



BOISSONS FRAÎCHES

Sodas

Limonade blanche [25cl]	2,20€
Coca / Coca Zéro [33cl]	3,00€
Orangina [25cl]	3,00€
FuzeTea Pêche [25cl]	3,00€
Schweppes Tonic / Agrumes [25cl]	3,00€
Oasis Tropical [25cl]	3,00€
Perrier [33cl]	3,00€
Red Bull [25cl]	3,50€

Jus de fruits [25cl] 3,00€

Orange / Pomme / Abricot / Raisin /
ACE / Ananas / Tomate

Eaux

St Amand Plate [50cl]	3,40€
St Amand Plate [100cl]	5,40€
St Amand Pétillante [50cl]	3,50€
St Amand Pétillante [100cl]	5,50€

Nos Sirops [2cl]:

Grenadine / Kiwi / Menthe /
Orgeat / Fraise / Pamplemousse /
Pêche / Violette / Curaçao /
Citron / Citron fort / Cassis

A l'eau [25cl]	2,20€
A la limonade [25cl]	2,80€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,60€
Café crème	1,70€
Allongé	1,60€
Double Expresso	2,50€
Grand crème	2,60€
Thé	3,00€
Café Viennois	3,30€
Chocolat chaud	3,00€
Choco Viennois	3,30€

AVEC ALCOOL [4cl] 8,00€

Irish coffee
Bailey's coffee
Bailey's choco



ALCOOLS

RHUM

Havana [4cl]	5,00€
Diplomatico [4cl]	6,50€
Don Papa [4cl]	6,50€

WHISKY

Clan Campbell [4cl]	5,00€
Jameson [4cl]	5,50€
Toki [4cl]	6,00€

<u>VODKA</u> Orloff [4cl]	5,00€
+ Red Bull [25cl]	7,50€

LES AUTRES

Gin [4cl]	5,00€
2 Jager-Bomb [4cl]+Red bull	7,00€
Martini Blanc/Rouge [8cl]	4,00€
Muscat [10cl]	4,00€
Porto rouge [8cl]	4,00€
Ricard [2cl]	3,00€
Téquila [4cl]	5,00€

SHOOTER [2cl] : 2,50€

BULLES

Duc de Raybaud

Coupe [12,50 cl]	4,50€
Bouteille [75 cl]	25,00€

Champagne

Coupe [12,50 cl]	7,50€
Bouteille [75 cl]	42,00€

KIR [12,50cl]

Mûre / Cassis / Pêche

Vin Blanc	4,50€
Pétillant	4,50€

PICON

Vin blanc [12,50cl]	5,00€
Bière [25cl]	5,00€

DIGESTIFS [4cl]

Baileys	5,50€
Calvados	5,50€
Cognac	5,50€
Cardhu	5,50€
Get 27/31	5,50€

COCKTAILS [25cl]

CUBA LIBRE	6,00€
------------	-------

MOJITO

Classique	7,50€
Fruits Frais	8,00€
Royal [champagne]	9,00€

VODKAJITO	7,50€
-----------	-------

SEX ON THE BEACH	7,50€
------------------	-------

PIÑA COLADA	7,50€
-------------	-------

Cocktail du moment	6,50€
--------------------	-------

COCKTAIL SANS ALCOOL 5,00€

Jus d'ananas, pomme, orange, sirop de grenadine

BIERES

LES PRESSIONS

	25cl	50cl
Kasteel Rouge	3,90€	7,50€
Cuvée des Trolls	3,90€	7,50€
Paix Dieu	4,50€	8,00€
Monaco / Panaché	3,90€	

LES BOUTEILLES

Heineken 0 [33cl]	4,50€
Liefmans Rouge[25cl]	4,50€
Karmeliet [33cl]	5,50€
Duvel [33cl]	5,50€
Chimay Bleue [33cl]	5,50€
Vedette Blanche[33cl]	5,50€
Desperados[33cl]	5,50€

VINS

LES ROUGES

Raoul Mapoul - IGP Pays d'OC

Alliance du fruit et du caractère des vins du Languedoc.

Nez : Fruits rouges fruits noirs de petites notes d'épices.

Bouche : Une très belle attaque sur le fruit avec une légère montée en puissance pour une finale tout en douceur.

Verre [12,50cl]	4,00€
Bouteille [75cl]	20,00€

Los Quintaos

Epices, Chocolat, Intense

"Un vin du Chili, très aromatique"

Verre [12,50cl]	4,00€
Bouteille [75cl]	20,00€

LES BLANCS

Domaine Saint-Lannes Signature - Côtes de Gascogne - Blanc 2020- IGP

Nez : Nez explose sur une intensité remarquable d'arômes de fruits exotiques

Bouche : attaque vive et fraîche, pour conclure sur une longueur aromatique de plus intense

Verre [12,50cl]	4,00€
Bouteille [75cl]	20,00€

Château de Pennautier "Viognier" **Vignobles Lorgeril**- IGP

Fruits frais, Belle onctuosité

Verre [12,50cl]	4,00€
Bouteille [75cl]	20,00€

ROSE

Raoul Mapoul - Rosé - IGP Pays d'OC

Nez : Fruits rouges fruits noirs de petites notes d'épices

Bouche : Une très belle attaque sur le fruit avec une légère montée en puissance pour une finale tout en douceur

Verre [12,50cl]	4,00€
Bouteille [75cl]	20,00€

STARTERS - A PARTAGER

Planche de charcuteries fines.....**10,00€**
[Spianata, Rosette de Lyon, jambon Serrano]

Planche de fromages affinés.....**10,00€**
[Comté, Saint nectaire, Bleu d'Auvergne]

Planche mixte (charcuteries / fromages).....**15,00€**

Assiette de tapas frits.....**10,00€**
Chili Cheese nuggets (Bouchées au fromage fondu et piment) x 4 pièces
Bouchées camembert x 4 pièces
Beignets d'oignons x 4 pièces
Servie avec Mayonnaise et Ketchup

Portion de frites fraîches (cuites au gras de bœuf).....**3,00€**


Plats du chef

Carbonnade flamande maison / Frites fraîches.....**14,90€**
Au sauté de bœuf (origine France)

Suprême de poulet rôti à la forestière, embeurré de pommes de terre.....**15,50€**
[Volaille 100% française, champignons snackés, crème de champignons de paris, poudre de champignons séchés au sel de Guérande, purée maison]

Véritables tagliatelles à la carbonara.....**16,50€**
[Au lard de Colonata, et parmesan]

Poisson du moment à la façon du chef.....**17,50€**
[Selon arrivage]

 Poutine au poulet gratinée au cheddar.....**15,00€**
[Jus de viande à la moutarde et tomate]

*Formule du jour

**boisson non comprise (midi, semaine)*

Plat du jour.....**9,90€**

Plat du jour + dessert.....**11,90€**
[Crème brûlée, brownie ou crêpes]

*Menu Enfant 8€

**boisson non comprise*

Pâtes bolognaise

Nuggets maison / Steak haché Angus /
Frites ou Pâtes
Brownie / Crêpe / Glace 1 boule



NOS INTEMPORELS

- *Burger Simple.....**13,50€**
Double.....**16,50€**
(Steak haché Angus- bacon- cheddar rouge – salade – confit d'oignons blancs – sauce chti maison)
- Salade du moment.....**13,90€**
- *Welsh complet.....**14,50€**
[Cheddar Galloway – bière blonde – jambon cuit – tranche de pain – œuf sur le plat]
- *Pièce du Boucher [selon arrivage]**15,90€**
SAUCES maison : crème de Maroilles, Poivre

LES DECLINAISONS

- *Burger poulet.....**13,90€**
(Blanc de poulet pané frit- bacon- cheddar rouge – salade – confit d'oignons blancs – sauce chti maison)
- *Burger saumon / Maroilles.....**14,90€**
(Tranche de saumon fumé – Maroilles gratiné – confit d'oignons blancs – crème d'ail)
- *Trilogie de burger.....**16,50€**
[Bœuf, Poulet, Saumon fumé]
- *Welsh à la crème de saumon.....**16,50€**
[Cheddar Galloway – bière blonde – crème de saumon maison – tranche de pain]
- *Trilogie de Welsh**17,00€**
[Bœuf, Saumon fumé, Traditionnel]
- *L'assiette de l'indécis**19,50€**
Nos 4 intemporels en 1 seul plat : mini burger, mini salade, mini welsh, mini pièce du boucher sauce au choix

***Accompagnés de frites fraîches**

DESSERTS*

**Tous nos desserts sont réalisés maison sur place*

Crêpes	3,50€
<i>[nature, sucre, cassonade, chocolat, nutella]</i>	
Crème brûlée	6,00€
Brownie au chocolat et fruits secs.....	6,00€
Tarte citron meringuée.....	6,50€
Profiteroles glacés aux parfums de votre choix (x3).....	7,50€
Café/ Thé / Choco Gourmand.....	8,00€
<i>[Déclinaison de nos desserts]</i>	
Irish/ Baileys / Rhum gourmand.....	10,00€

NOS GLACES ARTISANALES

- | | |
|------------------|---------------------|
| - NOIX DE COCO | - YAOURT DE ST MALO |
| - POIRE WILLIAMS | - CHOCOLAT NOIR |
| - PÊCHE DE VIGNE | - CHOCOLAT AU LAIT |
| - FRAISE SENGA | - RHUM RAISIN |
| - FRAMBOISE | - VANILLE BOURBON |
| - FRUIT DE LA | - CAFE 100% ARABICA |
| PASSION | - CAMEL BEURRE |
| - CITRON VERT | SALE |
| | - PISTACHE |

1 BOULE : 3,00€ / 2 BOULES: 4,50€ / 3 BOULES: 6,00€
AVEC OU SANS CHANTILLY

Toppings :

- | | |
|---|---------------|
| - Coulis chocolat, coulis Caramel beurre salé | +0.30€ |
| - Schtroumpfs, fraise tagada, bananes | +0.30€ |
| - Sablé maison, spéculoos | +0.30€ |
| - Fruits du moment | +0.30€ |

Allergènes : merci de vous rapprocher de la direction

Prix nets