



LES ARDOISES ET COCHONNAILLES POUR PATIENTER (OU PAS !)

Planche de charcuteries | 11 €

Assortiment de charcuteries et ses condiments.

Planche mixte | 15 €

Assortiment de charcuteries, fromage régionaux et condiments.

LES APÉRITIFS

Kir au vin blanc 12cl | 4 €

Kir pétillant 12cl | 5 €

Kir Royal 12cl | 8 €

Muscat 6cl | 3.50 €

Ricard 2cl | 3 €

Martini rouge, blanc 7cl | 4.50 €

Porto rouge, blanc 7cl | 4 €

Whisky J&B Rare - Scotch Whisky - Blended 4cl | 6.50 €

Whisky Aberlour 10 ans d'âge - Scotch Whisky Single Malt 4cl | 7.50 €

Picon vin blanc 12cl ou Picon bière 25cl | 5.50 €

Monaco ou Panaché 25cl | 5.50 €

Champagne AOC- Veuve Pelletier coupe 12cl | 8 € - bouteille 75cl | 40 €

Demandez le cocktail du mois

LES DIGESTIFS

Cognac Hennessy VS 4cl | 8 €

Armagnac VSOP Clé des Ducs 4cl | 7 €

Calvados Bushel VSOP 4cl | 7 €

Get 27 4cl | 5.50 €

Don Papa (Philippines) Rhum vieux - Dense, ample et épicé 4cl | 8 €

Don Papa Baroko Fruité et charnu 4cl | 9 €



LES VINS

BLANCS

	12cl	75cl
IGP Côtes de Gascogne - Domaine de Ménard, Gros Manseng <i>Vin moelleux équilibré entre le sucre et la fraîcheur</i>	5	23
IGP Côtes de Gascogne - UGNI Blanc, Domaine de Ménard <i>Vinsec, fruité et frais</i>	4.50	21
Montagny AOC - Buissonnier <i>Puissance, vivacité et fraîcheur, notes d'épices</i>	6	26

ROUGES

	12cl	75cl
Bordeaux AOC - Château les Faix <i>Equilibre entre fruits des bois et épices</i>	4.50	21
Côtes de Blaye AOP - Château Petit Boyer <i>Puissant, acidité et tanins</i>	5.50	25
Saint Julien AOC - Pavillon de Glana <i>Richesse aromatique sur le boisé, la mûre et la cerise</i>		35
Bourgueil AOC - Ambroisie, Maison Albert Besombes <i>Gouleyant, fruité et souple</i>	5.50	26
Morgon AOC - Cave du Château de Chénas <i>Dominante vanille mêlée de fruits rouges</i>	5.50	26
Croze Hermitage AOP - La Matinière, Domaine FERRATON <i>Fruits rouges, acidulé</i>		28
Côtes du Roussillon AOC - La Canaille, Château de Corneilla <i>Robe rubis et fruits rouges</i>		23

ROSÉ

	12cl	75cl
IGP Méditerranée - L'Arnaude, Domaine à Lorgues <i>Arômes d'agrumes mêlés de notes florales et vanille</i>	4.50	21

NOTRE SÉLECTION DU MOIS - nous consulter



LES BIÈRES

PRESSION	25cl	33cl	50cl
Léonce d'Armentières Triple - <i>Atelier Malécot</i> - 9°	5 €	5.50 €.	8.50 €
Moulins d'Ascq - <i>Brasserie Moulins d'Ascq</i> - 6,2°	4 €	5 €	7.50 €

BOUTEILLE

Léonce d'Armentières Blonde - <i>Atelier Malécot</i> - 6,8° 33cl 4.50 €
Léonce d'Armentières Ambrée - <i>Atelier Malécot</i> - 7,5° 33cl 4.50 €
Léonce d'Armentières Blanche - <i>Atelier Malécot</i> - 5° 33cl 4.50 €
Paix Dieu - <i>Brasserie Caulier</i> - 10° 33cl 5.50 €
Bon Secours Myrtille - <i>Brasserie Caulier</i> - 6,4° 33cl 5.50 €
Liefmans Fruits Rouges - <i>Brasserie Liefmans</i> - 3,8° 25cl 4 €
Jupiler - <i>Brasserie Jupiler</i> - 5,2° 25cl 2.50 €
Jupiler sans alcool - <i>Brasserie Jupiler</i> - 25cl 2.50 €
Belle Rose Blonde - <i>Brasserie des Sources</i> - 6,5° 33cl 5 €
Poule Mouillée IPA - <i>Brasserie Tandem</i> - 6,5° 33cl 5.50 €
Mongy Blonde - <i>Brasserie Cambier</i> - 6,2° 33cl 5.50 €
Bonne Pioche - <i>Brasserie Tandem</i> - 5,3° 33cl 5.50 €
Westmalle Triple - <i>Abbaye des Trappistes</i> - 9,5° 33cl 4.50 €
Saison Dupont - <i>Brasserie Dupont</i> - 6,5° 33cl 4 €

LES COCKTAILS

Gin tonic | 8 €

La Jacqueline | 6.50 €

Sirop de coquelicot, limonade nature "La Gosse", vin blanc moelleux, rondelle de citron et glaçons



LES BOISSONS FRAÎCHES

Eau Villers plate ou gazeuse | 50cl **3 €** / 1 litre **4 €**

Perrier 33cl | **3 €**

Jus de fruits Orange, Ananas, Abricot, Tomate 20cl | **2 €**

Cidre doux 25cl | **2.50 €**

Jus Artisanal Pomme 33cl | **3 €**

Jus Artisanal Pomme/Poire 33cl | **3 €**

Jus Artisanal Pomme/Groseille 33cl | **3 €**

Jus Artisanal Pomme/Cassis 33cl | **3 €**

Limonade "La Gosse" Nature 25cl | **3 €**

Limonade "La Gosse" Violette 25cl | **3 €**

Limonade "La Gosse" Mandarine 25cl | **3 €**

Limonade "La Gosse" Citron vert 25cl | **3 €**

Limonade "La Gosse" Cola 25cl | **3 €**

SIROP ET DIABOLOS

Nos sirops et diabolos sont préparés avec du sirop et de la limonade La Gosse, producteur artisanal situé dans la région.

Framboise 25cl | en sirop **1.50 €** / en diabolo **3 €**

Violette 25cl | en sirop **1.50 €** / en diabolo **3 €**

Coquelicot 25cl | en sirop **1.50 €** / en diabolo **3 €**

Fraise/Poire 25cl | en sirop **1.50 €** / en diabolo **3 €**

Citron sauvage 25cl | en sirop **1.50 €** / en diabolo **3 €**

Menthe verte 25cl | en sirop **1.50 €** / en diabolo **3 €**

Pêche 25cl | en sirop **1.50 €** / en diabolo **3 €**



CAFÉ, THÉ

Expresso / Décaféiné | 2 €

Café crème | 2.20 €

Double Expresso | 3.20 €

Cappuccino | 3 €

Chocolat chaud maison | 3 €

Chocolat viennois | 3.80 €

Thé ou infusion | 2.40 €

Irish Coffee | 8 €

POUR LE GOÛTER

Le Goûter Complet | 5 €

Crêpe ou Gaufre avec une boisson chaude

La crêpe au sucre | 3 €

La crêpe chocolat chantilly | 3.50 €

La gaufre au sucre | 3 €

La gaufre chocolat chantilly | 4 €

LES VENTES À EMPORTER

Flamiche au Maroilles | 8 €

Environ 450gr. sous vide

Saumon Gravlax et sa sauce sucrée au Raifort | 4.50 €

Portion de 100gr. sous vide

Potjevleesch en terrine

Portion de 200gr sous vide | 4.50 €

En terrine environ 1.2kg. sous vide. le kg. y compris consigne 2€ | 18 €

Filet mignon de porc, avec sa sauce au Maroilles et sa jardinière de légumes | 8 €

cuisson basse température. 350g environ