

# le SHACK



DU LUNDI AU VENDREDI DE 8H À MINUIT

RESTAURANT - BAR - SALLES D'ÉUNION - CONCIERGERIE  
STUDIO PODCAST - MUSIC LIVE & EXPO - WELLNESS

## LE P'TIT DEJ'

8H - 10H30

CROISSANT	2,70
PAIN AU CHOCOLAT	3,00
TARTINE	5,00
SALADE DE FRUITS FRAIS	7,00
ŒUFS BROUILLÉS	7,00

### LES FORMULES

<b>LE COUP DE FOUET</b>	5,50
1 espresso + 1 viennoiserie	
<b>LE COUP DE BOOST</b>	13,50
1 boisson chaude + 1 tartine + 1 jus fraîchement pressé	

## LE DÉJEUNER

12H - 14H30

### ENTRÉES 12,00

Burrata stracciatella, coulis de concombre, crudo d'agrumes

Gaspacho de tomates « ananas », émulsion huile d'olive

Tartare de bœuf thaï, sucrose brûlée au soja

Salade césar, aiguillettes de volaille façon teriyaki

### PLATS 24,00

Risotto verde aux épinards, jambon blanc *le Prince de Paris*

Dorade snackée, tuile de sésame, crème de brocolis, pêches brûlées

Lieu noir, gnocchis au parmesan, émulsion de piquillos

Légumes grillés façon wrap, sauce à la fleur de tagète

### DESSERTS 10,00

Mousse lactée de framboise et sureau, noisettes caramélisées

Brownie aux cacahuètes, ganache noix de coco

Minestrone de fruits rouges, glace barbe à papa

La pâtisserie CARL MARLETTI 13,00

## LA PAUSE SUCRÉE

Le cake citron vert - coco	4,00
Le cake chocolat, fève de tonka	4,00
Le cookie du jour	4,00

### LA FORMULE GOÛTER MAISON 9,00

1 COOKIE OU 1 PART DE CAKE

1 BOISSON FRAÎCHE\*

\*Au choix : citronnade ou bissap ou thé glacé ou latte froid

Le soir au Shack, l'ambiance est au partage.

Planches, plateaux, tout est conçu pour que vous puissiez poser au centre de la table et picorer ensemble, selon votre faim et vos envies.

Et parce qu'on est des aventuriers, la carte change à toutes les saisons pour vous faire voyager !

## LES PLANCHES

### La Charcut' 22,00

Jambon *le Prince de Paris*, saucisson aux herbes, boudin blanc, jambon de Bayonne, rillettes d'oie

### La Frometon 21,00

Brie de Meaux, bleu d'Auvergne, Pont-l'Évêque, Sainte-Maure de Touraine, Tête de Moine

### La Méli-Mélo 23,00

Jambon *le Prince de Paris*, saucisson aux herbes, rillettes d'oie, brie de Meaux, bleu d'Auvergne, Tête de Moine

C'est comme le direct en télé, on est sans filet : on fait en fonction des producteurs alors soyez indulgent s'il y a un produit qui remplace l'un de ceux sus-cités

## LES P'TITS PLATS

**On les partage, ou pas... C'est comme on veut !**

### La tomate Melba 14,00

Tomates ananas, sorbet tomate-poivron, chantilly basilic et coulis balsamique

### La burrata, huile verte et courgettes 16,00

Burrata, courgettes grillées, huile verte tranchée et graines de courge

### Le tataki de thon 22,00

Thon juste saisi, mayo wasabi, salade d'herbes folles et tuiles au parmesan

## LE PLATEAU LIBANAIS 24,00

**On décolle vers le Liban pour découvrir la vraie cuisine du coeur de Beyrouth...  
Le tout cuisiné avec amour par YA BAYTÉ**

**4 Mézas servis avec du pain libanais :**

Houmous

Caviar d'aubergines grillées au feu de bois

Taboulé libanais

Crème de poivrons grillés au feu de bois

## LES BOISSONS CHAUDES

Espresso	3,00	<b>THÉ BLANC</b>	6,20
Double espresso	4,50	Bai Mu Dan Impérial	
Noisette	3,10	<b>THÉS NOIRS</b>	6,20
Allongé	3,30	Earl Grey   Darjeeling Runglee Runliot   English Breakfast	
Déca	3,20	<b>THÉS VERTS</b>	6,20
Déca allongé	3,50	Jasmin   Touareg   Green Passion	
Cappuccino*	4,90	<b>CHAI LATTE*</b>	6,50
Latte*	5,30	<b>MATCHA LATTE*</b>	6,50
Presse de café	6,00	<b>INFUSIONS ET ROOÏBOS</b>	6,20
Chocolat chaud*	6,00	Verveine   Mynthe   Peach Rooibos Camomille	
Supplément lait végétal	0,50	<b>* Jusqu'à 18h</b>	

## LES BOISSONS FRAÎCHES

Vittel, 50cl   1l	4,00   6,00	Kombucha Vivant	6,50
Perrier fines bulles, 50cl   1l	4,50   6,50	Jus de pomme artisanal, 33cl   75cl Domaine Sicera	6,50   14,00
Thé glacé maison	6,00	Sodas, 33cl Coca-Cola   Coca-Cola sans sucre	5,80
Jus fraîchement pressé* orange ou pamplemousse	6,50	Tonic J. Gasco, 20cl	3,50
Citronnade maison	6,50	Sado Waters, 33cl Eau minérale naturelle plate ou gazeuse aromatisée	4,70
<b>* Jusqu'à 18h</b>			

## LES BIÈRES ET LES CIDRES

### LES BIÈRES

Les bouteilles, 33cl Indigo IPA   D-Pilsner   Mission Pale Ale	9,50
Les pressions, 25cl   50cl La sélection du moment	7,00   12,00

### LES CIDRES & LES POIRÉS

Cidre brut Florentin, 33cl   75cl	7,00   15,00
Poiré Odette, 75cl	16,00

## LES VINS ET LES BULLES

### LES ROUGES

	12,5 cl	75 cl
<b>Le pur fruit du causse 2022</b> Domaine Combet-la-Serre, Sud-Ouest	8,50	36,00
<b>Entre amis rouge 2020</b> Domaine Cazebonne, Bordeaux	9,00	38,00
<b>La Cavale AOP 2017</b> Lubéron	10,00	46,00
<b>Le Clos 2021</b> Domaine Hélène Bleuzen, Ventoux	10,00	48,00
<b>IGP Ardèche Syrah 2021</b> Domaine des Pierres Sèches, Ardèche	11,50	49,00
<b>Chitry «Constance» 2021</b> Bourgogne	13,00	58,00

### LES BLANCS

	12,5 cl	75 cl
<b>Jurançon sec, Délice de Thou 2021</b> , Clos Thou	8,50	38,00
<b>Clos Fornelli AOP, 2023</b> Corse	9,50	42,00
<b>La Cavale AOP 2022</b> Lubéron	10,00	45,00
<b>Instinctive 2021</b> Domaine l'Affût - Loire	11,00	48,00
<b>Chitry «Constance» 2021</b> Bourgogne	13,00	52,00

### LES ROSÉS

	12,5 cl	75 cl
<b>Petite Cavale AOP, 2022</b> Certifié Agriculture Biologique, Lubéron	7,00	31,00
<b>Côtes de Provence, 2022</b> Domaine des Trois Filles, Provence	8,50	38,00
<b>Bandol, 2022</b> Domaine des Trois Filles, Provence	10,50	48,00

### LES BULLES

	14 cl	75 cl
<b>Champagne Extra Brut EPC Blanc de noirs</b>	18,00	89,00
<b>Champagne Rosé EPC Extra brut Premier cru</b>	18,00	100,00

## LES COCKTAILS

À PARTIR DE 18H30

### LES CLASSIQUES

<b>Spritz, 14cl</b>	
Classique : Apérol, Prosecco, Perrier	11,00
Pamplemousse : Pampelle, Prosecco, J. Gasco rosa	12,00
Citron : Limoncello, Prosecco, J. Gasco cedrat	12,00
<b>St-Germain Spritz, 14cl</b>	14,00
<b>Le Bellini, 20cl</b>	13,00
Prosecco, Marie Brizard Apry	
<b>Moscow Mule, 16cl</b>	13,00
Vodka 42 Below, ginger beer, citron vert, sirop de gingembre	
<b>La Caïpirinha revisitée, 11cl</b>	13,00
Cachaça Magnifica, citron vert, sucre de canne, angostura	
<b>La Paloma, 17cl</b>	13,00
Tequila Calle 23 Blanco, jus de citron, jus de pamplemousse, J. Gasco rosa, sucre de canne	

### LES SIGNATURES SANS ALCOOL

<b>La cousine Bette, 9cl</b>	10,00
Bissap maison, sirop de sucre, jus de citron, aquafaba	
<b>Le Démon du foyer, 18cl</b>	13,00
Martini Vibrante, sirop Bacanha, jus de citron, Vivant kombucha framboise	

### LES SIGNATURES

<b>Les Fleurs du mal, 14cl</b>	16,00
Gin Nuage, jus d'aloevera, liqueur Mastic Roots, jus de pomme artisanal Sicera, sirop de sucre, jus de citron, aquafaba	
<b>La Vigne et la Maison, 8cl</b>	17,00
Cognac Merlet VSOP, Pineau des Charentes Merlet extra vieux, Verjus Merlet	
<b>Le Jardin d'Epicure, 18,5cl</b>	15,00
Gin Nuage, fenouillette de Brives, jus de citron, sirop Bacanha verveine, bière Trouble #6 Deck & Donohue	
<b>Le Diable aux champs, 15cl</b>	16,00
Campari, crème de pêche Giffard, jus de citron, sirop de sucre, Perrier	
<b>Le Bol de Punch, 16cl</b>	19,00
Milk Punch, Cachaça Magnifica, Cointreau, sirop d'agave, jus de citron, jus de pamplemousse	
<b>Le cousin Pons, 13cl</b>	12,00
Bissap maison, Rhum Havana 7 ans, sirop de sucre, jus de citron, aquafaba	

## LES ALCOOLS

### LES APÉRITIFS

<b>Apérol, 6cl</b>	7,00
<b>Baileys, 6cl</b>	9,00
<b>Campari, 6cl</b>	8,50
<b>Lillet Blanc   Rouge, 6cl</b>	7,50
<b>Martini, 6cl</b>	7,50
Blanco   Extra Dry   Rosso   Fiero	
<b>Noilly Prat, 6cl</b>	6,50
<b>Pampelle, 6cl</b>	9,00
<b>Pineau des Charentes Merlet</b>	9,00
Extra vieux, 8cl	
<b>Ricard, 3cl</b>	7,50
<b>Vermouth Dolin, 6cl</b>	9,50
Blanc   Rouge	

### LES DIGESTIFS

<b>Absinthe Pernod, 3cl</b>	7,00
<b>Armagnac, 4cl</b>	8,00
<b>Avèze, 4cl</b>	6,00
<b>Calvados Lancelot, 4cl</b>	8,00
<b>Chartreuse verte, 4cl</b>	7,50
<b>Cognac Merlet VSOP, 4cl</b>	10,00
<b>Cynar, 4cl</b>	6,00
<b>Limoncello Qualgia, 4cl</b>	7,00

### LES P'TITS PLUS

<b>Le p'tit plus soda</b>	2,50
<b>Le p'tit plus Tonic, 20cl</b>	3,50
<b>Le p'tit plus liqueur</b>	2,00

### LES LIQUEURS - 4cl

<b>Bénédictine D.O.M.</b>	6,50
<b>Chambord</b>	6,50
<b>Cointreau</b>	6,50
<b>Amaretto Qualgia</b>	6,00
<b>Fernet Branca</b>	6,00
<b>Get 27   Get 31</b>	6,00
<b>Grand Marnier</b>	6,00
<b>Jagermeister</b>	6,00
<b>Kahlua</b>	6,00
<b>Suze</b>	6,00
<b>Sambuca Molinari</b>	6,00

### LES SPIRITUEUX - 6cl

<b>Cachaça Magnifica Premium</b>	9,00
<b>Gin Nuage</b>	11,00
<b>Rhums :</b>	
Bologne Agricole	10,00
Havana 7 ans	12,00
Santa Teresa	14,00
<b>Tequila Patrón Anejo</b>	16,00
<b>Tequila Patrón Silver</b>	15,00
<b>Vodka 42 Below</b>	11,00
<b>Vodka Grey Goose</b>	14,00
<b>Whiskies :</b>	
Benriach <i>The smoky twelve</i>	15,50
Coperies Single Malt - <i>whisky français</i>	13,50
Helsinki Whiskey Rye Malt	15,00
Johnny Walker Black	9,00
Slane Irish	8,50
Woodford Reserve Bourbon	13,00
Woodford Reserve Bourbon Double Oaked	15,00



# SHACK



OPEN MONDAY TO FRIDAY FROM 8AM TO MIDNIGHT

RESTAURANT - BAR - MEETING ROOMS - CONCIERGE  
PODCAST STUDIO - MUSIC LIVE & EXPO - WELLNESS

## BREAKFAST

8AM TO 10.30AM

CROISSANT	2,70
CHOCOLATE CROISSANT	3,00
TARTINE FRENCH BAGUETTE	5,00
FRESH FRUIT SALAD	7,00
SCRAMBLED EGGS	7,00

### BREAKFAST MENUS:

<b>LE COUP DE FOUET</b>	<b>5,50</b>
1 espresso + 1 pastry	
<b>LE COUP DE BOOST</b>	<b>13,50</b>
1 hot beverage + 1 Tartine French baguette + 1 freshly squeezed juice	

## LUNCH

12PM TO 2.30PM

### STARTERS 12,00

Burrata stracciatella, cucumber coulis, citrus crudo

Old tomatoes gazpacho, olive oil emulsion

Thai beef tartar, soy-flavored sucrine

Caesar salad, chicken teriyaki style

### MAIN COURSES 24,00

Greene Risotto with spinach, *Prince de Paris* white ham

Snacked sea bream, sesame tuile, broccoli cream, burnt peaches

Saithe, parmesan gnocchi, piquillo emulsion

Wrapped grilled vegetables, tagetes flower sauce

### DESSERTS 10,00

Milky raspberry and elderberry mousse, caramelized hazelnuts

Peanut brownie, coconut ganache

Red fruit minestrone, cotton candy ice cream

**CARL MARLETTI's pastry 13,00**

## SWEET SNACKS

Slice of lime and coconut cake	4,00
Slice of chocolate cake	4,00
Chocolate chip cookie	4,00

### HOMEMADE SNACK MENU 9,00

1 COOKIE OR 1 SLICE OF CAKE  
1 COLD BEVERAGE\*

\* Choice of lemonade or bissap or iced tea or cold latte

Evenings at the Shack are all about sharing.

Boards, jars, platters – all are designed to be placed at the center of your table, encouraging sharing and allowing each diner to select with their preferred tastes.

And because we are adventurers, our menu changes every season to take you on a new journey each time.

## OUR BOARDS

### **La Charcut'** **22,00**

Selection and mix of Prince de Paris ham, herb sausage, white pudding, Bayonne ham, goose rillettes

### **La Frometon** **21,00**

Selection and mix of cheeses – Brie de Meaux, bleu d'Auvergne, Pont-l'Évêque, Sainte-Maure de Touraine, Tête de Moine

### **La Méli-Mélo** **23,00**

Mix of cheeses and charcuterie – Brie de Meaux, Bleu d'Auvergne, Tête de Moine, Prince de Paris ham, herb sausage and goose rillettes

Oh, and by the way... Just like a live TV show, we operate without a safety net, bringing to your plate what the producers have on hand, so please be indulgent with us if a product replaces one of those listed.

## OUR PLATES

**To share or not... It's up to you!**

### **Tomato Melba** **14,00**

Melba of pineapple tomatoes with bell pepper and tomato sorbet, basil whipped cream and balsamic coulis

### **Burrata and zucchini** **16,00**

Burrata, grilled zucchini, green vinaigrette and squash seeds

### **Tuna tataki** **22,00**

Just seared tuna, wasabi mayo, herb salad and parmesan crisps

## OUR LEBANESE PLATTER **24,00**

This platter takes you to Lebanon to discover the heart of Beirut's cuisine... All lovingly cooked by our beloved partner Ya Bayté!

### **4 Mezze served with Lebanese bread :**

Hummus

Wood-fire grilled eggplant caviar

Lebanese tabbouleh

Wood-fired grilled pepper cream

## HOT BEVERAGES

Espresso	3,00
Double espresso	4,50
Macchiato	3,10
Americano	3,30
Decaf	3,20
Decaf Americano	3,50
Cappuccino*	4,90
Latte*	5,30
Coffee Press	6,00
Hot Chocolate*	6,00
Additional plant-based milk	0,50

## OUR SELECTION OF TEAS

<b>WHITE TEAS</b>	6,20
Bai Mu Dan Impérial	
<b>BLACK TEAS</b>	6,20
Earl Grey   Darjeeling Runglee Rungliot   English Breakfast	
<b>GREEN TEAS</b>	6,20
Jasmin   Touareg   Green Passion	
<b>CHAI LATTE*</b>	6,50
<b>MATCHA LATTE*</b>	6,50
<b>HERBAL INFUSIONS AND ROOÏBOS</b>	6,20
Verbena   Mint   Peach Rooibos   Chamomile	

\*Until 6:00PM

## COLD BEVERAGES

Vittel, 50cl   1l	4,00   6,00	Kombucha Vivant	6,50
Perrier fines bulles, 50cl   1l	4,50   6,50	Artisanal Apple Juice, 33cl   75cl Domaine Sicera	6,50   14,00
Homemade iced tea	6,00	Sodas, 33cl Coca-Cola   Coca-Cola sans sucre	5,80
Freshly Squeezed Juice* orange or grapefruit	6,50	Tonic J. Gasco, 20cl	3,50
Homemade Lemonade	6,50	Sado Waters, 33cl Flavored Still or Sparkling Mineral Water	4,70

\*Until 6:00PM

## BEERS AND CIDERS

### BEERS

Bottled, 33cl	9,50
Indigo IPA   D-Pilsner   Mission Pale Ale	
Draft Beers, 25cl   50cl	7,00   12,00
Selection of the moment	

### CIDERS AND PEARS

Florentin Brut Cider, 33cl   75cl	7,00   15,00
Odette Pear Cider, 75cl	16,00

## WINES AND SPARKLING WINES

### RED WINES

	12,5 cl	75 cl
<b>Le pur fruit du cause 2022</b> Domaine Combel-la-Serre, Sud-Ouest	8,50	36,00
<b>Entre amis rouge 2020</b> Domaine Cazebonne, Bordeaux	9,00	38,00
<b>La Cavale AOP 2017</b> Lubéron	10,00	46,00
<b>Le Clos 2021</b> Domaine Hélène Bleuzen, Ventoux	10,00	48,00
<b>IGP Ardèche Syrah 2021</b> Domaine des Pierres Sèches, Ardèche	11,50	49,00
<b>Chitry «Constance» 2021</b> Bourgogne	13,00	58,00

### WHITE WINES

	12,5 cl	75 cl
<b>Jurançon sec, Délice de Thou 2021</b> , Clos Thou	8,50	38,00
<b>Clos Fornelli AOP, 2023</b> Corse	9,50	42,00
<b>La Cavale AOP 2022</b> Lubéron	10,00	45,00
<b>Instinctive 2021</b> Domaine l'Affût - Loire	11,00	48,00
<b>Chitry «Constance» 2021</b> Bourgogne	13,00	52,00

### ROSÉ WINES

	12,5 cl	75 cl
<b>Petite Cavale AOP, 2022</b> Certifié Agriculture Biologique, Lubéron	7,00	31,00
<b>Côtes de Provence, 2022</b> Domaine des Trois Filles, Provence	8,50	38,00
<b>Bandol, 2022</b> Domaine des Trois Filles, Provence	10,50	48,00

### CHAMPAGNES

	14 cl	75 cl
<b>Champagne Extra Brut EPC Blanc de noirs</b>	18,00	89,00
<b>Champagne Rosé EPC Extra brut Premier cru</b>	18,00	100,00

## COCKTAILS

FROM 6.30PM

### OUR CLASSICS

<b>Spritz, 14cl</b>	
Classique : Apérol, Prosecco, Perrier	11,00
Pamplemousse : Pampelle, Prosecco, J. Gasco rosa	12,00
Citron : Limoncello, Prosecco, J. Gasco cedrat	12,00
<b>St-Germain Spritz, 14cl</b>	14,00
<b>The Bellini, 20cl</b>	13,00
Prosecco, Marie Brizard Apry	
<b>Moscow Mule, 16cl</b>	13,00
Vodka 42 Below, ginger beer, lime, ginger syrup	
<b>The Revamped Caïpirinha, 11cl</b>	13,00
Cachaça Magnifica, lime, cane sugar, angostura	
<b>The Paloma, 17cl</b>	13,00
Tequila Calle 23 Blanco, lemon juice, cane sugar, J. Gasco rosa, grapefruit juice	

### NON-ALCOHOLIC SIGNATURES

<b>La cousine Bette, 9cl</b>	10,00
Homemade Bissap, sugar syrup, lemon juice, aquafaba	
<b>Le Démon du foyer, 18cl</b>	13,00
Martini Vibrante, Bacanha syrup, lemon juice, raspberry kombucha Vivant	

### OUR SIGNATURE COCKTAILS

<b>Les Fleurs du mal, 14cl</b>	16,00
Gin Nuage, aloe vera juice, Mastic Roots liqueur, artisanal Apple Juice, sugar syrup, lemon juice, aquafaba	
<b>La Vigne et la Maison, 8cl</b>	17,00
Cognac Merlet VSOP, extra old Pineau des Charentes Merlet, Verjus Merlet	
<b>Le Jardin d'Épicure, 18,5cl</b>	15,00
Gin Nuage, fenouillette de Brives, lemon juice, Bacanha verveine syrup, Trouble #6 Deck & Donohue beer	
<b>Le Diable aux champs, 15cl</b>	16,00
Campari, Giffard peach cream, lemon juice, sugar syrup, Perrier	
<b>Le Bol de Punch, 16cl</b>	19,00
Milk Punch, Cachaça Magnifica, Cointreau, agave syrup, lemon juice, grapefruit juice	
<b>Le cousin Pons, 13cl</b>	12,00
Homemade Bissap, Havana 7-year-old Rum, sugar syrup, lemon juice, aquafaba	

## ALCOHOLS

### APERITIFS

<b>Apérol, 6cl</b>	7,00
<b>Baileys, 6cl</b>	9,00
<b>Campari, 6cl</b>	8,50
<b>Lillet Blanc   Rouge, 6cl</b>	7,50
<b>Martini, 6cl</b>	7,50
Blanco   Extra Dry   Rosso   Fiero	
<b>Noilly Prat, 6cl</b>	6,50
<b>Pampelle, 6cl</b>	9,00
<b>Pineau des Charentes Merlet</b>	9,00
Extra vieux, 8cl	
<b>Ricard, 3cl</b>	7,50
<b>Vermouth Dolin, 6cl</b>	9,50
White   Red	

### DIGESTIVES

<b>Absinthe Pernod, 3cl</b>	7,00
<b>Armagnac, 4cl</b>	8,00
<b>Avèze, 4cl</b>	6,00
<b>Calvados Lancelot, 4cl</b>	8,00
<b>Chartreuse verte, 4cl</b>	7,50
<b>Cognac Merlet VSOP, 4cl</b>	10,00
<b>Cynar, 4cl</b>	6,00
<b>Limoncello Qualgia, 4cl</b>	7,00

### EXTRAS

<b>The little soda plus</b>	2,50
<b>The little Tonic plus, 20cl</b>	3,50
<b>The little liquor plus</b>	2,00

### LIQUORS - 4cl

<b>Bénédictine D.O.M.</b>	6,50
<b>Chambord</b>	6,50
<b>Cointreau</b>	6,50
<b>Amaretto Qualgia</b>	6,00
<b>Fernet Branca</b>	6,00
<b>Get 27   Get 31</b>	6,00
<b>Grand Marnier</b>	6,00
<b>Jargermeister</b>	6,00
<b>Kahlua</b>	6,00
<b>Suze</b>	6,00
<b>Sambuca Molinari</b>	6,00

### SPIRITS - 6cl

<b>Cachaça Magnifica Premium</b>	9,00
<b>Gin Nuage</b>	11,00
<b>Rhums :</b>	
Bologne Agricole	10,00
Havana 7 ans	12,00
Santa Teresa	14,00
<b>Tequila Patrón Anejo</b>	16,00
<b>Tequila Patrón Silver</b>	15,00
<b>Vodka 42 Below</b>	11,00
<b>Vodka Grey Goose</b>	14,00
<b>Whiskies :</b>	
Benriach <i>The smoky twelve</i>	15,50
Coperies Single Malt - <i>French whisky</i>	13,50
Helsinki Whiskey Rye Malt	15,00
Johnny Walker Black	9,00
Slane Irish	8,50
Woodford Reserve Bourbon	13,00
Woodford Reserve Bourbon Double Oaked	15,00