



---

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

### ROUGES

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

### ROSÉ

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

---

**NOTRE SÉLECTION DU MOIS - nous consulter**

---



---

## LES BIÈRES

---

| <b>PRESSION</b>   | 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 Gravlox 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*