



## LES TAPAS

**PLANCHE DE CHARCUTERIE** charcuterie board – 24 €

**PLANCHE DU MOMENT** daily board – 29 €  
Charcuterie et fromages – Charcuterie and cheese of the day

**PLANCHE MIXTE FOCACCIA PISSALADIERE** mixed board focaccia & pissaladiere – 14 €

**MINI PAN BAGNAT** Small Pan Bagnat – 12 €  
Pain maison, tomates, radis, basilic, cébettes, œuf dur, anchois, olives noires, fèves, poivrons, céleris, sel, huile d'olive  
Homemade bread, tomatoes, radishes, basil, spring onions, boiled egg, anchovies, black olives, broad beans, bell peppers, celery, salt, olive oil

**CROQUE-MONSIEUR A LA TRUFFE MAISON** toasted bread with truffle – 14 €

**MOULES FARCIES** stuffed mussels – 10 €

**HOUMOS AVEC CHIPS ET CRUDITES** hummus with potato chips and raw vegetables – 10 €

**HOUMOS BETTERAVE AVEC CHIPS ET CRUDITES** beet hummus dip with potato chips and raw vegetables – 12 €

**SOCCA TRADITIONNELLE** traditional socca for one – 5 €

**SOCCA TRADITIONNELLE** traditional socca for two – 9 €

**PANISSES NICOIS** chickpea flour Panisses from Nice – 10 €

## NOS COCKTAILS – 12 €

### SANS OUBLIER NOS « SIGNATURES » CARTE JOINTE

**MOJITO** rhum cubain, citron vert, menthe, eau gazeuse

**MOSCOW MULE** vodka, Ginger bear, jus de citron, Possible avec téquila, rhum ou whisky...

**CAIPIRINHA** cachaça, citron vert, sucre de canne

**SEX ON THE BEACH** vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, grenadine

**MARGARITA** tequila, triple sec, cointreau, Grand Marnier, jus de citron vert

**PINACOLADA** rhum, ananas, lait de coco

**LES HOMMES DE L'ENVERS** rhum, Ginger Bear, citron vert

**MAI TAI** rhum blanc, rhum ambré, cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron vert, jus d'ananas

**DAIQUIRI** rhum blanc, jus de citron vert, sirop de sucre de canne

**CUBA LIBRE** rhum cubain, jus de citron vert, cola

**LES DAMES DE L'ENDROIT** champagne, jus d'ananas, jus de citron, grenadine

**SAINT GERMAIN SPRITZ** liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse

**APEROL SPRITZ** apérol, prosecco, eau gazeuse

**LIMONCELLO SPRITZ** limoncello, prosecco, eau gazeuse

**COCKTAIL DE JUS DE FRUITS**  
multifruits et grenadine

**8 EUROS**



## LES ENTREES STARTERS

**CEVICHE DE DAURADE** sea bream ceviche – 18 € **en plat - 24 €**  
Marinade de coco, quinoa, avocat, citron vert – coco marinade, quinoa, avocado, lime

**BURRATINA A LA TRUFFE** truffle burratina – 14 €  
Burratina, brisure de truffe, toast – burratina, truffle breakings, bread toast

**VITELLO TONNATO** – 12 €  
Fines tranches de veau, câpres, anchois, parmesan, mayonnaise au câpres, anchois et thon – Thin slices of veal, capers, anchovies, parmesan, caper, tuna and anchovy mayonnaise

**SALADE D'ARTICHAUTS** artichoke salad - 14 €  
Remoulade d'artichauts, parmesan, truffes – Artichoke remoulade, parmesan, truffle slices

**ASSIETTE DE FARCIS NICOIS** stuffed vegetables from Nice – 24 €  
Légumes farcis niçois à la viande et à l'ail – meat & garlic stuffed vegetables

## LES SALADES SALADS

**SALADE CESAR** cesar salad – 22 €  
Salade romaine, poulet, bacon, œuf, tomates cerises, parmesan, sauce césar maison  
romaine salad, chicken, bacon, egg, cherry tomatoes, parmesan, homemade cesar sauce

**SALADE NICOISE** – 22 €  
Tomates, radis, basilic, cébettes, œuf dur, anchois, olives noires, fêvettes, poivrons, céleris, sel, huile d'olive  
Tomatoes, radishes, basil, sping onions, egg, anchovies, black olives, broad beans, bell peppers, celery, salt, olive oil

**SALADE MELON PASTÈQUE & FETA CREMEUX** – melon & watermelon Feta cream salad - 20 €  
Feta, pastèque, melon, menthe, basilic, tomate cerise, crème de Feta – Feta, watermelon, melon, mint, basil, cherry tomatoes, feta cheese cream

**SALADE DE POULPE TIEDE ET POMME DE TERRE** warm octopus and potato salad – 22 €  
Poulpe, pomme de terre, ail, persil, huile d'olive, jus de citron  
Octopus, garlic, parshley, olive oil, lemon juice

**POKE BOWL POULET** chicken poke bowl – 22 €  
Poulet, quinoa, riz, sauce soja, crudités de saison, mangue, avocat – chicken, quinoa, rice, soy sauce, season raw vegetables, mango, avocado

**POKE BOWL SAUMON** salmon poke bowl – 23 €  
Saumon, quinoa, riz, sauce soja, crudités de saison, mangue, avocat – salmon, quinoa, rice, soy sauce, seasonal raw vegetables, mango, avocado

**TARTINE AVOCAT SAUMON** avocado smoked salmon tartine – 23 €  
Avocat, saumon fumé, pain complet, roquette, agrumes, lamelles de crudités  
Smoked salmon, whole wheat bred, arugula, citrus, raw vegetable strips, seeds



## LES TARTARES TARTARS

### TARTARE DE BŒUF A L'ITALIENNE FRITES SALADE italian beef tartar – 23 €

Bœuf au couteau 180 grs, tomates séchées, câpres, cornichons, ail, échalotes, basilic, parmesan

Beef 180 grs, dried tomatoes, capers, pickles, garlic, shallots, basil, parmesan

### TARTARE DE SAUMON FRITES SALADE salmon tartar French fries salad – 25 €

Saumon, mangue, avocat, frites et salade – salmon, mango, avocado, french fries and salad

### TARTARE DE THON FRITES SALADE – 25 €

Tartare de thon, cébettes, grenade, sirop de gingembre, sésame, yuzu – Tuna tartar, spring onions, pomegranate, ginger syrup, sesame seeds, yuzu

### CARPACCIO DE BŒUF FRITES beef carpaccio with French fries – 28 €

180 grs cœur de rumsteak, sauce vierge, roquette, copeaux de parmesan

180 grs rumsteak heart, sauce vierge, arugula, parmesan cheese

**Supplément burratina ou truffe** with truffle or burratina supplement – 5 €

## CÔTE MER FISH

### CABILLAUD FRAIS fresh codfish filet – 28 €

légumes de saison, riz, sauce vierge - seasonal vegetables and rice, Sauce Vierge

### FRITTO MISTO – 26 €

Calamars, gambas, rougets, supions, Jols de poisson - fried calamaries, jumbo shrimps, red mullets, cuttlefish, small fish

### LA PÊCHE DU JOUR fish of the day,

Pêche du jour accompagnée de ses légumes rôtis – Fish of the day with roasted vegetables

Daurade ou loup – sea bream or sea bass – 34 €

Sole – sole – 41 €

### TATAKI DE SAUMON SNAKE – 25 €

Saumon, mangue, riz, quinoa, sauce thaï, graines de sésame – salmon, mango, rice, thaï sauce, sesame seeds

### LE POULPE ENTIER octopus – 29 €

Poulpe entier cuit à la plancha accompagné de ses légumes rôtis – whole grilled octopus with roasted vegetables



## LES BBQ BBQ

### **L'ENTRECOTE 500 GRS FRITES** entrecôte – 32 €

Sauce chimichurri ( menthe, huile d'olive, ciboulette, piment oiseau, persil )  
Sauce bubble case ( faisselle, herbes, oignons, ail )

### **LES RIBS FRITES** pork ribs – 29 €

Ribs de porc sauce barbecue – pork ribs with barbecue sauce

### **LE BURGER DE L'ENVERS FRITES SALADE** – 26 €

Steack 180 grs, bacon, fromage à raclette, sauce BBQ, salade, tomate, oignons – steack 180 grs, raclette cheese, BBQ sauce, salade, tomato, onions

### **ESCALOPE DE POULET PANEE A LA MILANAISE** breaded chicken breast – 26 €

Poulet, chapelure, farine, parmesan, œuf, sauce BBQ – chicken, breadcrumps, flour, parmesan, egg

### **BROCHETTE DE BŒUF SUR TREPIED FRITES** – 30 €

Grilled beef brochette on tripod

## **LES PIECES A PARTAGER - to share**

**Accompagnement légumes rôtis, frites** – with roasted vegetables, French fries

### **COTE DE BŒUF OU TOMAHWAK** - 10 € les 100 grs minimum 1 kg

Prime rib or tomhawk steak

### **POULPE SUR PLANCHE POUR 2** – 54 €

Octopus on kitchen board for 2

### **EPAULE D'AGNEAU CONFITE** - 8 € les 100 grs sur commande

Confit lamb shoulder ( upon request )



## LES PATES PASTA

### **GNOCCHI A LA TRUFFE** truffle gnocchi - 22 €

Brisure de truffe, huile de truffe, parmesan – broken truffle, truffle oil, parmesan

### **GNOCCHI AUX FROMAGES** cheese gnocchi – 19 €

Parmesan, gorgonzola, gruyère rapé – parmesan, gorgonzola, grated gruyere cheese

### **LINGUINI ALLE VONGOLE** – 24 €

Liguini, vin blanc, persil, palourdes, beurre, ail, huile d'olive – white wine, parshley, clams, butter, garlic, olive oil

### **CARTOCCIO A L'ETOUFFEE** stewed cartoccio of sea food pasta – 28 €

Linguini, palourdes, moules, grosses crevettes, petits calamars, basilic, persil  
Clams, mussels, big shrimps, small squids, basil, parshley

## LES ACCOMPAGNEMENTS SUR DEMANDE

UPON REQUEST SIDE DISHES

### **PUREE A LA TRUFFE** mashed potatoes with truffle – 11 €

### **LEGUMES ROTIS** roasted vegetables – 8 €

### **PORTION DE FRITES** french fries – 5 €

### **FRITES DE PATATE DOUCE** sweet potato french fries – 7 €

### **SALADE MIXTE** mixed salad – 5 €

## LE MENU ENFANT – 14€ KIDS MENU

JUSQU'A 10 ANS

STEAK HACHE OU NUGGETS steak or nuggets

+ FRITES OU LEGUMES ROTIS DU JOUR french fries or roasted vegetables

OU

MINI PIZZA

+ 1 BOULE DE GLACE AU CHOIX 1 scoop of ice cream



## LES PIZZAS DE L'ENVERS A L'ENDROIT

Notre pâte : farine, levure, huile d'olive, sel, poivre et du temps... Our Pizzaiolo dough, flour, yeast, olive oil, salt, pepper, and time...

### **PIZZA MARGHERITA - 13,50 €**

Pulpe de tomate, mozzarella, origan, olives  
tomato pulp, mozzarella, oregano, olives

### **PIZZA SICILIENNE - 13,50 €**

Pulpe de tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives  
tomato pulp, mozzarella, anchovies, capers, olives

### **PIZZA REINE - 16,00 €**

Pulpe de tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, origan, olives  
tomato pulp, mozzarella, mushrooms, ham, oregano, olives

### **PIZZA 4 SAISONS - 17,00 €**

Pulpe de tomate, mozzarella, jambon blanc, cœurs d'artichauts, origan, olives  
tomato pulp, mozzarella, ham, artichoke hearts, oregano, olives

### **PIZZA VEGETARIENNE - 17,00 €**

Pulpe de tomate, mozzarella, aubergine, courgette, poivrons, artichauts, champignons  
Tomato pulp, mozzarella, eggplants, zucchini, bell peppers, artichoke, mushrooms

### **PIZZA DELLA NONNA - 17,00 €**

Pulpe de tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, tomate cerise  
tomato pulp, mozzarella, cured ham, arugula, cherry tomatoes

### **PIZZA 4 FROMAGES - 16,00 €**

Pulpe de tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, gruyère, origan  
tomato pulp, mozzarella, goat cheese, gorgonzola cheese, gruyere cheese, oregano

### **PIZZA A LA TRUFFE - 20 €**

Crème fraîche, copeaux de truffe, huile de truffe, parmesan, roquette  
fresh cream, truffle shavings, truffle oil, Parmesan shavings, arugula

### **PIZZA PARMIGIANA - 16 €**

Pulpe de tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, parmesan, persillade  
tomato pulp, mozzarella, eggplants, bell peppers, parmesan, parshley sauce

### **LA CALZONE - 16,00 €**

Pulpe de tomate, mozzarella, œuf, champignons, jambon  
tomato pulp, mozzarella, egg, mushrooms, ham

### **PIZZA FIGATELLI ou SERENATA selon saison - 18,00 €**

Pulpe de tomate, mozzarella, figatelli ou chorizo, gorgonzola, champignons  
tomato pulp, mozzarella, figatelli or chorizo, gorgonzola cheese, mushrooms

### **PIZZA CANNIBALE - 18,00 €**

Pulpe de tomate, mozzarella, viande hachée, œuf, oignons  
tomato pulp, mozzarella, ground meat, egg, onions

**N'HESITEZ PAS A COMPOSER VOS PIZZAS – FEEL FREE TO COMPOSE YOUR OWN PIZZA**



## LE COIN DES SPECIALITES DE L'ENVERS

A base de farine de pois chiche, cette galette croustillante et moelleuse est une des spécialités incontestées de notre région, à déguster sans modération dans notre établissement...

Made from chickpea flour, this crispy, fluffy galette is one of our region's undisputed specialties, to be enjoyed without moderation in our restaurant...

### **SOCCA TRADITIONNELLE – 5,00 €**

Farine de pois chiche, sel, poivre  
chickpea flour, salt, pepper

### **SOCCA TRADITIONNELLE DOUBLE PORTION - 9,00 €**

Farine de pois chiche, sel, poivre  
chickpea flour, salt, pepper

### **FOCCACIA - 14,00 €**

Pâte de notre pizzaiolo, tomate cerise, jambon cru, copeaux de parmesan, roquette  
our pizzaiola dough, cherry tomatoes, cured ham, parmesan shavings, arugula

### **FOCCACIA A LA BURRATA - 16,00 €**

Pâte de notre pizzaiolo, burrata, tomate cerise, jambon cru, copeaux de parmesan, roquette  
our pizzaiola dough, burrata, cherry tomatoes, cured ham, parmesan shavings, arugula



**VOUS REMERCIE DE VOTRE VISITE**



## DESSERTS MAISON HOME MADE DESSERT

**ASSIETTE DE FRUITS FRAIS** fresh fruit plates – 18 €  
Fruits selon saison – seasonal fruits

**TIRAMISU** – 10 €

**MOUSSE AU CHOCOLAT** chocolate mousse - 10 €

**PANNA COTTA FRUITS ROUGES OU CAMEL** panna cotta with red fruit or caramel – 10 €

**TARTE TATIN DE L'ENVERS** – 10 €

**MOCHIS JAPONAIS** japonese mochi x 3 – 10 €

**NOUGAT GLACE** Nougat ice cream – 10 €

**SUGGESTION PATISSERIES DU MOMENT** current french pastry selection – 12 €

**CAFE GOURMAND** gourmet coffee – 12 €

**CAFE AMERICAIN OU THE GOURMAND** american coffee or gourmet tea - 13 €

**RHUM OU CHAMPAGNE GOURMAND** gourmet rum or champagne – 15 €

## NOTRE CARTE DES GLACES

ICE CREAM MENU

### COUPE SIMPLE : COMPOSEZ VOS ENVIES

LA BOULE 3 € - SUPPLEMENT CHANTILLY 0.50 €

### PARFUMS GLACES

CAMEL BEURRE SALE, RHUM RAISIN MALAGA, VANILLE, CHOCOLAT BLANC, SPECULOS, NOIX,  
MARRON, MENTHE CHOCOLAT, PISTACHE, CAFE

### PARFUMS SORBETS

CITRON, NOIX DE COCO, FRAISE, PECHE, POIRE, CASSIS, MELON, MANGUE

### NOS COUPES GLACEES – 13 €

**DAME BLANCHE** : 3 BOULES VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY

**CHOCOLAT LIEGEOIS** : 2 BOULES CHOCOLAT, 1 BOULE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD,  
CHANTILLY

**CAFE LIEGEOIS** : 2 BOULES CAFE, 1 BOULE VANILLE, EXPRESSO, CHANTILLY

**COUPE MONT BLANC** : 1 BOULE MARRON, 2 BOULES VANILLE, CREME DE MARRON,  
CHANTILLY

**COLONNEL** : 2 BOULES CITRON, 4cl DE VODKA

**FRUITS MELBA** : FRUITS, 2 BOULES DE GLACE CHANTILLY





## LES VINS ROSES

<b>LA PROVENCE</b>	<b>VERRE</b>	<b>0.50 L</b>	<b>0.75 L</b>	<b>1.5 L</b>
FIGUIERE IGP MEDITERANNEE	7 €		28 €	55 €
M DE MINUTY		25 €	38 €	75 €
<b>LA CORSE</b>				
DOMAINE CASANOVA		22 €	30 €	

## LES VINS BLANCS

<b>LA PROVENCE</b>	<b>VERRE</b>	<b>0.50 L</b>	<b>0.75 L</b>
M DE MINUTY			38 €
AOC CHATEAU LES CROSTES		21 €	30 €
<b>BOURGOGNE</b>			
AOC PETIT CHABLIS DOMAINE			
FRERE DAMPT – SUR LE CLOS	9 €		40 €
CHARDONNAY- TH DE VAUCHARMES			39 €
SAINT VERAN LES POMMARDS			65 €
<b>LOIRE</b>			
MUSCADET DOMAINE GILDAS	8 €		26 €
SANCERRE DE VILLEBOIS	10 €		54 €
<b>RHONE</b>			
AOP CUVÉE LES CRUS FAMILLE PERRIN			30 €
<b>SUD OUEST</b>			
IGP GASCOGNE DOMAINE UBY	8 €		29 €
CHARDIONNAY DOMAINE BAIE DU SOLEIL	8 €		



## LES VINS ROUGES

<b>LA PROVENCE</b>	<b>VERRE</b>	<b>0.75 L</b>
FIGUIERE IGP MEDITERANNEE	7 €	28 €
M DE MINUTY		38 €
<b>BORDEAUX</b>		
SAINT EMILION COLOMBIERE	10 €	42 €
CHATEAU SAINT ESTEPHE		48 €
<b>BEAUJOLAIS</b>		
LES PIOUS REMI PUYSIN – BIO	8 €	28 €
CROZE HERMITAGE LES DOMANIALES		42 €
AOC MORGON COTE DE PY		44 €
<b>BOURGOGNE</b>		
AOC PINOT NOIR DOMAINE		
FRERE DAMPT – CHEVALIER D'EON		38 €
MERCUREY 1 <sup>ER</sup> CRU LA BRESSANDE		79 €

## LES CHAMPAGNES

	<b>COUPE</b>	<b>0.75 L</b>	<b>1.5 L</b>
DEVAUX GRANDE RESERVE	10 €	62 €	
GH MUMM BRUT		99 €	199 €
GH MUMM ROSE		129 €	
PIPER HEIDSIECK BLANC DE BLANC		109 €	
RUINART BRUT		159 €	

## LES BULLES – PROSECCO D.O.C.

VILLA MIAZZI	36 €
--------------	------



## LES APERITIFS

MARTINI ROUGE/BLANC	6 €
FLUTE DE CHAMPAGNE	10 €
AMERICANO/CAMPARI	9 €
FLUTE DE PROSECO	8 €
RICARD	5 €
MAURESQUE/TOMATE...	6 €
KIR	9 €
KIR ROYAL	12 €
GIN GORDON	9 €
HENDRICK'S	12 €
JB	8 €
JACK DANIEL 'S	10 €
VODKA ERISTOFF	8 €
AJOUT SODA	1.5 €

## LES BOISSONS FROIDES

COCA-COLA ET ZERO 33 CL	5 €
FUZETEA/SPRITE/FANTA 25 CL	5 €
SCHWEPES TONIC 25 CL	5 €
SCHWEPES AGRUMES 25 CL	5 €
PERRIER 33 CL	5 €
JUS DE FRUITS PAGO	4 €
SIROP AU CHOIX	3 €
DIABOLO	4 €
GINGER BEER	4 €
BADOIT – EVIAN 50 CL	5 €
BADOIT – EVIAN 1 L	9 €

## LES BIERES

CORONA 35.5CL/DESPERADOS 33CL	6 €
HEINEKEN 33 CL	6 €
HEINEKEN 0.0%	6 €
PRESSION PELFORT 25 CL	5 €
PRESSION PELFORT 50 CL	8 €
PRESSION AFFLIGEM 25 CL	6 €
PRESSION AFFLIGEM 50 CL	9 €
1664 BLANCHE 33 CL	6 €
MONACO/PANACHE	5 €
½ PECHE/GOMET	5 €
PINTE AVEC SIROP	10€

## LES DIGESTIFS 6 CL

COGNAC	12 €
GET 27	10€
MANZANA	10 €
BAILEY'S	10 €
SUZE	10 €
LIMONCELLO	10 €
AMARAETTO	10 €
EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS	10 €

## LES BOISSONS CHAUDES

CAFE	2.20 €
DECA / NOISETTE	2.40 €
CAFE DOUBLE / AMERICAIN	4.00 €
CHOCOLAT / CAPUCCINO	4.50 €
AFFOGATO café, glace vanille, chantilly	
INFUSION/VERVEINE/TILLEUL/THE	4.50 €



## LES RHUMS 4cl

<b>PLANTATION XO – Barbades</b>	13.00 €
<b>PLANTATION ORIGINAL DARK – Trinité et Tobago</b>	13.00 €
<b>PLANTATION PINEAPPLE – Trinité et Tobago</b>	13.00 €
<b>MEZA XO – Jamaïque</b>	12.00 €
<b>PRESIDENTE 15 ans – République Dominicaine</b>	12.00 €
<b>BUMBU – Barbades</b>	10.00 €
<b>BUMBU CREAM – Barbades</b>	12.00 €
<b>BUMBU XD – Barbades</b>	10.00 €
<b>HAMPDEN – Jamaïque</b>	14.00 €
<b>KIOMI – Japon</b>	12.00 €
<b>SERUM – Panama</b>	12.00 €
<b>KRAKEN BLACK SPICED – Trinité et Tobago</b>	10.00 €
<b>GUN'S BELL – Caraïbes</b>	10.00 €
<b>DICTATOR 12 ans – Colombie</b>	14.00 €
<b>LA HECHICERA – Colombie</b>	14.00 €
<b>DON PAPA BAROKO – Ile de Negros, Philippines</b>	10.00 €
<b>DIPLOMATICO – Vénézuéla</b>	10.00 €
<b>FAVORITE RHUM AGRICOLE – Martinique</b>	10.00 €
<b>TUE DIABLE Café, Olive, Fumé – Région Niçoise</b>	10.00 €
<b>PACTO NAVIO – Cuba</b>	12.00 €
<b>SANTA TERESA 1796 – Vénézuéla</b>	18.00 €
<b>AH RIISE XO AMBRE D'OR – Iles Vierges USA</b>	18.00 €
<b>AH RIISE EPICE BLACK DANIEL – Iles Vierges USA</b>	16.00 €
<b>AH RIISE NON PLUS ULTRA – Iles Vierges USA</b>	35.00 €
<b>AH RIISE NON PLUS ULTRA BLACK EDITION – Iles Vierges USA</b>	35.00 €
<b>AH RIISE NON PLUS ULTRA AMBRE D'OR EXCELLENCE</b>	20.00 €
<b>LES SHOTS 4cl</b> <b>RHUM, WHISKY ALCOOL AU CHOIX</b>	4.00 €



## LES WHISKYS 4cl

<b>THE MATSUI – Japon</b>	20.00 €
<b>SUNTORY TOKI – Japon</b>	10.00 €
<b>YAMAZAKURA – Japon</b>	14.00 €
<b>KAVALAN EX-BOURBON OAK – Taiwan</b>	14.00 €
<b>YUSHAN – Taiwan</b>	10.00 €
<b>INDIA AMRUT – Inde</b>	10.00 €
<b>BUSHMILLS – Irlande</b>	10.00 €
<b>JACK DANIEL'S OLD N° 7 - USA</b>	10.00 €
<b>THE CLASSIC LADDIE – Ecosse</b>	10.00 €
<b>HAIG CLUB – Ecosse</b>	12.00 €
<b>ABERLOUR A BUNADH – Ecosse</b>	15.00 €
<b>MONKEY SHOULDER – Ecosse</b>	10.00 €
<b>CHIVAS REGAL 12 ans -</b>	14.00 €
<b>GLENMORANGIE 18 ans -</b>	16.00 €

## LES GINS 4 cl

<b>GUNPOWDER – Irlande</b>	9.00 €
<b>AKORI – Espagne</b>	9.00 €
<b>GIN ROKU – Japon</b>	9.00 €
<b>JUNE – France</b>	9.00 €
<b>DUKE – Allemagne</b>	9.00 €
<b>NEIGE – Canada</b>	9.00 €
<b>DISTILLERIE DE MONACO – Monaco</b>	9.00 €
<b>GIN NEIGE – Canada</b>	9.00 €
<b>LIND&amp;LIME GIN -</b>	9.00 €
<b>CITADELLE RESERVE -</b>	9.00 €
<b>MISTRAL GIN -</b>	9.00 €
<b>GIN NICOIS AU BASILIC – Nice</b>	10.00 €
<b>HENDRICK – Ecosse</b>	12.00 €



Laissez-nous un avis sur Google !  
Leave us a review on Google !

