

[www.chezM.be](http://www.chezM.be)

# Le menu

A large, white, stylized letter 'M' logo, which is the primary brand mark for the restaurant. The 'M' is composed of thick, rounded strokes.

RESTAURANT

## NOS FORMULES

ENTRÉE + ENTRÉE ..... 25,00

ENTRÉE + PLAT ..... 29,00

Hors supplément - Tous les plats peuvent être pris individuellement

## ENTRÉES

Tentacules de poulpes bien saisis à l'espagnole, chorizo, poivrons et coulis de piquillos .....	15,20
Strozzapreti alla Norma « aubergines, tomates, basilic et ricotta » .....	14,70
Croquettes au coucou de Malines, tartare de courgettes et mayonnaise à la tartufata .....	14,90
Incontournable Croustillant de scampi au citron vert et à la coriandre .....	15,60
Chiffonnade de veau mi-cuit, crème d'olives de Kalamata, gel Curtius, tomates Caviar, tuile croquante .....	14,90
Tartare de boeuf Charolais coupé au couteau « oignons rouges, avocat, huile épiciée, crème légère au chèvre » .....	14,50
Saint-Jacques en chapelure d'herbes, salade de boulghour, émulsion à froid d'huile d'olive .....	16,00 +4,00
Cannelloni verde aux crevettes grises et haddock fumé servi froid, méli-mélo d'herbes et huile de homard .....	15,20

## PLATS

Filet de bar rôti sur peau, écrasé de grenailles au piment d'Espelette, baby carottes et pickles de miso .....	22,40
Curry rouge de saumon d'Écosse Label Rouge, gyoza de crevettes et poêlée de légumes verts .....	21,70
Bavette de boeuf Irlandaise, pommes de terre Tex-Mex, sauce chimichurri et salade .....	19,50
Côte de cochon légèrement saumurée en croûte de pistache, tatin de légumes provençaux, pommes de terre grillées, sauce Bravas .....	19,20
Coeur de ris de veau, oeil noir, chutney d'aubergines aux fruits secs, demi-glace au balsamique blanc .....	28,00 +8,00
Filet de canette, couscous perlé aux poivrons et à la coriandre, réduction aux agrumes .....	19,80
M Burger 100% boeuf « classique », cheddar, oignons rings, mayonnaise bacon et cornichons, pain bio au sésame, frites, salade vinaigrette .....	16,50
Tagliata d'entrecôte « selon provenance », roquette, tomates séchées, copeaux de parmesan, balsamique réduit et brochette de grenailles .....	24,00 +4,00
Boulets à la bière brune et au sirop de Liège servis en cocotte, frites, salade mayonnaise .....	14,50
Tartare de boeuf haché minute à la grosse grille, frites, salade vinaigrette .....	14,50
Spare ribs marinés et rôtis au miel et au gingembre, frites .....	17,50

## HORS FORMULE

Entrecôte de boeuf « Blanc, Bleu, Belge » +/-300gr ..... 24,00 |

Brochette de boeuf garnie « Tache noire » +/-300gr ..... 21,00 |

Sauces : béarnaise, poivre vert crème, beurre Maître d'hôtel

Accompagnements : frites, salade vinaigrette et mayonnaise maison

## PÂTES

Linguine aux artichauts grillés, pomodorina et jambon de Parme .....	18,50
Penne au ragout blanc « haché porc et veau déglacé au vin blanc et légèrement crémé » .....	17,00

## SALADES

Mozzarella « Burrata », salade de tomates d'Antan et huile de basilic .....	16,70
Salade de saumon fumé, pommes vertes, amandes, vinaigrette au balsamique et sirop d'érable .....	18,50
Planche de jambon Toscan au poivre, gros gressins et tomates séchées .....	16,00

## DESSERTS

Le Colonel « sorbet citron, vodka » .....	8,00
Panna cotta au poivre Timut, fraises en soupe et en morceaux, meringue croquante au citron vert .....	9,00
Moelleux au chocolat et sa glace au lait d'amande « 15' de cuisson » .....	9,00
Crème brûlée à la framboise .....	8,50
Assortiment de glaces et sorbets .....	8,00
Pain brioché perdu retrouvé par Jess, glace au praliné et crème anglaise .....	9,00
Café Liégeois au pecket Dè Houyeu « servi en carafe » .....	8,50
Mousse au chocolat, mangue et espuma à la noix de coco .....	8,50
La dame blanche, chocolat chaud maison et crème battue .....	8,50
Assortiment de fromages affinés .....	10,00
Assortiment de fromages affinés accompagné d'un verre de vin rouge .....	12,00
Café, déca gourmand .....	8,00
Thé gourmand .....	9,00
Irish, Italian, French, Don Papa Coffee .....	9,00/10,00

Afin d'éviter tous désagréments, merci de nous faire savoir, au moment de votre commande, toutes **allergies** de la liste suivante auxquelles vous êtes sensible : céréales contenant du gluten, graines de sésame, fruits à coques, arachides, lupin, céleri, œufs, soja, poissons, crustacés, moutarde, mollusques, lait (y compris le lactose), anhydride sulfureux et sulfites.

Certains plats peuvent changer de composition par rapport au marché.

Samedi soir, uniquement la formule entrée+plat à 29,00 € ou entrée+entrée à 25,00 €.

Au-delà de 8 convives, et ce dans un souci de confort et de qualité, nous vous demandons de limiter votre commande à 4 choix. Merci pour votre compréhension.

# Les vins

## VINO ROSSO

Montepulciano Molise – Borgo di Colloredo (DOP Molise-100% montepulciano) 2013	26,00€
Nero d'Avola – Tenute Orestyadi (IGP Terre Siciliane-100% nero d'avola)	2015 . 26,00€
Orion – Li Veli – Puglia (IGP Salento-100% primitivo)	2016 . 28,00€
Passamente Salice Salentino Li Veli – Puglia (DOP Salice Salentino-100% Negroamaro)	2015 . 28,00€
Perricone – Tenute Orestyadi (IGP Terre Siciliane-100% perricone)	2015 . 29,00€
Valpolicella Classico – Allegrini (DOP valpolicella-65% corvina veronese, 30%rondinella, 5%molinara)	2016 . 31,00€
Valpolicella Classico – Allegrini DEMI (DOP valpolicella- 65%corvina veronese, 30%rondinella, 5%molinara)	2016 . 21,00€
Valpolicella Ripasso – Corte Giara (DOP Valpolicella Ripasso-70%corvina veronese, 30%rondinella)	2015 . 35,00€
Montessu – Agri Punica – Sardegna (IGP Barbagia-60%carignano, 10%cabernet franc, 10%cabernet sauvignon, 10%merlot, 10%syrah)	2015 . 37,50€
Vino Nobile di Montepulciano – Avignonesi (DOCG Vino Nobile di Montepulciano - 100%sangiovese)	2014 . 47,50€
Guidalberto – Tenuta San Guido (IGP Toscana- 60%cabernet sauvignon, 40%merlot)	2015 . 69,00€

## VINS FICELLE « COUP DE COEUR »

Blanc, Rosé ou Rouge	22,00€
----------------------	--------

## VIN BLANC MOËLLEUX

Vin blanc moëlleux du moment	25,50€
------------------------------	--------

## NOS BULLES

Pommery Brut Royal	65,00€
Champagne Vranken « Diamant »	70,00€
Pommery Brut Rosé	70,00€
Prosecco Brut	35,00€



## VINS BLANCS FRANÇAIS

### LOIRE

Touraine Sauvignon – Domaine F. Chidaine . . . . .	2016 . . . . .	25,50€
Vouvray demi-sec – Domaine Champion . . . . .	2014 . . . . .	26,00€
Menetou Salon – Domaine Champault . . . . .	2017 . . . . .	29,50€
Sancerre – Domaine La Grande Maison . . . . .	2016 . . . . .	29,50€
Sancerre – Domaine La Grande Maison DEMI . . . . .	2016 . . . . .	20,00€
Pouilly Fumé « Cuvée Bailly » Cave de Pouilly-sur-Loire . . . . .	2016 . . . . .	29,50€
Pouilly Fumé « Cuvée Bailly » Cave de Pouilly-sur-Loire DEMI . . . . .	2016 . . . . .	21,40€

### LANGUEDOC

Château Lascaux – Garrigue . . . . .	2016 . . . . .	26,50€
Domaine de l'Hortus « Bergerie » . . . . .	2016 . . . . .	29,50€
Mas Champart – Saint Chinian . . . . .	2016 . . . . .	31,50€
Domaine de l'Hortus « Grande Cuvée » – VDP Val de Montferrand . . . . .	2016 . . . . .	42,00€

### ALSACE

Pinot Gris Schwarzberg – Eric Rominger BIO . . . . .	2015 . . . . .	29,50€
Pinot Gris Schwarzberg – Eric Rominger BIO DEMI . . . . .	2015 . . . . .	20,40€
Pinot Gris Meyer Fonné Réserve Particulière . . . . .	2016 . . . . .	32,50€

### RHÔNE

Domaine de la Janasse – Sabon – Côtes du Rhône . . . . .	2016 . . . . .	28,50€
Château Paul Blanc – Costières de Nîmes . . . . .	2016 . . . . .	31,50€
Saint-Joseph « Les Méribets » – Domaine Vallet . . . . .	2016 . . . . .	34,90€

### BOURGOGNE

Chablis Les Parques – Domaine Servin . . . . .	2016 . . . . .	34,50€
Macon Villages – Chaintré – Domaine Cornin BIO . . . . .	2016 . . . . .	35,00€
Saint-Véran – Domaine Merlin . . . . .	2015 . . . . .	40,00€
Pouilly Fuissé – Château de Beauregard . . . . .	2015 . . . . .	41,00€
Pouilly Fuissé – Château de Beauregard DEMI . . . . .	2015 . . . . .	26,50€
Rully Premier Cru – Domaine Jaerger Defaix BIO . . . . .	2014 . . . . .	41,80€
Chablis Premier Cru « La Fôret » – Domaine Bessin . . . . .	2015 . . . . .	48,20€
Saint-Romain – Olivier Leftaive . . . . .	2013 . . . . .	52,00€

## VINO BIANCO

Pecorino – VILLA MEDORO – Abruzzo (IGP Terre di Chieti-100% pecorino) . . . . .	2016 . . . . .	26,00€
Collio – Roncùs – Friuli (DOP Collio-40% friulano, 40% pinot bianco, 20% sauvignon) . . . . .	2015 . . . . .	32,00€
Vernaccia di San Gimignano Santa Margherita – PANIZZI – Toscana (DOCG -100% vernaccia di san gimignano bianco) . . . . .	2015 . . . . .	37,50€

## VINS ROSES FRANÇAIS

Côtes de Provence – Rosé by Oliver-Château du Grand Jas . . . . .	2016 . . . . .	24,90€
Côtes de Provence – Château du Galoupet . . . . .	2016 . . . . .	28,00€
Côtes de Provence – Château Roquefort BIO . . . . .	2016 . . . . .	29,00€
Alsace Pinot Noir – Eric Rominger BIO . . . . .	2016 . . . . .	28,50€
Alsace Pinot Noir – Eric Rominger BIO DEMI . . . . .	2016 . . . . .	19,50€
Côtes de Provence La Chapelle Gordonne . . . . .	2016 . . . . .	36,00€

## VINO ROSATO

Ciro Rosato – LIBRANDI – Calabria (DOP Ciro-100% gaglioppo) . . . . .	2016 . . . . .	24,00€
---	----------------	--------

## VINS ROUGES FRANÇAIS

### LOIRE

Saumur Champigny – Château du Hureau BIO . . . . .	2015 . . . . .	29,50€
Saint-Nicolas de Bourgueil – Domaine Y.Amirault BIO . . . . .	2016 . . . . .	31,00€
Menetou Salon – Domaine Champault . . . . .	2016 . . . . .	31,90€
Sancerre – Domaine La Grande Maison . . . . .	2016 . . . . .	34,00€
Sancerre – Domaine La Grande Maison DEMI . . . . .	2016 . . . . .	21,00€

### BEAUJOLAIS

Juliéna – Domaine du Maupas . . . . .	2015 . . . . .	27,00€
Juliéna – Domaine du Maupas DEMI . . . . .	2015 . . . . .	19,50€
Saint-Amour – Domaine Les Améthystes . . . . .	2016 . . . . .	29,00€
Moulin à vent – Les Vignes du Tremblay . . . . .	2015 . . . . .	34,00€
Fleurie – Domaine Vissoux . . . . .	2016 . . . . .	35,30€

### LANGUEDOC/ROUSSILLON

Faugères Lou Cazalet – Domaine St Antonin BIO . . . . .	2016 . . . . .	26,50€
Faugères « Le Rêve » – Domaine Les Fusionnels . . . . .	2014 . . . . .	29,50€
Domaine de l'Hortus « Bergerie » . . . . .	2016 . . . . .	29,90€
Saint-Chinian – Mas Champart – Causse du Bousquet . . . . .	2014 . . . . .	33,00€
Château de Lascaux – Carra – Pic Saint Loup BIO . . . . .	2016 . . . . .	34,00€
Minervois – Domaine Anne Gros . . . . .	2016 . . . . .	34,30€
Domaine de l'Hortus « Grande Cuvée » VDP Val de Montferrand . . . . .	2015 . . . . .	42,00€

### RHÔNE

Beaumes de Venise – Terres Blanches – Domaine du Fenouillet BIO . . . . .	2015 . . . . .	27,50€
Rasteau-Les Cras – Domaine du Trapadis BIO . . . . .	2015 . . . . .	28,50€
Côtes du Rhône – Le Cros de la Mûre . . . . .	2015 . . . . .	30,00 €
Château Paul Blanc – Costières de Nîmes . . . . .	2015 . . . . .	31,50€
Vacqueyras « Les Aubes » Domaine Santa Duc BIO . . . . .	2015 . . . . .	32,80€
Crozes Hermitage « La Chasselière » – Domaine M.St Jemms . . . . .	2016 . . . . .	36,20€
Saint Joseph Sainte Epine – Domaine M.St Jemms . . . . .	2016 . . . . .	41,00€
Châteauneuf-du-Pape – La Bégude des Papes – Domaine Albin Jacumin . . . . .	2015 . . . . .	48,80€

### BOURGOGNE

Saint Aubin 1 <sup>er</sup> Cru en Creot – Domaine Gilles Bouton . . . . .	2016 . . . . .	39,00€
Rully – Domaine Dureil – Jantial . . . . .	2015 . . . . .	47,50€
Chorey Les Beaune – Domaine Rapet . . . . .	2014 . . . . .	49,00€

### BORDEAUX

Blaye-Côtes de Bordeaux – Cuvée Methez-Château Haut Grelot . . . . .	2015 . . . . .	27,90€
Médoc Cru Bourgeois – Château Patache d'Aux . . . . .	2012 . . . . .	34,50€
Médoc Cru Bourgeois – Château Patache d'Aux DEMI . . . . .	2012 . . . . .	22,00€
Château de l'Hospital – Graves . . . . .	2012 . . . . .	35,50€
Margaux – Famille Sichel . . . . .	2015 . . . . .	40,00€
Saint Estèphe – Château Ladouys . . . . .	2013 . . . . .	41,00€
Saint Emilion Grand Cru – Château Franc la Rose . . . . .	2014 . . . . .	45,40€
Saint Emilion Grand Cru – Château Franc la Rose DEMI . . . . .	2014 . . . . .	28,80€

# le bar

Marc de Gewurztraminer . . . . .	6,00
Grappa Poli blanche . . . . .	6,50
Grappa Poli au miel . . . . .	6,50
Grappa Poli barrique . . . . .	7,00
Grappa Stravecchia San Leonardo . . . . .	14,00
Grappa di Sassicaia . . . . .	16,00

## LES WHISKIES

J&B . . . . .	5,50
Johnnie Walker Black (Blend) . . . . .	6,50
Jack Daniel's (Tennessee) . . . . .	6,50
Talisker, 10 ans (Single Malt) . . . . .	8,00
Belgian Owl (Single Malt) . . . . .	9,50
Lagavulin, 16 ans (Single Malt) . . . . .	9,00
Nikka From the Barrel (Blend) . . . . .	9,00
Signatory Vintage Teaninich 2008 (single malt) . . . . .	9,00

## LES RHUMS

Liqueur de rhum Diplomatico . . . . .	7,00
Bacardi CARTA BLANCA/CARTAORO . . . . .	5,00/5,50
Rhum Gold of Mauritius . . . . .	7,50
Rhum DAMOISEAU XO . . . . .	8,50
Plantation Barbados XO 20 ans . . . . .	9,00
Diplomatico Réserve Exclusiva . . . . .	8,00
Don Papa 10 ans . . . . .	8,50
Millonario 15 ans Solera centenario . . . . .	8,50
Zacapa 23 ans Solera . . . . .	10,50
Matusalem 23 ans . . . . .	10,00

## LES GINS

Bombay Sapphire . . . . .	7,00
The Botanist . . . . .	8,50
Tanqueray Ten . . . . .	9,00
Buss N°509 Raspberry . . . . .	9,00
Double You . . . . .	9,00
Hendrick's . . . . .	9,00
Ki No Bi . . . . .	9,50
Monkey 47 . . . . .	10,00

Accompagnement soda, limonade et jus de fruit . . . . .	1,50
Accompagnement schweppes Premium . . . . .	2,00

M  
RESTAURANT

## LES APÉRITIFS

L'apéritif maison.....	7,00
L'apéritif maison sans alcool.....	5,00
Kirr.....	5,00
Kirr Royal.....	10,00
Verre de vin Blanc / rosé / rouge.....	4,00
Martini Blanc / rouge.....	4,50
Campari.....	4,50
Picon.....	4,50
Picon vin blanc (grenadine) / Bière.....	6,00
Vin blanc moelleux.....	4,50
Pisang.....	4,50
Gancia.....	4,50
Pineau de charentes.....	4,50
Porto blanc / rouge.....	4,50
Ricard.....	4,00
Pastis de Provence - Henri Bardouin.....	4,50
Get 27.....	4,00
Cynar.....	4,50
Apérol Spritz.....	7,50
Sanbitter (sans alcool).....	4,00
Funny Pisang (sans alcool).....	4,00
Accompagnement (soda, limonade, jus..).....	1,50
Accompagnement Schweppes Premium.....	2,00

## LES BIÈRES PRESSION

Jupiler 25cl.....	2,50
Jupiler 33cl.....	2,70
Panaché, tango.....	2,90
Curtius 25cl.....	3,20

## LES BIÈRES SPÉCIALES BOUTEILLE

Jupiler 0%.....	2,50
Blanche de Hoegaarden.....	3,00
Kriek Belle-Vue.....	3,00
Carlsberg.....	3,00
Lefte 33cl Blonde / Brune.....	4,00
Pècheresse Lindemans.....	4,00
Duvel.....	4,20
Val-Dieu Triple 33cl.....	4,20
Chimay Bleue.....	4,20
Redoutable.....	4,20

## LES BULLES

Coupe de Prosecco.....	6,50
Coupe de champagne Pommery.....	10,00
Prosecco One & Only, domaine Fantinel.....	35,00
Bouteille de champagne Pommery.....	65,00
Champagne Vranken « DIAMANT ».....	70,00
Bouteille de champagne Pommery rosé.....	70,00

## LES EAUX

Eau plate Vittel 20cl.....	2,50
Eau pétillante Perrier nature / Citron 20cl.....	2,50
Eau plate Vittel 50cl.....	5,00
Eau pétillante San pellegrino 50cl.....	5,00
Eau pétillante Perrier 75cl.....	8,00
Eau plate Vittel 1Lt.....	8,00
Eau pétillante San pellegrino 1Lt.....	8,00

## LES SOFTS

Coca-Cola / Coca cola Light / Coca cola Zero.....	2,50
San pellegrino orange / citron.....	2,50
Ice tea pétillant / pêche.....	2,50
Schweppes tonic / agrum.....	2,60
Schweppes premium hibiscus, pink pepper, orange blossom & lavender, ginger ale, ginger & cardamom.....	3,20
Gini.....	2,50
Canada Dry.....	2,50

## LES JUS DE FRUITS

Looza orange, pomme cerise, tomate.....	3,00
Jus de fruits frais pressés (orange, citron).....	6,00

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso.....	2,50
Double expresso.....	4,00
Décaféiné.....	2,90
Capuccino - Décapuccino crème fraîche / mousse de lait.....	3,50
Lait russe.....	4,00
Thés Vitao « Organic Tea ».....	3,80
Irish Coffee.....	9,00
French Coffee (Cognac).....	9,00
Italian Coffee (Amaretto).....	9,00
Sévilan Coffee (Liqueur 43).....	9,00
Cuban Coffee (Rhum Don Papa).....	10,00

## LES ALCOOLS

Pècket Charlemagne.....	4,00
Limoncello.....	4,50
Bailey's.....	5,50
Amaretto Disaronno.....	5,50
Cointreau.....	5,50
Cointreau Noir.....	6,00
Grand Marnier.....	5,50
Sambucca.....	5,50
Armagnac Clés des Ducs.....	5,50
Calvados Père Magloire.....	6,00
Cognac Otard.....	6,00
Eau de Vie Framboise / Prune / Poire / Mirabelle.....	6,00
Eau de Villée.....	6,00



# DESSERTS

## DESSERTS

Le Colonel « sorbet citron, vodka » .....	8,00
Panna cotta au poivre Timut, fraises en soupe et en morceaux, meringue croquante au citron vert .....	9,00
Moelleux au chocolat et sa glace au lait d'amande « 15' de cuisson » .....	9,00
Crème brûlée à la framboise .....	8,50
Assortiment de glaces et sorbets .....	8,00
Pain brioché perdu retrouvé par Jess, glace au praliné et crème anglaise .....	9,00
Café Liégeois au pecket Dè Houyeu « servi en carafe » .....	8,50
Mousse au chocolat, mangue et espuma à la noix de coco .....	8,50
La dame blanche, chocolat chaud maison et crème battue .....	8,50
Assortiment de fromages affinés .....	10,00
Assortiment de fromages affinés accompagné d'un verre de vin rouge .....	12,00
Café, déca gourmand .....	8,00
Thé gourmand .....	9,00
Irish, Italian, French, Don Papa Coffee .....	9,00/10,00

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso .....	2,50
Double expresso .....	4,00
Décafeiné. ....	2,90
Capuccino - Décapuccino crème fraîche / mousse de lait .....	3,50
Lait russe .....	4,00
Thés Vitao « Organic Tea » .....	3,80
Thé vert (une excellente source d'antioxydants)	
Thé noir (un mélange de thé noir aromatisé à la bergamote)	
Organic Spearmint (Mélange d'infusions de plantes avec rooibos et menthe verte)	
Organic Rooibos Vanilla (Thé aromatisé au rooibos avec de la vanille)	
Organic Oriental Apple (Mélange de fruits aromatisés à la pomme et à la cannelle)	
Organic Forest Fruit (Thé aromatisé aux fruits des bois)	
Irish Coffee .....	9,00
French Coffee (Cognac) .....	9,00
Italian Coffee (Amaretto) .....	9,00
Sévilan Coffee (Liqueur 43) .....	9,00
Cuban Coffee (Rhum Don Papa) .....	10,00

## LES ALCOOLS

Pècket Charlemagne	4,00
Limoncello	4,50
Bailey's	5,50
Amaretto Disaronno	5,50
Cointreau	5,50
Cointreau Noir	6,00
Grand Marnier	5,50
Sambucca	5,50
Armagnac Clés des Ducs	5,50
Calvados Père Magloire	6,00
Cognac Otard	6,00
Eau de Vie Framboise / Prune / Poire / Mirabelle	6,00
Eau de Villée	6,00
Marc de Gewurztraminer	6,00
Grappa Poli blanche	6,50
Grappa Poli au miel	6,50
Grappa Poli barrique	7,00
Grappa Stravecchia San Leonardo	14,00
Grappa di Sassicaia	16,00

## LES WHISKIES

J&B	5,50
Johnnie Walker Black (Blend)	6,50
Jack Daniel's (Tennessee)	6,50
Talisker, 10 ans (Single Malt)	8,00
Belgian Owl (Single Malt)	9,50
Lagavulin, 16 ans (Single Malt)	9,00
Nikka From the Barrel (Blend)	9,00
Signatory Vintage Teaninich 2008 (single malt)	9,00

## LES RHUMS

Liqueur de rhum Diplomatico	7,00
Bacardi CARTA BLANCA/CARTAORO	5,00/5,50
Rhum Gold of Mauritius	7,50
Rhum DAMOISEAU XO	8,50
Plantation Barbados XO 20 ans	9,00
Diplomatico Réserve Exclusiva	8,00
Don Papa 10 ans	8,50
Millonario 15 ans Solera centenario	8,50
Zacapa 23 ans Solera	10,50
Matusalem 23 ans	10,00

## LES GINS

Bombay Sapphire	7,00
The Botanist	8,50
Tanqueray Ten	9,00
Buss N°509 Raspberry	9,00
Double You	9,00
Hendrick's	9,00
Ki No Bi	9,50
Monkey 47	10,00

Accompagnement soda, limonade et jus de fruit	1,50
Accompagnement schweppes Premium	2,00