



Pour bien commencer la journée!

Le Buffet Petit-déjeuner 12,50 €

Café, thé, cappuccino, chocolat chaud, infusions ...

Jus d'orange, lait, ...

Pain noir, brun, blanc, ...

Petits pains blancs et brun, ...

Palette surprise sucrée, biscottes, knäckebrot, ...

Diverses confitures, miel, fromage blanc, yaourt, ...

Beurre au chocolat, granulé chocolat, ...

Différentes charcuteries, pâtés, plateau de fromages, ...

Musli, fruits secs, noix ...

Corbeille de fruits frais, ...

Produits biologique: céréales



*Pour les clients extérieurs :
Messieurs, surprenez votre épouse et réservez
une table pour le petit-déjeuner*



GOURMET & RELAX
 Hotel
DE LA SÛRE
 Restaurant
COMTE GODEFROY



Bon Cadeau :

*Pourquoi ne pas offrir un dîner aux chandelles,
 un arrangement d'hôtel en chambre de luxe avec
 bain-bulles ou douche-massage-hammam, massages,
 soins, beauty ou un chèque de valeur.*

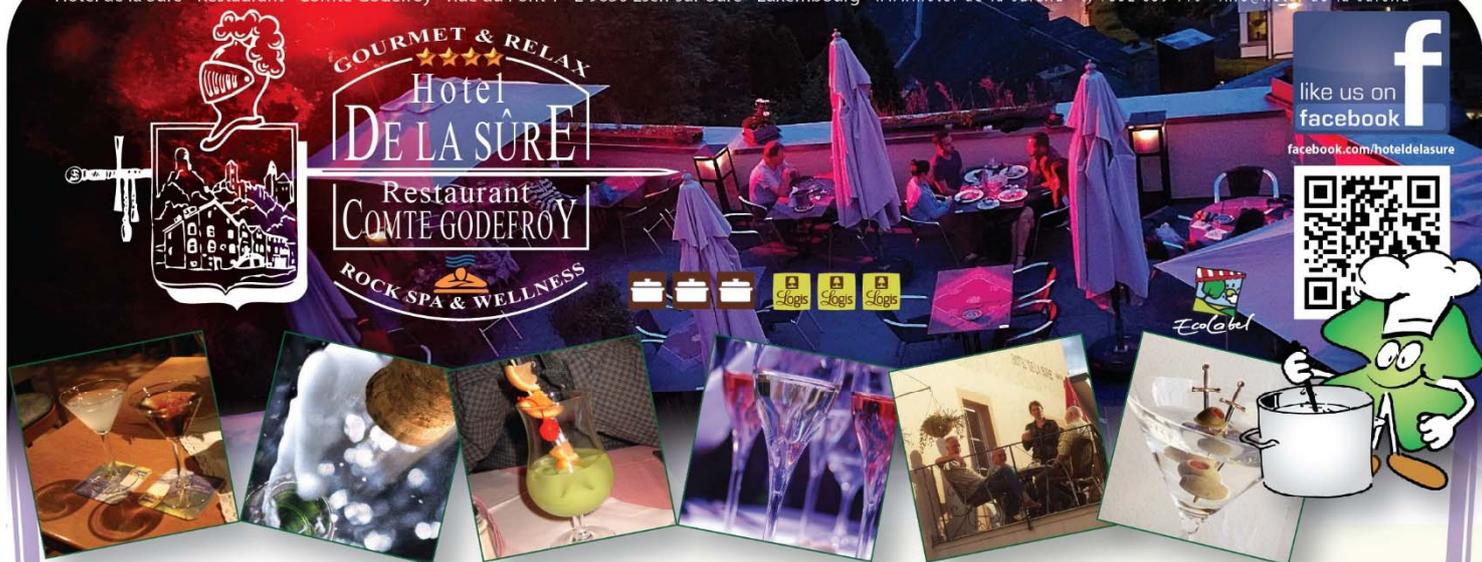
Demandez-nous.

BON CADEAU

Ce bon cadeau est valable chez:

- Schmaach** Esch-sur-Sûre
Bäckerei, Epices, Kaffi-Stuff
Tel: 26 88 90 03
- Blummen, Hobby, Deco**
Tel: 26 88 90 03
- Flou** Esch-sur-Sûre et Arsdorf
Brocante, Antiquitäten
Tel: 621 666 215
- em de sei a mei** (multiple locations)
- Schmaach beim Jos & Jean-Marie**
Tel: 88 92 86 Fax: 88 91 56
- Et toutes les boulangeries Jos & Jean-Marie**
Tel 88 92 86 Fax 88 91 56

15€ Fir d'Kanner an eis Zukunft
 www.em-de-sei-a-mei.lu
 Luxembourg

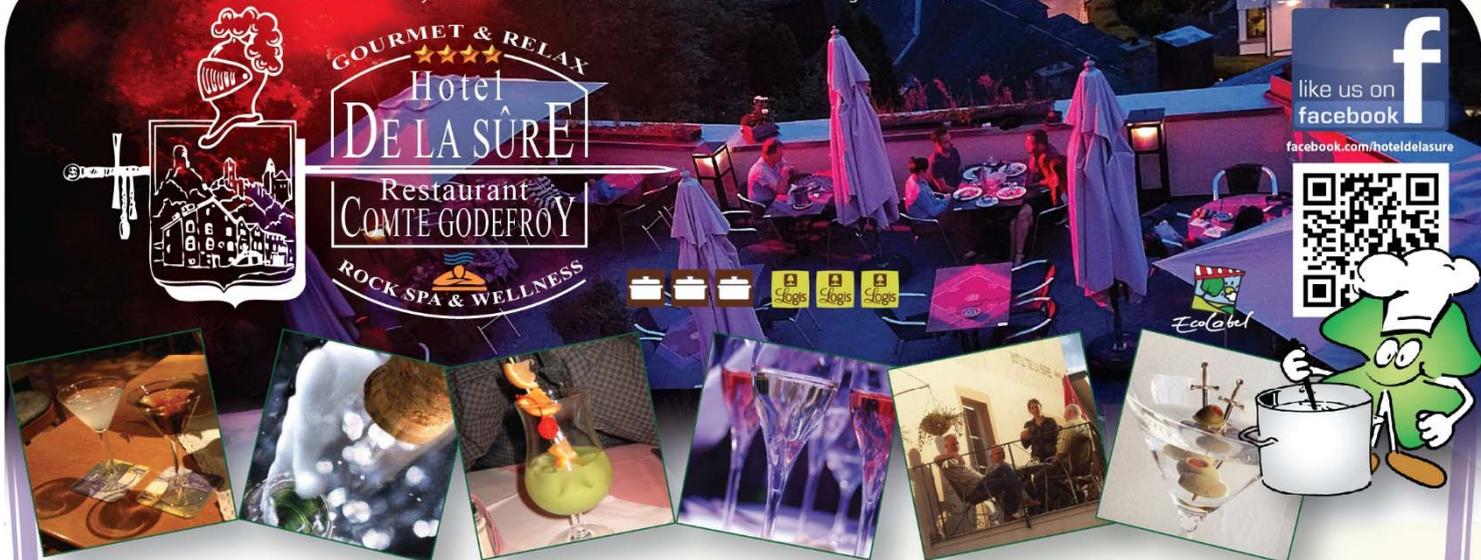


Nos Apéritifs

<i>Amer Picon</i>	4,75 €
<i>Bacardi</i>	4,75 €
<i>Batida</i>	4,75 €
<i>Blue Curaçao</i>	4,75 €
<i>Campari</i>	4,75 €
<i>Cynar</i>	4,75 €
<i>Gancia</i>	4,75 €
<i>Gin</i>	4,75 €
<i>Jenever-Bokma</i>	5,50 €
<i>Mandarin</i>	4,75 €
<i>Martini Blanc/Rouge</i>	4,75 €
<i>Passoa/Safari</i>	4,75 €
<i>Pisang Ambon</i>	4,75 €
<i>Porto Rouge/Blanc</i>	4,75 €
<i>Ricard</i>	5,75 €
<i>Sherry Medium / Dry</i>	4,75 €
<i>Oranges/Citrons pressées</i>	4,50 €

Les accompagnements:

<i>Sec</i>	0 €
<i>Soda</i>	1,25 €
<i>Cola/Sprite</i>	1,75 €
<i>Bière</i>	1,75 €
<i>Orange</i>	1,75 €
<i>Vin blanc</i>	1,75 €
<i>Tonic/Bitter Lemon</i>	1,75 €



Les Conseils pour l'Apéritif

<i>Kir</i>	4,75 €
<i>Kir Royal</i>	6,75 €
<i>Kir Royal (français)</i>	9,75 €
<i>Cocktail SURPRISE</i>	9,00 €
<i>Apéritif Maison</i>	7,50 €
<i>Cocktail Comte Godefroy</i>	7,00 €
<i>Cocktail sans alcool</i>	4,75 €
<i>Coupe Crémant (luxembourgeois)</i>	5,75 €
<i>Coupe Champagne (français)</i>	8,75 €
<i>Pineau de Charentes blanc ou rosé</i>	5,25 €

Vins Moëlleux:

<i>Marquis d'Alban, bordeaux</i>	6,50 €
<i>Riesling Spätlese</i>	6,50 €
<i>Muscat de Rivesaltes blanc</i>	6,50 €
<i>Monbazillac</i>	6,50 €
<i>Mas Amiel rouge 10 Ans d'âge</i>	7,00 €
<i>Sauternes</i>	7,00 €



Cher Client,

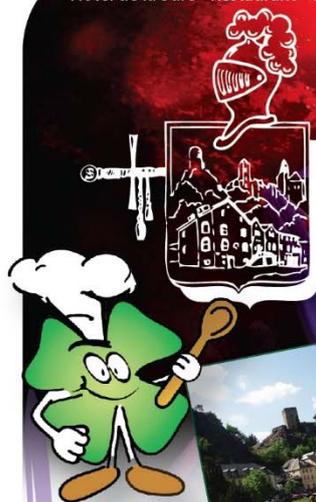
*au lieu de prendre une bouteille de vin,
vous avez la possibilité de déguster
un bon verre.*

Nous vous proposons chaque semaine:

*un champagne
un vin blanc
un vin rosé
un vin rouge*



d'excellente qualité en bouteille ouverte



GOURMET & RELAX
Hotel
DE LA SÛRE
Restaurant
COMTE GODEFROY
ROCK SPA & WELLNESS



Le Menu « OEWERSAUER »

(sauf dimanche et jours fériés)

L'assiette de Jambon cru et cuit « du Parc naturel »

La Poêle « Happy Holiday »

(Blanc de Poularde avec crème champignons aux légumes)

La Pâtisserie Maison ou Café glacé

22,95 €

accompagné de vins adaptés + 16,25 €

Le Menu « Tradition »

L'assiette de Pâté maison

ou

La Salade tiède « Paysanne »

ou

Le Feuilleté aux Champignons de Paris

Le Duo de Médailon de Bœuf « au mélange de Poivres »

ou

Le Dos de Saumon « à la Crème d'Herbes »

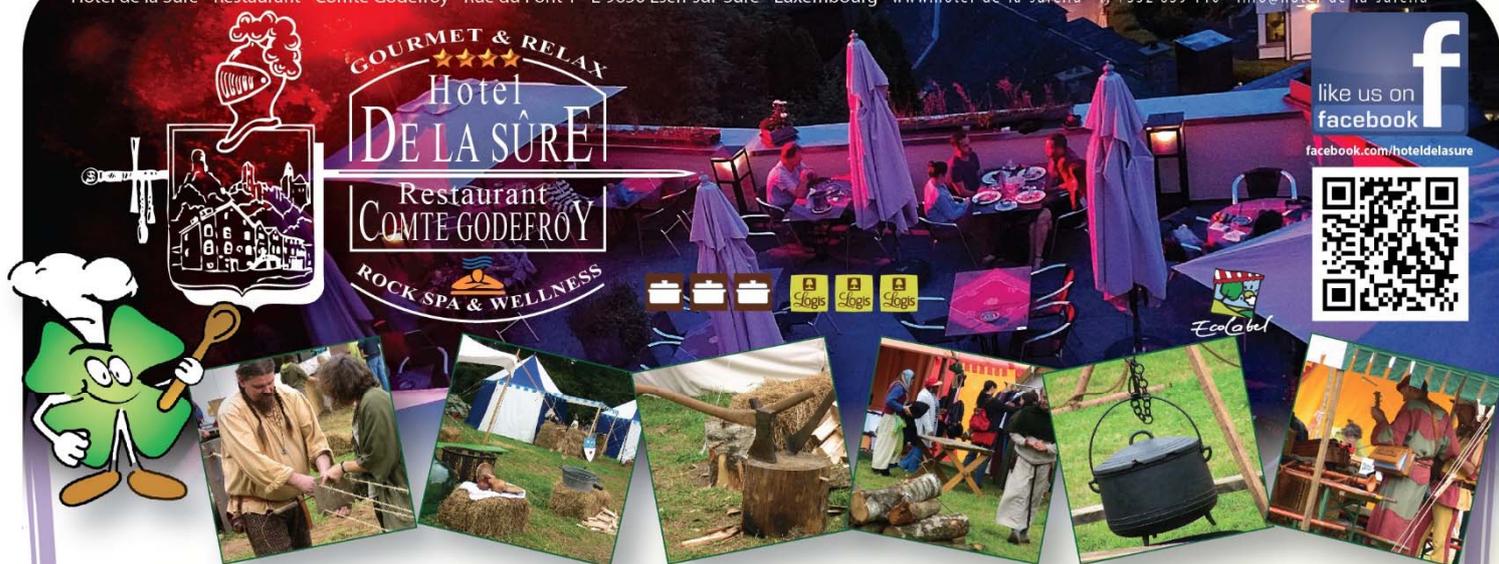
L'assortiment de Glaces aux Fruits

ou

Le Parfait aux Fruits Rouges

30,95 €

accompagné de vins adaptés + 16,25 €



Le Menu « Les Légendes » COMTE GODEFROY

Le Potage au Choix

Le Tartare de Saumon « Maison »

Le Sorbet

L'Harmonie de Veau et Boeuf « A l'ABSINTH »

Le Duo de Parfait Maison

42,95 €

accompagné de vins adaptés + 25,75 €

Le Menu « DE LA MER »

La Soupe de Poissons Maison

*Le Croustillant Atlantique
à la crème safranée*

Le Sorbet

La Symphonie de la Mer « selon l'Humeur de la Brigade »

*Le Nid de Corbeille aux 3 mousses au chocolat
sur coulis de Crème Vanille Bourbon*

48,75 €

accompagné de vins adaptés + 25,75 €



Découvrez tout nouveau :

Notre Menu " LE GOURMAND " pour le 45^{ème} Anniversaire suivant nos thèmes

*La petite Salade Riche « Suivant l'humeur de la Brigade »
Ris de Veau, copeaux de Foie gras, Magret de Canard poêlé, saumon fumé,
queues écrevisses*

ou

Le « Flirt Atlantique CRISPY en Croustillant »

Ou

*L'assiette « Campagnarde aux Spécialités de la Boucherie ÖWERSAUER »
(jambon cru, cuit, Saucissons divers, pâtés etc.)*

*Le « Wellington de Magret des Landes et Blanc de Poularde »
Au Jus d'Herbes*

Ou

*L' « Alliance de la Mer » suivant arrivage
et ses accompagnements*

L' « Harmonie de Parfait Maison »

Ou

La petite « Palette Gourmande du Maître Pâtissier »

Ou

La « Coupe Glace FITNESS » aux fruits frais

*Au prix de 37,50 € par personne
accompagné de vins adaptés + 16,25 €*



GOURMET & RELAX
Hotel DE LA SÛRE
Restaurant
COMTE GODEFROY
ROCK SPA & WELLNESS



Le Menu « DU PARC OEWERSAUER »

Sans entrée ou dessert (3 services) 34,45 €

Menu complet (4 services) 39,75 €

Menu du terroir des LOGIS CASSEROLE du Luxembourg

La Crème d'Epeautre à la Luxembourgeoise 6,25 €

(riz d'épeautre de la « Spelzgenossenschaft » de Surré)

L'Assiette campagnarde aux spécialités du Parc 13,95 €

(Jambon crû, cuit, saucissons divers, pâtés, etc)

ou

La POTTÛCKE 12,95 €

(gâteau de pommes de terre râpées au « Mettwurst » avec confiture de prunes - « Quetschekraut »)

La « CASSOLETTE du Mois » demander notre équipe 21,95 €

(Viande de provenance de VEI VUM SEI)

Ou

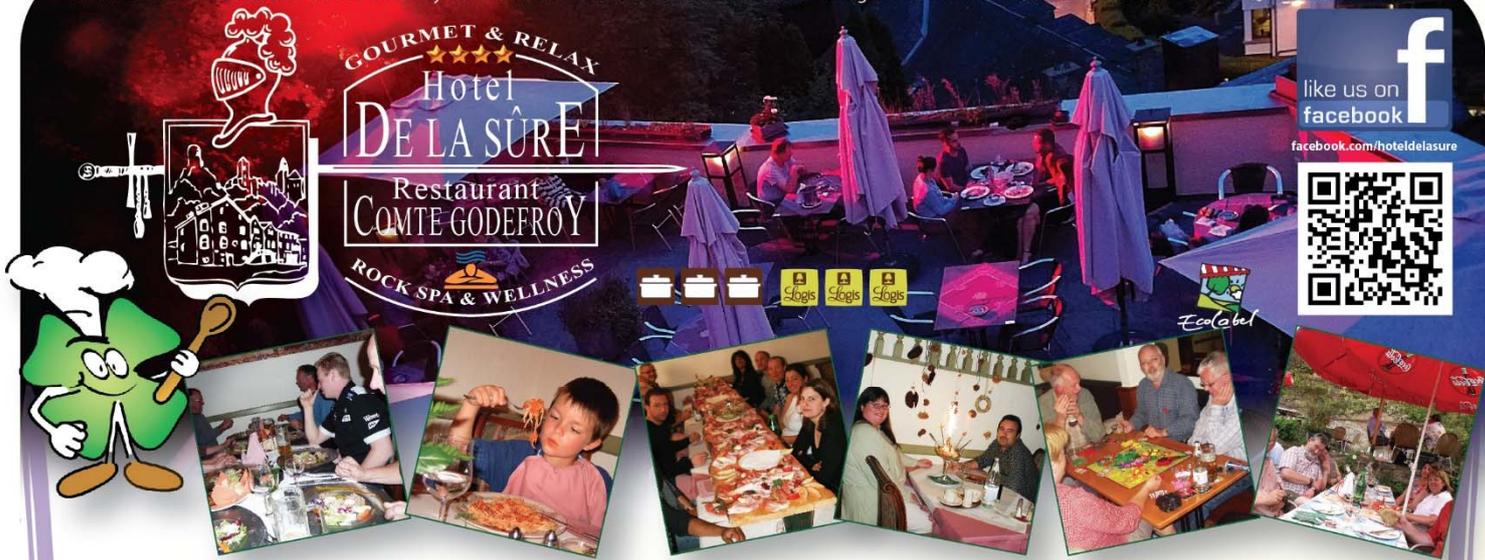
Les Maultaschen « VM SEI » à l'Alsacienne 18,95 €

(Quenelles de viande en robe de pâte à nouilles d'Epeautre)

La Crêpe d'Epeautre à la Glace Vanille 7,85 €

(Farine de la « Spelzgenossenschaft » de Surré)

Une tasse MUG comme cadeau rempli de café ou un « VEI VUM SEI » 4,50 €



NOUVEAU:
Le Menu « DECOUVERTE SURPRISE
NORMAL ou A L'ENVERS »
en harmonie avec notre thème gastronomique

Entrée froide de l'entremétier

Potage Saisonnier

Entrée chaude du Garde Manger

Sorbet

Plat principal suivant le chef

Dessert de notre pâtissier

Au prix de 55,50 € par personne
Chaque service accompagné de vins adaptés +28,50 €



Menu Pinocchio

Choix d'un Plat Principal

La Coupe Enfant Avec surprise à emporter

12,50 €

Pour Nos Petits Amis

(Jusqu'à l'âge de 12 ans)

Le Steak de Boeuf

ou

L'Escalope de Volaille panée

ou

Le Hamburger Maison

ou

Les Chicken Nuggets

(Tous les plats sont accompagnés de Pommes Frites)

Les Spaghettis Bolognaise « VUM SEI »

Notre Kids-Service (-5ans)

L'assiette « Krümelmonster »

*... n'est rien d'autre qu'une assiette vide avec des couverts
pour que vous puissiez manger avec vos parents ou amis*

0 €

*Pour nos petits amis, nous avons installé un coin enfants avec des jouets dans la
brasserie, et une aire de jeu au parking en face de l'hôtel.*

*Pour changer votre bébé, nous avons installé une table à langer
dans le 2^{ème} WC dames dans le hall.*



Pour Nos Végétariens

La Crème d'épeautre « VUM SEI » à la Luxembourgeoise 6,25 €

La Crème de Fromage 6,75 €

L'assiette de Salade saisonnière (tout ce que la saison nous offre) 10,25 €

Les Salades de Printemps « tiède » aux oignons, champignons, croûtons 12,25 €

Le Tartare de Légumes garnie 12,45 €

*Le Feuilleté aux Champignons de Paris frais 12,50 €
(dans une sauce crème légère)*

La Lasagne d'épeautre « VUM SEI » 17,95 €

La poêle Végétarienne 17,95 €

Le Trio de Pommes de Terre, Légumes et Fromages gratiné « VUM SEI » 18,45 €

L' Assiette de Légumes végétarienne 18,00 €

La Cassolette Végétarienne 18,25 €

Menu Végétarien

3 services 30,00 €

4 services 35,50 €



Nos Spécialités de salaisons et fumaisons à l'artisanale des bouchers du Parc Naturel « ÖWERSAUER », ainsi que de notre maison

*L'assiette de Jambon Cru et Cuit
« VUM SEI » 13,75 €*



*Aimeriez-vous goûter une combinaison des spécialités ?
(jambon crû, cuit, Saucissons divers, pâtés etc)*

petite portion « CAMPAGNARDE VUM SEI » 13,95 €

grande portion « CAMPAGNARDE VUM SEI » 16,95 €

Le Jambon Cru et Cuit ÖWERSAUER « VUM SEI » 18,95 €

Frites - Salade

*en accompagnement, un bon verre
de grand premier cru de la Moselle + 5,00 €*



GOURMET & RELAX
Hotel
DE LA SÛRE
Restaurant
COMTE GODEFROY
ROCK SPA & WELLNESS



Pour Groupes

*Notre Planche de bois en hêtre
garnie au jambon cru et cuit ÖWERSAUER « VUM SEI »
ou une combinaison des spécialités
sur table.*

Elle sera accompagnée de Frites et Salades à volonté.

18,95 €

Nous vous renseignerons sur demande !





GOURMET & RELAX
Hotel DE LA SÛRE
Restaurant
COMTE GODEFROY
ROCK SPA & WELLNESS



Nos Entrées

*Le Tartare de Saumon frais mariné
« à la Vinaigrette » 14,85 €*

*Le Saumon fumé et sa brioche 15,95 €
(Saumon d'Ecosse)*



*Le Mille-feuilles de Foie Gras mi-cuit au Magret de Canard 17,95 €
(n'hésitez pas à l'essayer)
accompagné de son verre de Sauternes + 7,00 €*

également en vente à emporter au prix de 12,50.-/100 gr

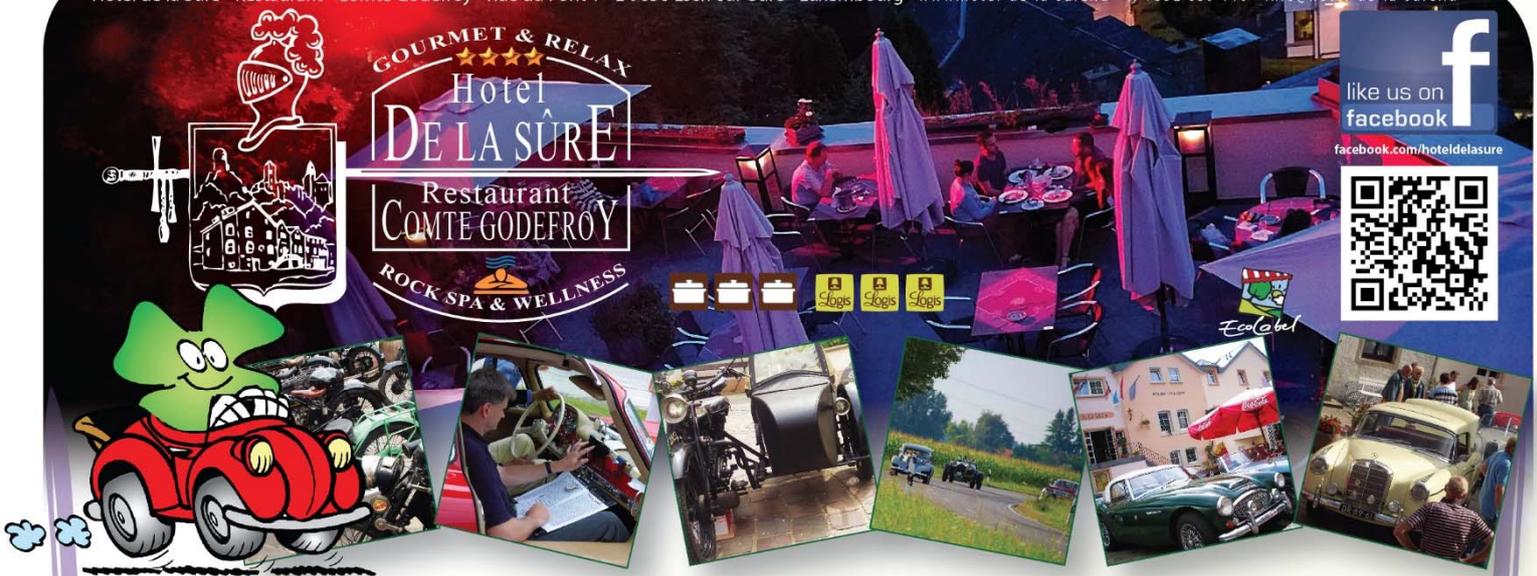
*La Roulade de Carpaccio de Bœuf au parmesan
et à l'huile épicée 16,25 €*

*Le Ragoût de Ris de Veau « GRAND DUCALE »
dans sa cocotte de feuilleté 16,95 €*

*La « POTTHUCKE » (nouvelle création du Parc aux Pommes de Terre)
Gâteau de pommes de terre poêlé, piqué au Mettwurst
garnie de confit de Quetsch 12,95 €*

*La Brochette de Scampis « Madagascar » 14,45 €
(en manteau de lard et à la Crème épicée)*

*La Gratinée d'escargots « à l'Alsacienne » 13,45 €
(excellente sauce au vin blanc, à la crème d'herbes et ail)*



Nos Potages

*La Crème d'Epeautre « VUM SEI » à la Luxembourgeoise 6,25 €
(suivant le marché)*

*La Crème légère de Tomates « Nordique » 6,50 €
(crème de tomates avec garniture de quenelles de saumon,
crème fouettée, croûtons et pistaches hachées)*

*L'excellente « Crème de Fromage » 6,75 €
(spécialité du chef, avec garniture de champignons émincés,
crème fouettée, croûtons et pistaches hachées)*

*La Soupe de Poisson « Maison » 9,25 €
(arrondie à l'Armagnac, avec une garniture de queues d'écrevisses,
crème fouettée, croûtons et pistaches hachées)*

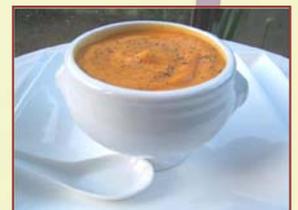
Le Trou Normand

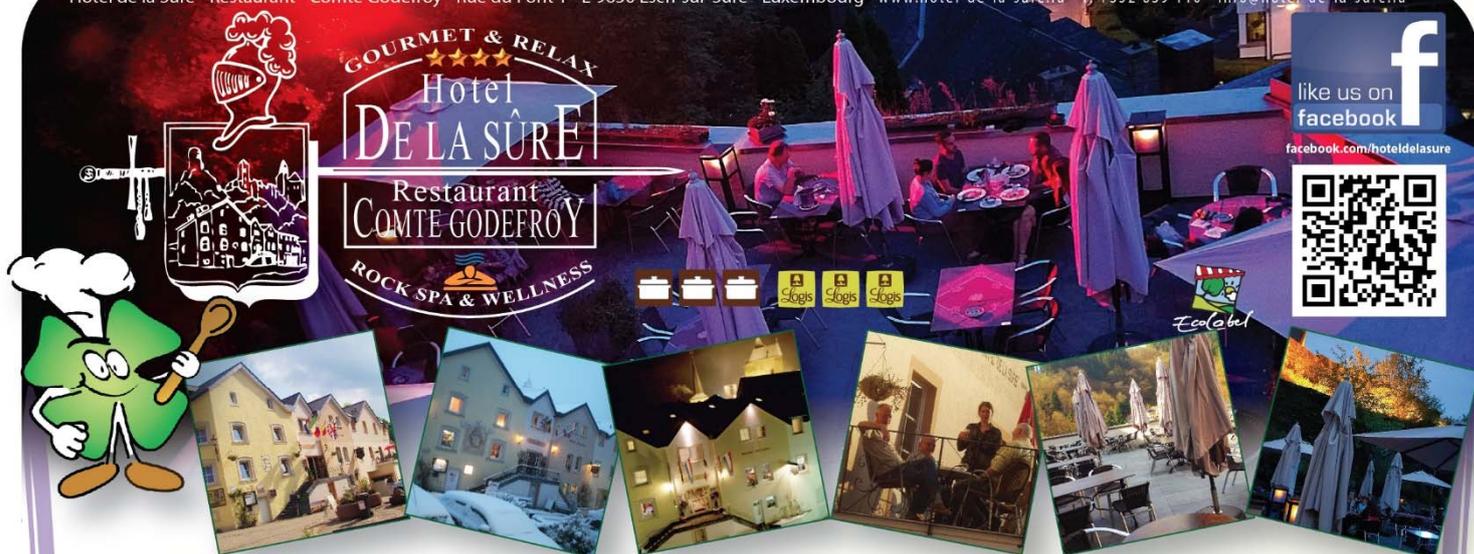
Le Sorbet au Citron Vert 4,75 €

Le Sorbet au Citron Vert « Gorbatschov » 5,30 €

Le Sorbet de Pommes Vertes « Au Calvados » 5,30 €

Le Sorbet de Pommes Vertes « au Viez » 4,75 €





Nos Salades

La Salade Gourmande « Du Moment » 18,75 €
(foie gras, scampis, ris de veau, escargots, saumon fumé, lamelles de magret de canard, etc ...)

La Salade « Paysanne » 13,95 €
(oignons, lardons et champignons sautés, garnie de croûtons)

La Salade Duo de Canard 18,00 €
(garnie de foie gras, lamelles de magret de canard, pignons de Pin, grains de Soleil et Potiron)

La Salade « Lyonnaise » 14,95 €
(oignons, lardons et champignons sautés, œuf poché garnie de croûtons)

La Salade « César » 15,45 €
(oignons sautés, émincé de blanc de filet de dinde, champignons sautés sur une bouquetière de salades de saison, grains de Soleil et Potiron)

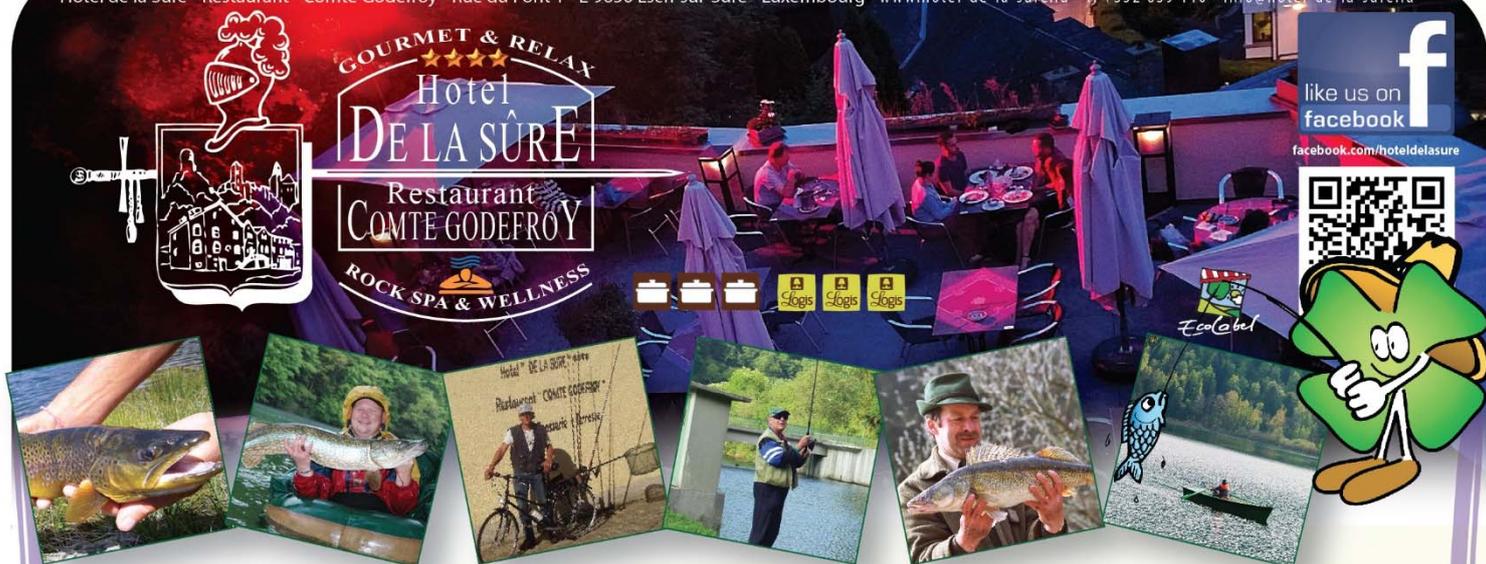
La Salade « Waldorf » 16,45 €
(sauté de pointe de filet de bœuf, oignons, champignons, cerneaux de noix, sur une bouquetière de salades de saison, grains de Soleil et Potiron)

La Salade « Irlande » 16,45 €
(sauté de pointe de filet d'Agneau, oignons, ail, champignons, sur une bouquetière de salades de saison, grains de Soleil et Potiron)

La Salade « Mixte » 9,95 €
(bouquetière de salades de saison avec vinaigrette)

La Salade « Nizza » 14,95 €
(garnie de thon, tomates, oignons, champignons et pommes de terre)

La Salade « DE L' OCEAN » 17,45 €
(garnie de julienne de poissons étuvé, oignons, champignons et pignons de Pin, grains de Soleil et Potiron)



Nos Poissons (selon arrivage)

*Truite de nos Rivières « Belle Riesling » 18,75 €
(avril - septembre)*

*La Gourmandine de Truite « Oranje Nassau » 22,75 €
(spécialité du chef soufflée à la mousse de saumon
avec une crème de crabe garnie de queues d'écrevisses)
(avril - septembre)*

*Les Escalopes de Saumon « A L'AMERICAINE » 22,95 €
(dans une sauce crémé de crabe)*

La Ragout de Scampis et Saumon « au Poivre Oriental » 23,95 €

Le Filet de St Pierre « safrané à la crème » 24,45 €

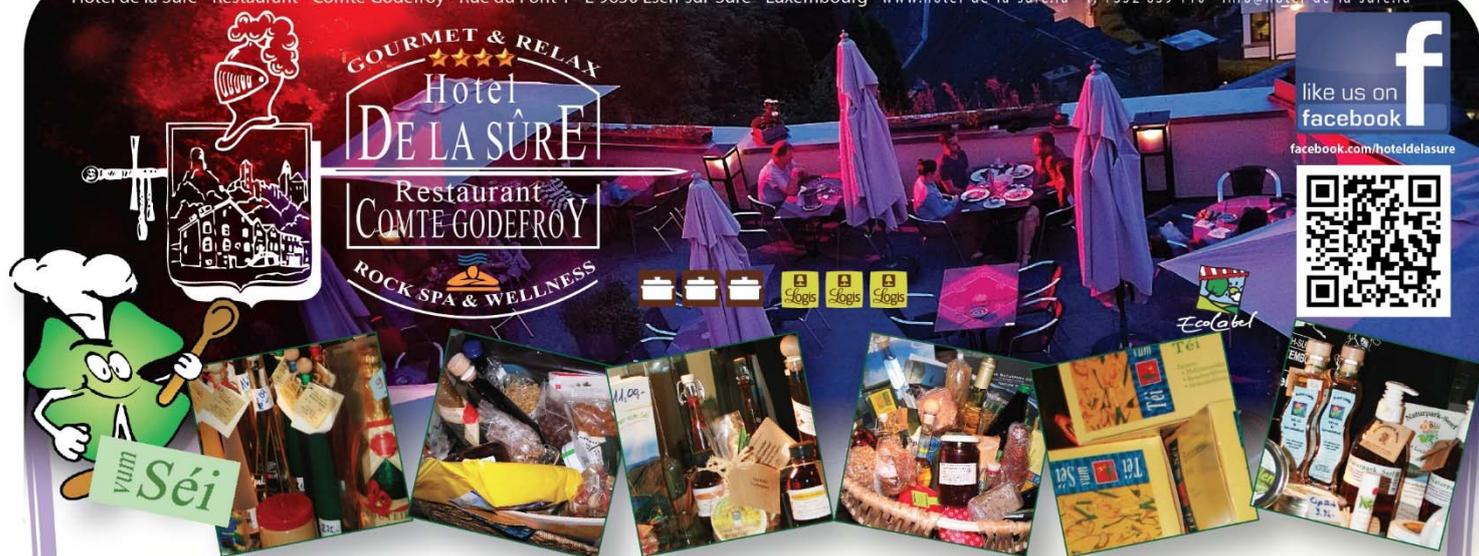
*L'Escalope de Filet de Sandre « à l'infusion de crème
d'Herbes du Parc Naturel » 23,75 €
(servie avec une sauce crème)*

*Les Scampis sautés « à la Crème d'Ail et
aux Champignons de Paris » 23,95 €*

*La « CASSOLETTE AUX RICHESSES DE LA MER » 25,25 €
(les meilleures saveurs des mers)*

*La Nage de Poissons (pour 2 personnes) 62,00 €
(plat vainqueur à l'exposition de Bâle)*





Nos Viandes

*La Paire de Médailles de Boeuf « Rossini » 27,95 €
sauce Porto*

*Le Duo de Filet de Boeuf « Borneo » 25,95 €
(délicieuse sauce piquante avec différents poivres)*

*Les Pointes de Filet de Boeuf « Stroganoff » 25,25 €
(sauce aux lardons, oignons, poivrons, champignons et arrondie à la Vodka)*

*Le Duo de Boeuf « à la Dijonnaise » 25,95 €
(sauce crème aux grains de moutarde des meaux)*

*Le Châteaubriand avec sa Jardinière du Marché 62,00 €
(servi avec une sauce béarnaise maison) 2 personnes*

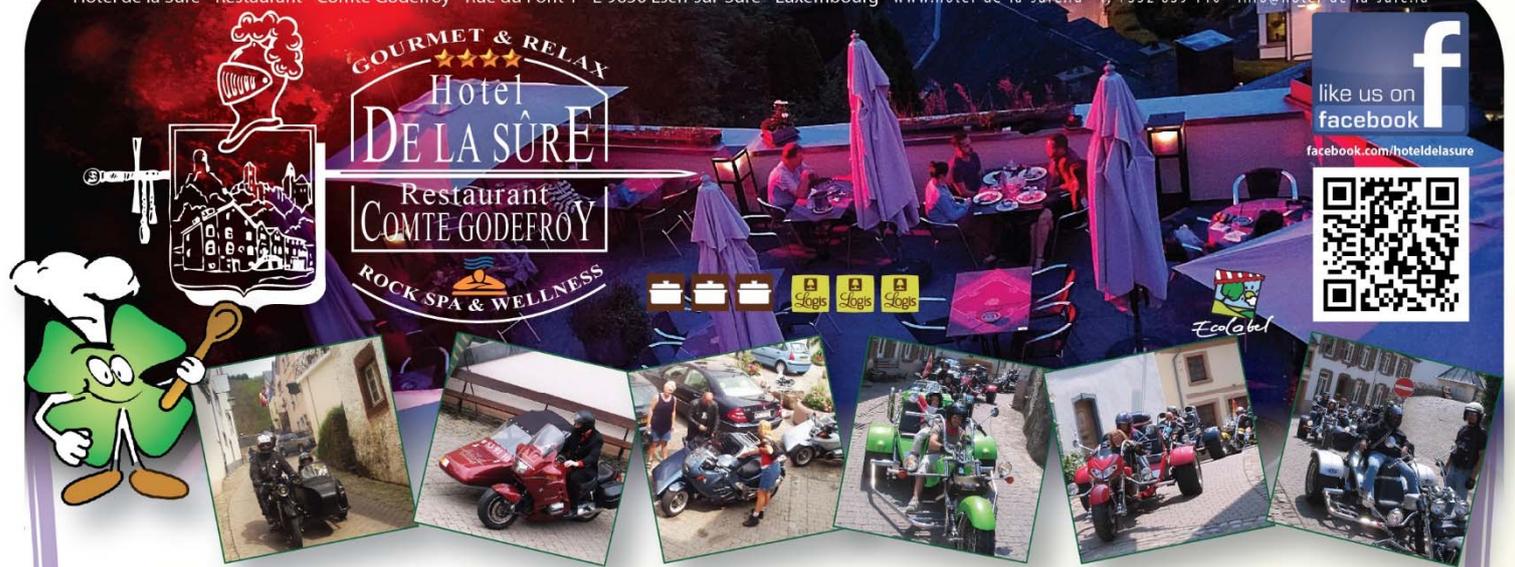
*Les Mignons de Veau « à la Forestière » 25,25 €
(sauce crème aux champignons des bois)*

*La Blanquette de Ris de Veau VUM SEI « à la Parisienne » 24,75 €
(dans une sauce aux oignons , lardons et champignons de paris)*

*Le Ragoût de Rognons de Veau VUM SEI « A l' Ancienne » 22,50 €
(sauce à la moutarde de meaux)*

*Le Filet de Magret de Canard « au mélange de Poivres » 23,95 €
(excellent magret des landes, sauce aux grains de poivres à l'infusion de cognac)*

*Le Dos de Filet d'Agneau « à la crème d'Ail » 25,85 €
(en saison à l'ail de l'Ours de Michelau)*



*Nos Plats typiquement luxembourgeois
en provenance de nos fermes
du Parc Naturel « ÖWERSAUER »*

*Le Jambon Cru-Cuit 18,95 €
Frites - Salade*

*La « POTT'UCKE » 18,75 €
(nouvelle création du Parc aux Pommes de Terre)
Gâteau de pommes de terre poêlé, piqué au Mettwurst
garnie de confit de Quetsch*

*Le « Judd mat Gaardebounen » 19,75 €
(collet de Porc fumé aux Fèves de Marais)*

*Les Maultaschen « VUM SEI » à l' Alsacienne 18,95 €
(quenelles de viande en robe de pâte à nouilles d'épeautre)*

*Le Jambon cuit en Croûte individuel 21,00 €
(sur commande , 24 heures à l'avance)*



*Vous devriez essayer notre grand succès:
servies directement du four sur la table
Nos Poêlées*

Toscane 21,75 €

*Sauté de volaille et scampis dans une sauce arrondie de Sherry,
nappée de jambon crû et gratinée au Bleu Danois*

Forestière 21,95 €

*Emincé de Bœuf dans une sauce aux champignons des bois
et légumes frais*

Pêcheur 22,00 €

*Différentes sortes de poissons du marché sautés
dans une crème à l'aïl garnie de petits légumes*

Di Scampi Diabolo 22,25 €

*Scampis et Queues d'écrevisses poêlées dans une sauce piquante tomatée
garnie de légumes*

Indienne 18,95 €

*Estouffade de filet de dinde dans une crème de curry
garnie de légumes et de salade de fruits frais*

« De La Sûre » 22,25 €

*3 différentes sortes de viande (bœuf, veau, volaille) aux 3 sauces
et aux légumes du marché*

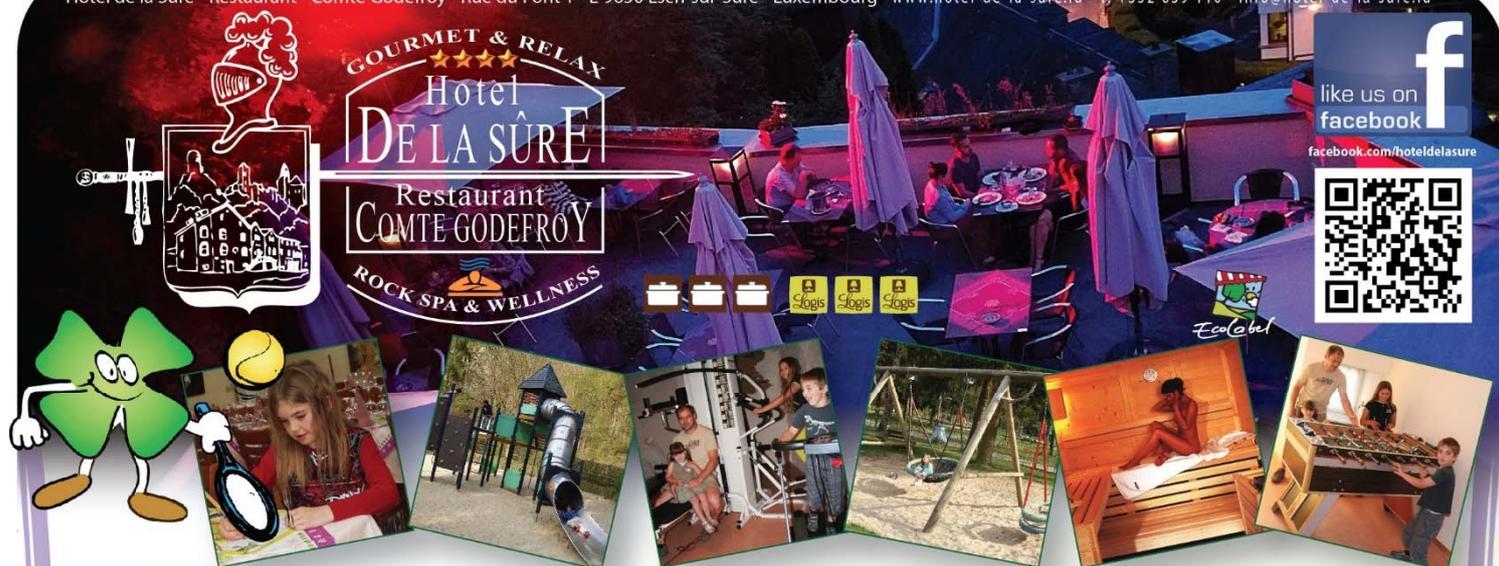
Irlande 23,50 €

Emincé de filet d'agneau dans une crème à l'aïl et haricots verts

Végétarienne 17,95 €

Tout à travers les légumes et les pommes de terre

Toutes nos poêlées sont servies avec pain baguette



Nos Fromages

L'assiette du Maître Fromager assortie 9,95 €

Notre Ballade au Palais des Douceurs

Le Feuilleté aux Pommes chaud et sa glace vanille 8,00 €

L'Assiette du maître Chocolatier (Transfair) 9,75 €

*Le Nid de Corbeille aux 3 mousses au chocolat 8,75 €
sur coulis de Crème Vanille Bourbon*

Les Saveurs de la Forêt glacées au chocolat chaud (profiteroles) 8,50 €

Le Nougat glacé « Maison » 7,95 €

La Palette Gourmande « du Chef » 10,50 €

La paire de Crêpes d'épeautre à la glace vanille et sauce chocolat 7,85 €

La Salade de Fruits frais suivant la Saison 7,00 €

*Le Parfait aux Fruits Rouges des Bois 7,95 €
parfumé au Kirsch*

La Crème brûlée Maison 7,50 €

La Glace vanille aux fruits des bois chauds 7,50 €

L'assiette aux sorbets de la saison 7,75 €



Nos Coupes Glacées

*Glace enfant avec surprise 4,25 €
(glace panachée avec crème chantilly)*

*Dame Blanche 7,00 €
(glace vanille, chocolat chaud et crème chantilly)*



*Palette Picasso 7,50 €
(diverses glaces, fruits frais et crème chantilly)*

*Ananas Hawaïi 7,50 €
(ananas frais, glace vanille et crème chantilly)*

*Coupe Brésilienne 6,75 €
(glace vanille et chocolat, caramel, crème chantilly et nougatine)*

Sorbet Citron au champagne 7,25 €

*Banana Boat Royal 7,25 €
(glace vanille, chocolat, banane, chocolat chaud, liqueur d'œuf et crème chantilly)*

*Coupe Jamaïque 6,95 €
(glace vanille, chocolat et malaga, raisins au rhum et crème chantilly)*



GOURMET & RELAX
Hotel DE LA SÛRE
Restaurant
COMTE GODEFROY
ROCK SPA & WELLNESS

like us on
facebook
facebook.com/hoteldelasure



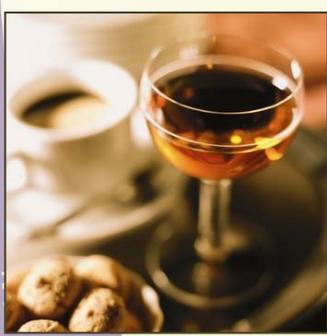
Nos infusions du Parc Naturel «ÖWERSAUER»

- Vrai Camomille* 2,35 €
- Feierowendtéi* 2,35 €
- Fitnessstéi* 2,35 €
- Naturparktéi* 2,35 €
- Peffermënz* 2,35 €
- Kraidertéi* 2,35 €
- Ortietéi* 2,35 €
- Verveinetéi* 2,35 €
- Früchtentéi* 2,35 €
- Fenicheléi* 2,35 €
- Gleckstéi* 2,35 €
- Eislékertéi* 2,35 €
- Jokertéi* 2,35 €
- Vital & Actif* 2,35 €



Nos coffees

- Irish coffee* 8,00 €
- French coffee* 8,00 €
- Rüdesheimer coffee* 8,00 €
- Pommodos coffee (au Calvados)* 8,00 €
- Grand-Marnier coffee* 8,00 €
- Amaretto-coffee* 8,00 €





Liqueurs, Eaux de Vie et Digestifs

Amaretto	6,25 €	Vieux Marc de Bourgogne	8,50 €
Baileys	6,25 €	égrappé Lejay-Lagoute	
Cointreau	6,25 €		
Drambuie	6,25 €	Vieux Marc de Champagne de Venoge	8,50 €
Grand-Marnier	6,25 €	Vieux Marc Châteauneuf de Pâpe	8,50 €
Tia Maria	6,25 €	Marc d'Alsace de Gewürztraminer Dopff	8,50 €
Bénédictine	6,25 €		
Jägermeister	6,25 €	Marc de Riesling Luxembourgeois	8,50 €
Buff	4,25 €	(vieilli en fût de chêne)	
Jenever Bokma	6,25 €		
Lie de vin	3,95 €	Armagnac XO Baron Guy Tramar	8,50 €
Père Blanc	6,25 €		
Underberg	4,75 €	Fine Calvados XO Chardon	8,50 €
Sambucca	6,25 €		
Fernet Branca	6,25 €	J&B	6,75 €
Grappa	7,50 €	Chivas Regal	8,50 €
Chartreuse	6,25 €	Johnnie Walker Red	6,75 €
Averna	6,25 €	Johnnie Walker Black	8,50 €
Ramazotti	6,25 €	Jack Daniel's	8,50 €
Limocello	6,25 €	Ballantines	8,50 €
Absinth Glas	7,00 €	Jim Beam Bourbon	8,50 €
		GLENN MOREY (13 ans)	13,00 €
De la région :		GLENFIDDICH (12 ans)	13,00 €
Spelzdrëpp	5,50 €	LAGAVULIN (16 ans)	13,50 €
Hunnigdrëpp	4,75 €	CRAGGANMORE (12 ans)	13,00 €
Nösslikör	4,75 €	DALWHINNIE (15 ans)	13,00 €
Kraiderdrëpp	4,75 €	OBAN WEST SINGLE MALT (14 ans)	13,00 €
Drauwendrëpp	5,50 €	TALISKER (10 ans)	13,00 €
		GLENKINICHIE (10 ans)	13,00 €
Miny :		Biscuit***	6,75 €
Framboise des Bois	9,50 €	Hennessy V.S.O.P	8,50 €
Mirabelle	7,50 €	Courvoisier***	7,75 €
Neelchesbiren	7,50 €	Cognac XO De Laroche	13,00 €
Poire-Williams	7,50 €	Cognac Frapin V.S.O.P.	
Coings	7,00 €	Premier grand cru	8,50 €
Quetsch	7,00 €	Remy Martin V.S.O.P.	9,95 €
Kirsch	7,50 €	Fine de Champagne	7,50 €
Vieille Prune	7,50 €	Brandy Napoléon	4,75 €
Abricot	6,50 €		