

*Le Petit Monde est heureux de vous accueillir  
aux jours et aux horaires suivants :*

*Lundi de 10h à 14h30*

*Service de 12h à 13h30*

*Mercredi, Jeudi de 10h à 14h30 et de 19h à 22h*

*Service de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30*

*Vendredi de 10h à 14h30 et de 19h à 23h*

*Service de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30*

*Samedi de 10h à 14h30 et de 19h à 0h00*

*Service de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30*

*Dimanche de 10h à 15h30 et de 19h à 21h30*

*Service de 12h à 13h30 et de 19h à 20h*

**Réservation Recommandée**

*Suivez-nous sur notre page facebook « Le Petit Monde Fontaine Daniel »*

*ou sur instagram « lepetitmonde.fontainedaniel »*



**Nous vous proposons désormais un service traiteur à emporter pour vos différents événements.**

**N'hésitez pas à nous consulter pour plus de détails.**



# Bienvenue au Petit Monde

Dans ce village de charme chargé d'histoire, laissez-vous séduire par cet endroit atypique où le temps s'est arrêté et profitez pleinement de cet instant placé sous le signe de la convivialité.

*Nous espérons que vous apprécierez notre cuisine faite maison élaborée à partir de produits soigneusement sélectionnés par nos soins.*

## La Formule du Midi 16€90

**servi du Lundi au Vendredi, hors jours fériés et ponts**

Chaque jour nous vous proposons un menu élaboré par nos soins comprenant :

1 entrée au choix (voir ardoise)

+

1 plat du jour *ou* 1 galette du jour

+

1 dessert du jour *ou* 1 crêpe du jour

Ce menu est consultable sur l'ardoise ou bien auprès de votre serveur ou serveuse

## Le Menu Enfant 9€50

**servi jusqu'à 10 ans**

### **Galette**

Jambon-Fromage *ou* Jambon-Oeuf *ou* Fromage-Oeuf

*ou*

### **Burger enfant**

buns, steak haché 80 grammes, cheddar, sauce barbecue, salade, tomates, oignons



### **2 Boules de glaces au choix**

Café, caramel au beurre salé, cassis, chocolat, citron jaune, fraise, framboise, menthe-chocolat, noix de coco, passion, poire, praliné-noisette, vanille.

*ou*

### **Crêpe**

Chocolat maison *ou* Nutella *ou* Beurre sucre *ou* Confiture



### **Boisson**

Jus de fruits (orange, pomme, ananas)

*ou*

Sodas (Coca-cola, Ice Tea, Diabolo, Limonade)

*ou*

Sirap à l'eau (menthe, fraise, citron, grenadine, pêche, banane-kiwi)

# Le Petit Monde du Whisky (4cl)

**Fullamore Dew Blended Whiskey** \_\_\_\_\_ **6€00**

40°, Irlande

Du caractère. Notes caramel, agrumes, fruits blancs boisés.

**Jack Daniel's « Old n°7 Whiskey »** \_\_\_\_\_ **6€50**

40°, Tennessee/U.S.A

Boisé & Epicé. De la douceur et des notes de vanille.

**Robert Burns Blended Scotch** \_\_\_\_\_ **6€50**

40°, Isle of Arran/Ecosse

Gourmand et généreux avec de beaux arômes fruités et épicés.

**Glenmorangie « the original » Single Malt** \_\_\_\_\_ **7€00**

10 ans, 40°, Highlands/Ecosse

Malts doux empreints de fines notes florales et fruitées.

**Maker's Mark Straight Bourbon** \_\_\_\_\_ **7€00**

47°, Kentucky/U.S.A

Arômes riches et complexes, notes épicées et vanillées.

**Auchentoshan American Oak** \_\_\_\_\_ **7€50**

40°, Lowlands/Ecosse

Floral & fruité au profil frais et gourmand.

**Dalwhinnie The Gentle Spirit Single Malt** \_\_\_\_\_ **7€50**

15 ans, 43°, Highland/Ecosse

Notes de miel et des accents boisés très gourmands.

**Deanston Virgin Oak** \_\_\_\_\_ **7€50**

46.3°, Highlands/Ecosse

Saveurs agrumeuses et caractère épicé.

**V.J.P Single Malt** \_\_\_\_\_ **7€50**

40°, Highlands/Ecosse

Fumage Léger, notes d'agrumes, de gingembre et de poivre.

**Bushmills Vint Dulce Finish** \_\_\_\_\_ **8€00**

10 ans, 43°, Antrim county/Irlande

Gourmandise fruitée aux notes de noisettes et d'épices.

**Knockando Single Malt** \_\_\_\_\_ **8€00**

18 ans, 43°, Speyside/Ecosse

Parfaite harmonie des saveurs florales, fruitées et épicées.

**Ninkasi Single Malt** \_\_\_\_\_ **8€50**

46°, Rhône/France

Notes de fève de tonka et de caramel au beurre salé.

**Old Perth Blended Malt** \_\_\_\_\_ **8€50**

46°, Ecosse

Belle rondeur, tourbe légère, facile d'accès.

**Ardnamurchan single Malt** \_\_\_\_\_ **9€00**

46.8°, Highland/Ecosse

Fruité, légèrement épicé, subtilement fumé.

**Askaig Single Malt** \_\_\_\_\_ **9€00**

8 ans, 45.8°, Islay/Ecosse

Notes de fumée, d'herbes sauvages, de miel et de vanille.

**Benriach Single Malt** \_\_\_\_\_ **9€50**

12 ans, 46°, Speyside/Ecosse

Parfaitement équilibré, notes de fruits, de miel et de cacao.

**Bunnahabhain Stiùireadair** \_\_\_\_\_ **9€50**

46.3°, Islay/Ecosse

crèmeux et maritime notes de caramel, noix et fruits secs.

**Balvenie Double Wood Single Malt** \_\_\_\_\_ **10€00**

12 ans, 40°, Speyside/Ecosse

La douceur du sherry, notes d'agrumes et d'épices.

**Kilkerian Single Malt** \_\_\_\_\_ **10€00**

12 ans, 46°, Campbeltown/Ecosse

Tourbe légère au style herbacé, fruits du verger et épices.

**Machrie Moor Arran Single Malt** \_\_\_\_\_ **10€00**

46°, Highlands-Arran/Ecosse

Frais et doux, notes terreuses et végétales, tourbe expressive.

**Mortlach 2008 Signatory Single Malt** \_\_\_\_\_ **10€00**

40°, Speyside/Ecosse

Riches, aromatiques et huileux. Un goût authentique.

**Falisker Port Ruighe Single Malt** \_\_\_\_\_ **10€00**

45.8°, Highlands-Skye/Ecosse

Todés et fumés offrant une intensité épicée.

**Waterford Argot** \_\_\_\_\_ **10€00**

47°, Irlande

Caractère malté aux notes de fruits gourmands et d'épices.

**Stauning Rye** \_\_\_\_\_ **10€50**

48°, Danemark

Whisky de seigle riche et équilibré. A découvrir.

**The Gaultrons Campbeltown** \_\_\_\_\_ **10€50**

46°2, Campbeltown/Ecosse

Caractère maritime voire tempétueux.

**Cù Bocan Single Malt** \_\_\_\_\_ **11€00**

46°, Highland/Ecosse

Fumée légère mêlée aux agrumes et à des épices exotiques.

**Kornog Single Malt** \_\_\_\_\_ **11€00**

46°, Bretagne/France

Nettement tourbé, touches de fruits & d'épices.

**Penderyn Hiraeth Single Malt** \_\_\_\_\_ **11€00**

46°, Pays de Galles

Icon of Wales. Une vraie merveille à découvrir

**Càrn Mòr Glen Keith Single Malt** \_\_\_\_\_ **11€50**

10 ans, 47.5°, Speyside/Ecosse

Gourmand, délicatement fruité, épices douces.

**Glenayne Legacy Chap. 3 Single Malt** \_\_\_\_\_ **11€50**

21 ans, 48°, Highland/Ecosse

Fruité et gourmand, onctueux et complexe, riche et soyeux.

**Old Ballantruan The Peated Single Malt** \_\_\_\_\_ **11€50**

50°, Speyside/Ecosse

Très tourbé, notes florales, toastées, boisées et fumées.

**The Hearach Single Malt** \_\_\_\_\_ **11€50**

46°, Isle of Harris/Ecosse

Tourbe Légère, tonalités verdoyantes, fruitées et maltées.

## Les Cocktails

|  |      |
|--|------|
| <i>Daiquiri Bergamote</i>  | 6€50 |
| <i>Rhum, Bergamote, citron vert, cédrat, sirop de canne</i>  |      |
| <i>Planteur Mangue</i>   | 7€00 |
| <i>Rhum, mangue, orange, citron vert, vanille, sirop de canne</i>  |      |
| <i>Les Spritz</i>  | 7€50 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Aperol, liqueur de sureau, tranche d'orange, blanc de blancs</i></li> <li>- <i>S.M.S Pamplemousse-Gingembre, cidre brut, tranche d'orange, eau gazeuse</i></li> <li>- <i>S.M.S Sureau-Citron Vert, menthe, quartier de citron vert, blanc de blancs</i></li> </ul> |      |
| <i>Mojito</i>  | 8€00 |
| <i>Rhum pampere, cassonade, citron vert, menthe fraîche, perrier, angostura bitter</i>   |      |
| <i>Cendillon</i> <span style="color: orange;"><i>sans alcool</i></span>  | 5€00 |
| <i>Jus d'orange, d'ananas, de citron pressé, sirop de fraise</i>   |      |
| <i>Virgin Paloma</i> <span style="color: orange;"><i>sans alcool</i></span>  | 5€00 |
| <i>Jus de Citron vert, de pamplemousse, sirop d'agave, eau gazeuse</i>   |      |

## Les Apéritifs

|   |      |
|---|------|
| <i>Kir Breton 12cl</i>  | 3€00 |
| <i>Kir Vin Blanc 12cl</i>   | 3€80 |
| <i>Kir Pétillant 12cl</i>   | 4€50 |
| <i>Rosé Pamplemousse 12cl</i>   | 4€00 |
| <i>Pommeau 5cl</i>  | 4€00 |
| <i>Chouchen 5cl</i>   | 4€00 |
| <i>Martini Rouge ou Blanc 5cl</i>   | 4€00 |
| <i>Suze 5cl</i> <span style="color: orange;"><i>ou Muscat 5cl</i></span>    | 4€00 |
| <i>Porto Rouge 5cl</i>  | 4€00 |
| <i>Americano Maison 5cl</i>   | 6€50 |
| <i>Ricard</i> <span style="color: orange;"><i>ou Pastis Bleu 2cl</i></span> | 3€50 |
| <i>Clan Campbell 4cl</i>  | 6€00 |
| <i>Whisky Coca 12cl</i>   | 7€50 |
| <i>Gin Tonic 12cl</i>   | 7€50 |

## Les Softs

|   |      |
|---|------|
| <i>Coca-Cola original</i> <span style="color: orange;"><i>ou zéro</i></span> 33cl | 4€00 |
| <i>Orangina 25cl</i>  | 3€50 |
| <i>Ice Tea Pêche 25cl</i>   | 3€50 |
| <i>Schweppes Tonic</i> <span style="color: orange;"><i>ou Agrumes</i></span> 25cl | 3€50 |
| <i>Badoit Rouge 33cl</i>  | 3€50 |
| <i>Eau Sirop 25cl</i>   | 1€50 |
| <i>Limonade 25cl</i>  | 2€50 |
| <i>Diabolo 25cl</i>   | 2€80 |
| <i>menthe, fraise, citron, grenadine, pêche,<br/>banane-kiwi, violette.</i>       |      |
| <i>Jus de Fruits 25cl</i>   | 3€50 |
| <i>abricot, ananas, fraise, orange,<br/>pomme, tomate</i>                         |      |

## Les Bières

|  | <i>Demi</i> | <i>33cl</i> | <i>Pinte</i> |
|--|-------------|-------------|--------------|
| <i>Bitburger</i>   | 3€50        | 4€60        | 7€00         |
| <i>Bière Spéciale</i>  | 4€50        | 6€00        | 9€00         |
| <i>Panaché</i>   | 3€00        | 4€00        | 6€00         |
| <i>Monaco</i>  | 3€30        | 4€30        | 6€60         |
| <i>Bière Sirop</i>   | 3€70        | 4€90        | 7€40         |
| <i>Picon Bière</i>   | 3€80        | 5€00        | 7€60         |
| <i>Desperados Original bouteille</i>                                 |             | 5€00        |              |
| <i>La Cervoise sirop citron, vin blanc, Paulaner</i>                 |             | 6€50        |              |
| <i>L'Amical Picon sirop citron, Cointreau, Picon, bière spéciale</i> |             | 7€50        |              |
| <i>Bière sans alcool bouteille</i>                                   | 3€00        |             |              |

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.*

## Les Entrées

|   |       |
|---|-------|
| Toasts de Chèvre Chaud au Miel, servi sur lit de salade, noix et p.d.terre sautées            | 6€50  |
| Assiette de Charcuteries  | 7€50  |
| Duo de Saumon Gravlax à l'Aneth et Pain Suédois au saumon fumé et fromage ail et fines herbes | 8€50  |
| Brochettes de Crevettes au beurre aillé, flambées au Grand-Marnier                            | 9€50  |
| Foie Gras de Canard à l'Armagnac (origine suivant disponibilité)                              | 13€50 |

## Les Salades

|   | Petite | Grande |
|---|--------|--------|
| Salade Verte  | 1€00   | 2€50   |
| Salade Campagnarde  | 8€50   | 15€00  |
| salade, croûtons aillés, noix, bacon, tomates, jambon de pays, toast de chèvre chaud au miel, p.d.terre |        |        |
| Salade Périgourdine   |        | 15€00  |
| salade, croûtons aillés, toast de foie gras, magret fumé, gésiers de volaille, tomates, p.d.terre       |        |        |

## Les Plats

|   |       |
|---|-------|
| Tartare de Bœuf Minute, servi avec p.d.terre grenaille et salade verte  | 15€00 |
| bœuf haché <b>u.b.f.</b> , jaune d'œuf, échalote, persil, cornichon, câpre, ...   |       |
| Supplément Franche de Foie Gras   | 6€00  |
| Burger du Petit Monde, servi avec p.d.terre grenaille et salade verte   | 15€50 |
| buns sésame, salade, tomate, oignon, cheddar, steak haché <b>u.b.f.</b> , bacon, sauce barbecue                                       |       |
| Burger de Pail, servi avec p.d.terre grenaille et salade verte  | 16€50 |
| buns sésame, salade, tomate, oignon, Fromme de Pail <b>Bio</b> , steak haché <b>u.b.f.</b> , jambon de pays, sauce mout' à l'ancienne |       |
| Entrecôte Maturée <b>u.b.f.</b> 300g environ  | 21€50 |
| servie avec beurre aillé, salade verte, julienne de légumes & p.d.terre sautées.  |       |

### Les Vins Blancs

|   | 12cl | 25cl  | 50cl  | 75cl  |
|---|------|-------|-------|-------|
| Sauvignon, J.G.P Pays d'Oc, Anne de Joyeuse | 3€50 | 7€00  | 14€00 | 21€00 |
| Chenin, Vin de Pays                         | 4€00 | 8€00  | 16€00 | 24€00 |
| Uly n°4, Moelleux, J.G.P Côtes de Gascogne  | 4€00 | 8€00  | 16€00 | 24€00 |
| Blanc du Moment                             | 5€00 | 10€00 | 20€00 | 30€00 |

### Les Vins Rosés

|  |      |      |       |       |
|--|------|------|-------|-------|
| Syrah Rosé, J.G.P Pays d'Oc, Anne de Joyeuse | 3€50 | 7€00 | 14€00 | 21€00 |
| Rosé du Moment                               | 4€00 | 8€00 | 16€00 | 24€00 |

### Les Vins Rouges

|   |      |      |       |       |
|---|------|------|-------|-------|
| Syrah Rouge, J.G.P Pays d'Oc, Anne de Joyeuse, 2023           | 3€50 | 7€00 | 14€00 | 21€00 |
| Rouge du Moment   | 4€00 | 8€00 | 16€00 | 24€00 |
| Chinon, A.O.C, Domaine du Raifault, 2023                      |      |      |       | 27€00 |
| Madiran, A.O.C, Maestria, 2020                                |      |      |       | 30€00 |
| Château Coucheroy, A.O.C, Pessac-Léognan, 2021                |      |      |       | 35€00 |
| Saint Joseph, A.O.C, Les Challeges, 2023                      |      |      |       | 40€00 |
| Saint-Estèphe, A.O.C, Le Corsaire de Laffitte Carcasset, 2018 |      |      |       | 45€00 |

## Les Galettes Classiques

*J.G.P Blé noir de Bretagne*

|  |       |
|--|-------|
| Au Beurre 1/2 Sel  | 3€50  |
| Fromage <b>ou</b> Jambon <b>ou</b> Oeuf                                      | 5€50  |
| Jambon-Fromage <b>ou</b> Jambon-Oeuf <b>ou</b> Fromage-Oeuf                  | 7€50  |
| Complète œuf, jambon, fromage  | 8€50  |
| Super Complète œuf, jambon, fromage, tomates                                 | 9€00  |
| Hyper Complète œuf, jambon, fromage, tomates, champignons                    | 9€50  |
| Ultra Complète œuf, jambon, fromage, tomates, champignons, p.d.terre sautées | 11€00 |

## Les Galettes Gourmandes

*J.G.P Blé noir de Bretagne*

|  |       |
|--|-------|
| La Végétarienne légumes du moment, champignons, tomates  | 11€50 |
| La Nid d'Abeille chèvre, tomates, pesto, miel  | 12€50 |
| La Brocart lardons fumés, champignons, oignons, œuf, crème, magret fumé                        | 13€00 |
| La Bachette fromage à tartiflette, oignons, lardons fumés, crème, p.d.terre                    | 13€50 |
| La Kilim poulet kebab à l'orientale, champignons, tomates, sauce Gyros crémée, p.d.terre       | 14€00 |
| La Régence tomme de Pail <b>Bio</b> , p.d.terre sautées, charcuteries                          | 14€50 |
| La Mohair mignon de porc, crème de moutarde à l'ancienne, écrasée de patate douce              | 15€00 |
| La Coton saumon fumé à chaud, fromage ail et fines herbes, julienne de légumes, saumon gravlax | 16€00 |
| L'Etamine escargots, champignons, pignons de pin, beurre aillé, crème, p.d.terre sautées       | 17€00 |
| La Jacquard St-Jacques flambées au Grand Marnier, beurre aillé, chorizo, crème, poireaux       | 18€00 |

*Toutes nos viandes sont de préférence nées, élevées et abattus en France.*

*En cas de rupture fournisseurs, nous serions contraints de nous approvisionner en U.E.*

*N'hésitez pas à nous consulter sur la provenance des produits.*

| <u>Les Eaux</u>  | 33cl  | 50cl | 75cl   |
|--|-------|------|--------|
| Thonon, source de la Versoie, Savoie                   |       |      | 5€50   |
| Plancoët, source Sassois, Bretagne                     | 3€50  | 4€50 |        |
| Badoit rouge, source St Galmier, Loire                 | 3€50  |      |        |
| Valls Gazeuse, source Vivaraise, Ardèche               |       |      | 5€50   |
| <u>Les Cidres</u>                                      |       |      | 75cl   |
| Cidre Fermier, Brut ou Doux, Ferme du Theil, Andouillé |       |      | 12€50  |
| Poiré du Maine, Ferme du Theil, Andouillé              |       |      | 13€00  |
| Cidre Rosé, Ecusson, Cidrerie de Livarot               |       |      | 13€00  |
|  | Bolée | 50cl | 1litre |
| Cidre Pression Brut                                    | 3€00  | 7€50 | 15€00  |
| <u>Les Bulles</u>                                      |       |      | 75cl   |
| Blanc de Blancs, St Charles du Roy, Brut               | 12 cl | 4€00 | 24€00  |
| Champagne Deveaux                                      |       |      | 45€00  |
| Champagne Deutz Brut Classic, Ay                       |       |      | 65€00  |

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Prix nets, services compris.*



## Les Desserts

|  |      |
|--|------|
| Assiette de 3 fromages                                       | 6€00 |
| Crème Brûlée à la Vanille                                    | 6€00 |
| Profiteroles choux, glace vanille, chantilly, sauce chocolat | 7€00 |
| Café <i>ou</i> Thé Gourmand                                  | 7€00 |

## Les Glaces Régionales

Café, Caramel au beurre salé, Cassis, Chocolat, Citron jaune, Fraise, Framboise, Menthe-chocolat, Noix de coco, Passion, Poire, Praliné noisette, Vanille, Vanille-macadamia.

1 Parfum 2€50      2 Parfums 4€50      3 Parfums 6€00  
Supplément Chantilly *ou* Chocolat 1€00

|  |      |
|--|------|
| Dame Blanche 3 boules vanille, chantilly, sauce chocolat                                     | 7€00 |
| Le Liégeois café <i>ou</i> chocolat <i>ou</i> caramel beurre salé                            | 7€00 |
| Colonel 2 boules citron, vodka   | 7€50 |
| Iceberg 2 boules menthe-chocolat, Get 27   | 7€50 |
| After Eight 2 boules menthe-chocolat, Get 27, chantilly, sauce chocolat                      | 8€50 |
| Banana Split 1 boule de vanille, de chocolat et de fraise, banane, chantilly, sauce chocolat | 8€50 |

## Les Crêpes Classiques

Farine de Froment *Bio*, Lait Faire-France *Bio*, Œufs fermiers du Gouty à St Mars sur Colmont.

|  |      |
|--|------|
| Crêpe au Sucre   | 3€00 |
| Crêpe Beurre Sucre   | 3€50 |
| Crêpe Confiture abricot, fraise, myrtille                  | 4€00 |
| Crêpe Citron Sucrée  | 4€00 |
| Crêpe Nutella  | 4€50 |
| Crêpe Chocolat Maison                                      | 4€50 |
| Crêpe Caramel Beurre Salé                                  | 5€00 |
| Crêpe Kinder   | 5€00 |
| Crêpe aux Pommes Caramélisées                              | 5€50 |
| Crêpe Banane Chocolat <i>ou</i> Banane Caramel Beurre Salé | 5€50 |
| Crêpe Flambée Grand Marnier <i>ou</i> Calvados             | 6€50 |

## Les Crêpes Gourmandes

Farine de Froment *Bio*, Lait Faire-France *Bio*, Œufs fermiers du Gouty à St Mars sur Colmont.

|   |      |
|---|------|
| La Crêpe des Toiles glace noix de coco, chocolat, chantilly, coco râpée                                 | 6€50 |
| La Petit Monde crème Spéculoos, glace vanille macadamia, crème anglaise, caramel beurre salé, chantilly | 7€50 |
| La Cabanon choufous caramélisés, chocolat, caramel beurre salé, chantilly                               | 7€50 |
| La Fontaine caramel beurre salé, sorbet poire, chocolat, chantilly                                      | 7€50 |
| La Normande pommes caramélisées, crème, flambée calvados  | 8€50 |

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Prix nets, service compris.*

## Les Boissons Chaudes

|  |      |
|--|------|
| Café expresso ou serré, Grain de Café                          | 1€50 |
| Décaféiné, Grain de Café                                       | 1€60 |
| Café Allongé, Grain de Café                                    | 1€60 |
| Café Noisette, Grain de Café                                   | 1€60 |
| Café Crème, Grain de Café                                      | 2€50 |
| Café Viennois, Grain de Café                                   | 3€50 |
| Chocolat au lait   | 3€00 |
| Chocolat Viennois  | 4€50 |
| Thé ou Infusion, Dammann                                       | 3€00 |
| Grog, calvados, tranche de citron, clou de girofle, eau chaude | 6€50 |
| Irish Coffee, sucre de canne, whiskey, café, chantilly         | 8€00 |

## Les Digestifs 4cl

|  |      |
|--|------|
| Baileys, 17°   | 6€50 |
| Liqueur de Lait vanille, 15°, fairefrance                            | 6€50 |
| Get 27, 21°  | 6€50 |
| Mentha, 24°, liqueur bretonne de menthe poivrée                      | 6€50 |
| Menthe Pastille, 24°, Liqueur Giffard                                | 6€50 |
| Poire Williams, 40°  | 6€50 |
| Calvados Ordinaire, Olivier de Baupréau, 40°, A.O.C                  | 6€50 |
| Fine du Maine, ferme du Theil, Andouillé, 40°, A.O.C                 | 7€50 |
| Calvados Pays d'Auge X.O, Vieilli 6 Ans, 40°, A.O.C                  | 8€50 |
| Cognac Ordinaire, 40°, A.O.C   | 6€50 |
| Cognac aux Amandes, 40°, Liqueur Giffard                             | 7€50 |
| Cognac X.O, Club Cigare Limited Edition, 42°, Grande champagne A.O.C | 8€50 |
| Armagnac, Prince du Parc, 40°, A.O.C                                 | 6€50 |
| Armagnac X.O, Château de Sorbets, 40°, A.O.C                         | 8€50 |

## Les Rhums 4cl

|   |      |
|---|------|
| Retour de Marie-Galante, L'ambré 40°, Antilles    | 6€50 |
| St James Royal Ambré 45°, Martinique              | 6€50 |
| Retour d'Ile Bourbon, Le Vieux 40°, Réunion       | 7€50 |
| Diplomatico Reserva Exclusiva 40°, Venezuela      | 7€50 |
| Kraken 40°, Trinidad et Tobago                    | 7€50 |
| Don Papa Baroko 40°, Philippines                  | 7€50 |
| Angostura 1919 40° Trinidad et Tobago             | 8€50 |
| Pur Jus de Marie-Galante 45°, Saint-Malo          | 8€50 |
| Santa Teresa 1796 40°, Venezuela                  | 8€50 |
| Rhum Vieux finition fût Laphroaig 40°, Saint-Malo | 8€50 |