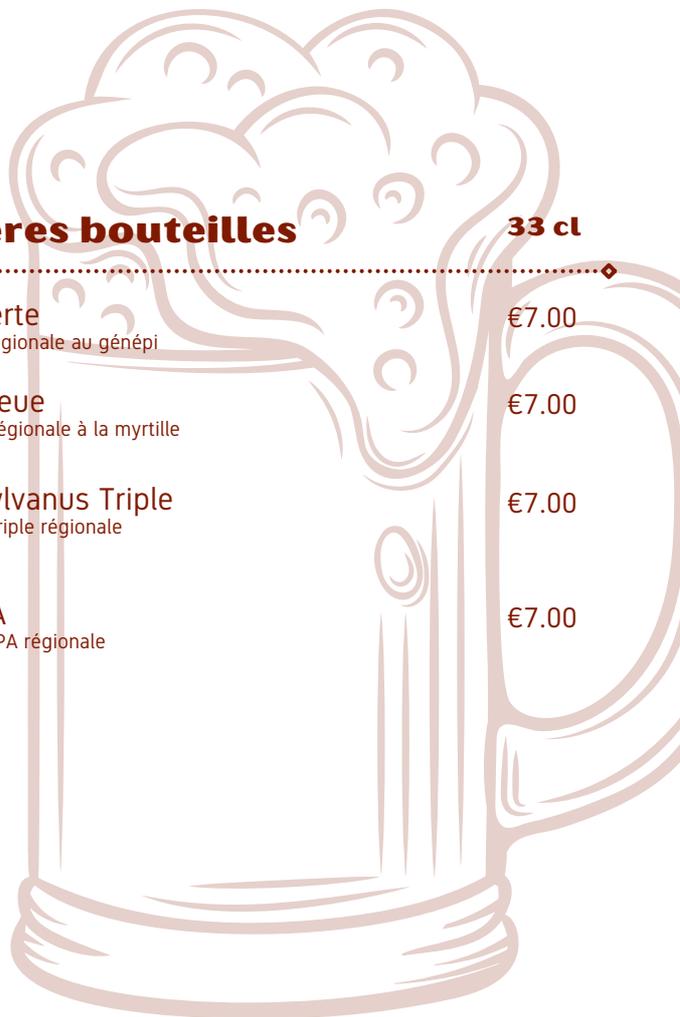
Bière triple régionale

€7.00

L' IPA

Bière IPA régionale

€7.00



VERRES ET POTS DE VINS

Vin Rouge AOP Verre 46 cl (12cl)



Côtes du Rhône "Les essaims"	€6.00	€17.00
Crozes Hermitage "Le Millepertuis"	€8.00	€20.00
Saint-Joseph "Cuvée Nature" - BIO	€10.00	
Beaujolais-Villages Château de Corcelles	€6.00	
Brouilly Loron et Fils	€8.00	€20.00
Mercurey 1er cru "Clos L'Évêque"	€12.00	
Côte-Rôtie "La Sarrasine"	€16.00	

Vin Rosé AOP Verre 46 cl (12cl)

Coteaux d'Aix en Provence Château Vauclaire	€6.00	€17.00
Coteaux du lyonnais "Cuvée Grégoire Guyot"	€7.00	
Côtes-de-Provence Château coussin	€9.00	

Vin Blanc Verre 46 cl (12cl)

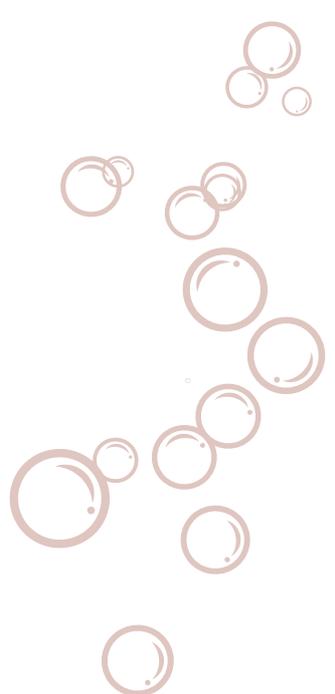


Viognier IGP Pays d'oc Preignes	€6.00	€17.00
Chambre d'Amour AOP Lionel Osmin & Cie	€8.00	
Pouilly-Fuissé AOP "Les Plessys"	€11.00	
Condrieu AOP Domaine de Rochevine	€13.00	

BOISSONS CHAUDES

Café	2€
Décaféiné	2.5€
Noisette	2.5€
Décaféiné noisette	3€
Grand Café	4€
Grand Crème	5€
Chocolat chaud	5€
Cappuccino	5€
Thé ou infusion	5€

EAUX MINÉRALES



Vittel 25cl	4€
Badoit 100cl	7€
Evian 100cl	7€

VINS ROUGES

Crus du Beaujolais

75cl

Beaujolais Villages AOC Château de Corcelles, 2018/2020	€29.00
Morgon AOP "Domaine des terres dorées" , Jean-Paul Brun 2021	€35.00
Brouilly AOC Château des Tours, 2019/2020	€38.00
Côte de Brouilly AOP "Les feuillées" 2018, Domaine Laurent Martray	€42.00
Chiroubles AOP "Chateney" 2021, Daniel Bouland	€44.00
Fleurie AOP "Les Roches", Domaine Lardy 2019/2020	€39.00
Moulin à vent AOP "Les Thorins", Domaine Lardy 2019/2020	€39.00

Vins de Bordeaux

75cl

Médoc AOC "Chateau Haut Couloumey" 2018, Pascal Sallenave	€59.00
Pomerol AOC "Chateau Lapointe" 2019	€94.00
Saint-Julien AOC "Chateau Lagrange" 2019, 3ème cru classé	€109.00
Saint-Emilion Grand Cru AOC "Chateau Sansonnet" 2019,	€87.00
Saint-Estèphe AOC "Chateau Phelan Segur" 2017	€99.00
Margaux AOC "Chateau Lascombes" 2016, Second cru classé	€149.00

Vins d'Alsace

75cl

Pinot Noir - Alsace AOP "Harmonie Bollenberg" 2015, Valentin Zusslin	€119.00
---	---------

Vins de la Loire

75cl

Saumur Champigny AOC "Les Mémoires" 2020, Thierry Germain	€89.00
Chinon AOC "Varenes du Grand Clos" 2018, Charles Jogueat	€89.00

VINS ROUGES

Vins de Bourgogne

75cl

Pinot Noir- Bourgogne AOC "Domaine des terres dorées" 2021, Jean-Paul Brun	€44.00
Hautes Côtes de Beaune AOC "La Perrière" 2020, Domaine Bourgogne Devaux	€53.00
Macon AOC 2019, Domaine Guillot-Broux	€60.00
Hautes-Côtes de Nuit AOC "Aux dames Huguettes" 2020, Maison Albert Bichot	€69.00
Maranges 1er cru AOC "Les Clos Roussots" 2017, Doudet-Naudin	€75.00
Fixin AOC 2019, Louis Latour	€69.00
Pommard AOC 2018/2019, Domaine Bouzereau	€95.00
Chassagnes Montrachet AOC 2019, Louis Latour	€65.00
Aloxe Corton AOC 2017, Louis Latour	€99.00
Mercurey 1er cru AOC "Clos l'Eveque" 2019/2020, Chateau d'Etroyes,	€69.00
Mercurey 1er cru AOC "Les Cinq" 2016, Chateau de Chamirey	€159.00
Volnay 1er cru AOC 2019, Domaine Bouzereau	€129.00
Vosne Romanée AOC 2020, Joseph Drouhin	€139.00
Nuits Saint-Georges 1er cru AOC "Monopole" 2018, Albert Bichot	€149.00
Gevrey Chambertin 1er cru AOC "La Perrière" 2018, Chanson Père et Fils	€159.00
Corton Grand Cru AOC "Chateau corton Grancey" 2016, Louis Latour	€169.00
Pernand vergelesses 1er cru AOC "Clos de la croix de pierre" 2020, Louis Jadot	€199.00
Grand Echezeaux Grand Cru AOC 2017, Louis Jadot	€339.00

VINS ROUGES

Vallée du Rhône

75cl

Côtes du Rhône AOC "Les Bories" 2019, Romain Duverney	€24.00
Côtes du Rhône AOC "Roulepiere" 2019/2020, Pierre Amadiou	€29.00
Côtes du Rhône AOC - Vieilles vignes 2019, Maison François-Xavier Nicolas	€30.00
Côtes du Rhône Villages AOP "Suze-La-Rousse" 2020, Pierre Vidal	€30.00
Côtes du Rhône AOC 2019 E.Guigal	€32.00
Crozes Hermitage AOP "Calendes" 2019/2020, Ferraton	€41.00
Crozes Hermitage AOP "Les Hauts du Fief" 2018, Cave de Tain	€49.00
Crozes Hermitage AOP "Guer Van" 2019, Yannick Alleno & Michel Chapoutier	€69.00
Crozes Hermitage AOC "Roche Pierre" 2018, Domaine Belle	€89.00
Cairanne AOC 2018, Romain Duverney	€45.00
Saint-Joseph AOP "Cuvée nature", 2018/2019 BIO	€44.00
Saint-Joseph AOP "La source" 2019, Ferraton	€52.00
Saint-Joseph AOC "Les granilites" 2020, Michel Chapoutier	€69.00
Saint-Joseph AOC "Vignes de L'Hospice" 2019, E.Guigal	€139.00
Vacqueyras AOC "Volute" 2019, Romain Duverney	€38.00
Vacqueyras AOC "Grangelière", Pierre Amadiou 2020	€47.00
Gigondas AOC "Romane Machotte" 2019, Pierre Amadiou	€44.00
Gigondas AOC 2019, E.Guigal	€59.00
Gigondas AOC "Clos des Tourelles" 2018, Famille Perrin	€119.00

VINS ROUGES

Vallée du Rhône

75cl

Châteauneuf-du-pape AOC Domaine clef de Saint-Thomas 2018	€71.00
Châteauneuf-du-pape AOP Château Maucoil 2019 "BIO"	€79.00
Châteauneuf-du-pape AOP "Cuvée Anonyme", Xavier Vignon 2017	€89.00
Cornas AOC "La Sabarotte" 2018, Domaine Courbis	€109.00
Côte-Rôtie AOP "La Sarrasine", Domaine de Bonserine 2019/2020	€99.00
Côte-Rôtie AOC "Brune et Blonde", Guigal 2019	€119.00
Côte-Rôtie AOP "Bons Arrêts" 2019, Stéphane Montez Du Monteillet	€159.00
Côte-Rôtie AOC "La Turque" 2018, E.Guigal	€389.00
Hermitage AOP "Les Miaux", Ferraton 2018	€119.00
Hermitage AOC "La maison bleue", Maison Paul Jaboulet 2015	€189.00
Ermitage - Hermitage AOC "Le Pavillon" 2011, Michel Chapoutier	€489.00

Vallée du Rhône AOP 150cl

Crozes Hermitage AOC "Les Jalets" 2019, Maison Paul Jaboulet aîné	€76.00
Saint-Joseph AOP 2019, Domaine de Rochevine	€99.00
Chateauneuf-du-pape AOP "La Crau de ma mère" vieilles vignes 2017, Famille Mayard	€169.00
Côte-Rôtie AOP "La Sarrasine" 2019, Domaine de Bonserine	€189.00

VINS ROSÉS

Provence AOP

75cl

Coteaux d'Aix-en-Provence

€28.00

Domaine Camaissette, 2021

Côtes-de-Provence

€36.00

Château Coussin, 2021

Bandol

€49.00

"Domaine de la Bastide Blanche", 2021

Côtes-de-Provence La Londe

€59.00

"Confidentielle", Figuiere 2021

Vallée du Rhône AOP

75cl

Tavel

€42.00

"Chateau d'Aqueria", 2021

Lyonnais AOP

75cl

Coteaux du Lyonnais

€26.00

Cuvée Grégoire Guyot 2020/2021

Languedoc IGP Pays d'oc 75cl

Cuvée Paradis

€28.00

Domaine Preignes le vieux 2021

VINS BLANCS

Vallée du Rhône

75cl

Côtes du Rhône AOC

€28.00

Pierre Amadieu, 2020

Crozes Hermitage AOP

€39.00

"Le millepertuis", 2020/2021

Saint-Joseph AOP

€42.00

"Cuvée Amendine", 2018/2019

Condrieu AOP

€74.00

"Domaine de Rochevine", 2019

Condrieu AOC

€129.00

"La Doriane" 2021, E.Guigal

Vins d'alsace

75cl

Gewurztraminer AOC

€69.00

"Kitterlé" 2019, Didier-Cade

Gewurztraminer AOC

€69.00

"Sporen" 2017, Domaine Meyer Fonne - Vendanges Tardives

Riesling AOP

€108.00

"Pfungstberg" 2015, Valentin Zusslin

Pinot Gris - Alsace Grand Cru AOC

€114.00

"Clos Saint Landelin" 2016, Veronique et Thomas Mure

Vins de Bourgogne

75cl

Mâcon-Villages AOC

€34.00

"Clos de Mont-Rachet", Vignerons de Buxy 2020

Saint-Véran AOC

€39.00

"Les Bosquets", 2020/2021

Pouilly-Fuissé AOP

€60.00

"Les Plessys", 2020

Vins de la Loire

75cl

Coteaux du Layon AOP

€81.00

"1896" 2018, Domaine Baudouin

Pouilly-Fumé AOC

€87.00

"Eurythmie" 2019, Domaine Jonathan Didier Pabiot

Vouvray AOC

€76.00

"Le mont moelleux" 2018, Domaine Huet

SPIRITUEUX

Whisky's

3 cl

Ouisqi Distillerie HEPP
Single Malt - France

€8.00

Akashi Meisei
Blend - Japon

€8.00

Jack Daniel's
Bourbon - Tennessee USA

€10.00

Ardbeg AN OA
Single Malt - Ecosse

€12.00

BM Signature
Blend - France

€12.00

BushMills 21 ans
Single Malt - Irlande

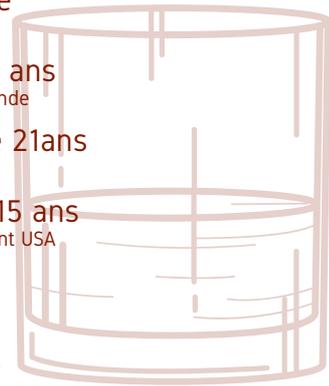
€24.00

Royal Salute 21ans
Blend - Ecosse

€24.00

Whistle Pig 15 ans
Bourbon - Vermont USA

€24.00



Cognac

3 cl

ABK6 - VS

€8.00

Remy Martin - 1738

€12.00

Hennessy - XO

€24.00

Hennessy - Paradis

€99.00

Armagnac

3 cl

Chateau de Laubade - VSOP

€8.00

Chateau de Laubade - XO Diamant

€12.00

Chateau de Laubade - 1965

€24.00

Autres

3 cl

Calvados 2008 Haut Degré

€10.00

Très vieux Rhum - Clément

€12.00

Limoncello - Mamma Mia !

€9.00

Poire Williams - Joseph Cartron

€10.00

Mirabelle - Joseph Cartron

€10.00

Framboise sauvage - Joseph Cartron

€10.00

Chartreuse verte ou jaune

€12.00