

# COCKTAILS

## Ti'Chope \*

*délicat, fruité, onctueux*

Rhum, Mezcal, mangue,  
vinaigre balsamique,  
lait de riz, citron vert

12€

## Pomme d'Api \*

*acidulé, rafraîchissant, perlant*

Gin, thé vert, pomme,  
champagne, citron vert

14€

## Douceur de Willy \*

*fruité, désaltérant, aromatique*

Eau de vie de poire, noisette,  
vermouth blanc, soda

12€

## Mom's garden \*

*frais, agrume, complexe*

Vodka, clémentine,  
cardamome, verjus, xérès

13€

## Terre d'accueil \*

*épicé, gourmand, doux*

Bourbon, banane, chicorée,  
tonic pamplemousse

13€

## Netflix & chill \*

*acidulé, gourmand, expressif*

Rhum, cacao, pop corn,  
citron vert, blanc d'œuf

12€

# MOCKTAILS

## Eau de naffe

*acidulé, perlant, floral*

huile de coco, fleur  
d'oranger, citron vert, soda

7€

## Sobre Mule

*exotique, épicé, frais*

mangue, balsamique, citron  
vert, ginger beer

7€

## Marée calme

*dans l'esprit du thé glacé*

thé noir, bergamote,  
camomille, valériane, verjus

7€

\* cocktail création disponible le soir uniquement



## NOS CLASSIQUES

Aperol Spritz	10€
Hugo Spritz	10€
Moscow Mule	11€
Americano	11€
Negroni	11€
Mai tai	11€
Bloody Mary	11€
Caipirinha	11€
Margarita	11€
Espresso Martini	11€
Old Cuban	12€

*d'autres classiques peuvent être réalisés sur demande*



**SOUS LA GRANGE**

# BIERES



BIÈRES PRESSIONS	25cl	33cl	50cl
<b>La Mouton Noir Bio</b> - 5,5° Blonde légère par nos copains de la brasserie Brewepes à Herlies	3,6€	4,8€	7€
<b>La dix</b> - 6,5° Brasserie Célestin, pale Ale	5€	6,5€	8€
<b>Henry IPA</b> 6° Brasserie Motte cordonnier	5€	6,5€	8€
<b>Weppa triple</b> 8,5° Brasserie Brewepes	5€	6,5€	8€
<b>L'artic papayou</b> 5° Brasserie Singe savant Aux notes subtiles de mangue et d'ananas	5€	6,5€	8€
<b>La bagarre- double IPA</b> 7,7° Brasserie Brique House	5€	6,5€	8€
<b>PICON BIÈRE</b>	6€	7,5€	9€
<b>BIÈRE SANS ALCOOL</b>		33cl	
LIL - 0,5° Brasserie Gobrecht		6,5€	



# CIDRE

Cidre Loïc Raison - 25cl 5,7€

SOUS LA GRANGE

# SOFTS



<b>Jus 20 cl</b> Abricot, orange, pomme, ananas, tomate	3,8€
<b>Charitea bio 33 cl</b> Red: rooibos et passion Black: thé noir et citron	5€
<b>Sirop bio 20 cl</b> Grenadine, menthe, orgeat, fraise, pêche, violette, citron	2,5€
<b>Limonade bio «AU PIF» 33 cl</b>	4€
<b>Pas trop BIO</b> Coca-Cola Classic / Zéro 33 cl Fever tree tonic 20 cl	3,5€ 4€
<b>Eaux St Amand</b> 50 cl plate ou gazeuse 1 L plate ou gazeuse	3€ 5€

## BOISSONS CHAUDES

<b>Thés BIO by Tea Tap</b>	3,5€
<b>Framboise forever</b> - thé vert, framboises et fleurs	
<b>Mangoustan</b> - thé vert, fruité et floral	
<b>Mint 2 tea</b> - thé vert, menthe poivrée et menthe verte	
<b>Earl grey</b> - thé noir et bergamote	
<b>Fruits &amp; Passion</b> - rooibos	
<b>Ginger beer</b> - infusion sucrée et épicée	
<b>Bonne nuit les petits</b> - infusion de camomille, réglisse et valériane	
<b>Cafés BIO by Méo</b>	
Expresso / Décaféiné	2,6€
Double	3,2€
Long	2,6€
Crème	3€
Double crème	3,6€
Capuccino	3,3€
Irish/French/Italian/Jamaican coffee	9€

ABREUVOIR





MOUTON NOIR

# SUR LE SABOT

SUR LE SABOT

BOL DE FRITES

LE PETIT 4,5€ (1 SAUCE)    LE GRAND 10€ (2 SAUCES)

TENDERS DE POULET, FRITES, SAUCE BÉARNAISE 12€

PLANCHE FROMAGE 15€

PLANCHE CHARCUTERIE 15€

PLANCHE MIXTE 15€



# GIN

<b>Gin Loos</b>	5€
A Loos, à côté d'chez nous! - 37,5° Distillats de baies de genévrier, angélique, orange, coriandre, citron, limette, amande	
<b>T.O.S Gohelle Chic</b>	7€
Hauts-de-France - 37,5° Les fleurs d'hibiscus viennent donner une coloration naturelle tout en ajustant l'équilibre aromatique	
<b>Radermacher Raerener Töpfergeist Bio</b>	7€
Belgique - 38° Équilibre parfait entre le malt et la baie de genévrier. Persistance et fraîcheur en fin de bouche	
<b>Gin 1836 Clémentine</b>	7€
Belgique - 37,5° Huiles essentielles, baies de genévrier, plantes et racines aromatiques	
<b>Gin Beefeater Orange</b>	7€
Angleterre - 37,5° Mélange parfait d'orange sanguine, agrumes et genièvre	
<b>Fords London Dry Gin</b>	8€
Angleterre - 45° Aux notes de jasmin et zeste de pamplemousse	
<b>Tonic Fever Tree Premium</b>	+4€

# LIQUEURS

Get 27	5,5€
Get 31	5,5€
Baileys	5,5€
Liqueur Speculoos au Genièvre de Wambrechies	4€
Amaretto Bio	6€
Limoncello Bio Walcher	6€
Grand Marnier	6€
Chambord	7€
Cointreau	7€
Génépi Bio l'aiguille verte	5€
Eyguebelle La Raphaëlle	15€

SOUS LA GRANGE

# RHUMS

<b>Vieux Rhum XO Don Ticiano 2008</b> El Salvador - 44,1°	9€
<b>Rhum Macaya Chocolate Bio</b> Belgique - 40°	8€
<b>Rhum Diplomatico</b> Venezuela - 40°	7,5€
<b>Rhum Kraken Black Spiced</b> Trinidad & Tobago - 40°	7€
<b>Rhum La Mauny Spiced</b> Martinique - 40°	7€
<b>Vieux Rhum Millésimé 2010</b> République Dominicaine	9€
<b>Botran</b> Guatemala - 40°	7,5€
<b>Rhum arrangé maison</b>	6€

# VODKA, CALVADOS & COGNAC

<b>Calvados Vieux Fermier Bio 7</b> Normandie - Ferme du Clos du Bourg - 42°	7€
<b>Cognac 3 ans 8</b> Maison Guy Pinard et fils - 40°	8€
<b>Armagnac Célébration VSOP 4 ans 8</b> Occitanie - Goudoulin - 40°	8€

# APERITIFS !

<b>Kir Royal 12 cl</b> Cassis, framboise, violette, pêche	14,5€
<b>Kir Vin Blanc 12 cl</b> Cassis, framboise, violette, pêche	6€
<b>Pastis Chais du Fort Bio / Ricard</b>	5€
<b>Martini Blanc / Rouge</b>	5€
<b>Porto</b>	5€
<b>Suze</b>	5€
<b>Whisky Jameson</b>	5€
<b>Whisky Wambrechies</b>	5€
<b>Whisky &amp; soft</b>	8,5€
<b>Vodka &amp; soft</b>	8,5€
<b>Rhum &amp; soft</b>	8,5€
<b>Gin &amp; tonic</b>	9€



# WHISKY

- Whisky de Wambrechies**  
Single Malt - Hauts-de-France - 40°  
Parfum caramélisé, notes de raisin confit et de prune **6,5€**
- Radermacher Lambertus «5»**  
Single Malt - Belgique - 46°  
Arôme malté et floral, coques de noix, chocolat, praliné **8€**
- Northmæn «Thor Boyo»**  
Single Malt - Normandie - 42°  
Whisky fermier! Notes de poires pochées, de prune, d'épices vives et de fleurs douces, légère salinité **7,5€**
- Hinch - Small Batch Bourbon**  
Blended - Irlande - 43°  
Vieillit en fut de bourbon. Notes de fruits secs et d'agrumes **7€**
- Daucourt «Bastille 1789»**  
Blended - Nouvelle-Aquitaine - 40°  
En bouche à la fois sec et légèrement fruité, avec quelques notes de zestes d'oranges et de fruits secs **6,5€**
- FaivreJMagine - Brut de fût 5 ans**  
Blended - France - 49,8°  
Notes de figues et de fruits confits à la douce saveur de fumée de chênes **8,5€**
- AWA «Mon Général Jean Rapp»**  
Single Malt - Alsace - 40°  
Robe ambrée. Notes de noisettes, de pain grillé et de vanille. Gourmand **8,5€**
- The ileach**  
Peated malt 40°  
Note de tourbe verte et de sel  
saveur fruitée et poivrée **10€**



# MOUTON NOIR



**MOUTON NOIR**



# VINS ROUGE

## BORDEAUX

St émilion grand cru 2016

62€

Château Cartier

Pauillac 2018

75€

Château tour Pibran

Château du moulin vieux 2021

25€

Côtes de bourg

## BEAUJOLAIS

Moulin vent en Mortperay 2018

86€

Af gros

## BOURGOGNE

Pommard vieilles vignes 2020

85€

Capuano Ferreri

Clos des ursulines 2018

115€

Pommard albert Bichot

Les Chaumes 2019

165€

1er cru-AOP Vosne romanée

Ardhuy

Cave de Lugny 2022

40€

Pinot noir

## COTES DU RHONE

62€

Maison Laurent Habrard 2020

Crozes Hermitage

# VINS BLANCS

---



## BOURGOGNE

Clos des godeaux- Savigny les beaune 2020 90€

Domaine Ardhuys

AOP Corton Charlemagne 2018 175 €

Domaine Ardhuys

Les Damodes- nuits st Georges 2019 90€

Domaine Manière

Meursault 2018 105€

Albert Bichot

La chablisienne 35€

Bourgogne Chardonnay

COTE DE GASCOGNE 25€

Haut Marin 2023

Gros Manseng

## COTE DU RHONE

Bassenon- condrieu 2021 96€

Domaine Bouton

## LOIRE ATLANTIQUE

Clos des Orfeuilles 2020 30€

Muscadet sèvre et maine

Maison Castel

# VINS ROSÉS

Cuvée des Oliviers Vin de France -  
Vallée du Rhône Château Montfrin

20€

# VINS AU VERRE !

## VINS ROSÉS

Cuvée des Oliviers Bio 2022 - Gris  
Château Montfrin

6€

## VINS BLANCS

Clos des Orfeuilles 2020 - Muscadet  
Loire - Maison Castel

6€

Bourgogne Chardonnay  
Emotions minérales  
La chablisienne

9€

Château Le Raz  
Moelleux sauvignon  
Côtes de Montravel

7€

## VINS ROUGES

Château du moulin vieux - Bordeaux  
Côte de Bourg 2021

6,5€

Les costes - nobles terres 2022  
Côte du Rhône  
Cépage syrah

7€

Cave de Lugny 2022  
Bourgogne-pinot noir

8€

Cirotte 2019- Sancerre rouge  
Domaine croix St Laurent

9€

# LES BULLES

## BOUTEILLES

Bourgogne Oedoria  
Chardonnay  
Nez floral et notes d'agrumes

35€

Champagne Leclerc Briant - Brut  
Pinot noir, pinot meunier et chardonnay

120€

Champagne Autréau Rouallet- brut  
Cépage Chardonnay  
Le verre  
La bouteille

12€

72€



MOUTON NOIR