

# 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€

## Basil smash \*

*fraîcheur extrême*

*Gin infusé au basilic, jus  
de citron vert et feuille de  
basilic*

10€

## 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

## 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€



## NOS CLASSIQUES

Aperol Spritz	10€
Hugo Spritz	10€
Moscow Mule	11€
Americano	11€
Mai tai	11€
Bloody Mary	11€
Caipirinha	11€
Margarita	11€



**SOUS LA GRANGE**

# BIÈRES



BIÈRES PRESSIONS	25cl	33cl	50cl
<b>La Mouton Noir Bio</b> - 5,5° Blonde légère par nos copains de la brasserie Breweppes à Herlies	3,8€	5€	7€
<b>La dix</b> - 6,5° Brasserie Célestin, pale Ale	5€	6,5€	8€
<b>La Yuzu 5,3°</b> Brasserie Célestin IPA aux douces notes de citron Yuzu	5€	6,5€	8€
<b>Weppa triple 8,5°</b> Brasserie Breweppes	5€	6,5€	8€
<b>La punition 6°</b> Brasserie DB, Roubaix	5€	6,5€	8€
<b>La bagarre- double IPA 7,7°</b> Brasserie Brique House	5€	6,5€	8€
<b>PICON BIÈRE</b>	6€	7,5€	9€
<b>BIÈRE SANS ALCOOL</b>			
LIL - 0° Brasserie Gobrecht		33cl 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 ( infusion de rooibos bio aux fruits de la passion) Black ( Infusion de thé noir bio au 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>Morning détox</b> - thé vert sencha, menthe, romarin, thym et citron	
<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€

LA TERRINE DU CHEF 7€

LES DEUX REIGNETS DE MAROILLES ET SALADE D'ENDIVE 9€



# GIN

## Gin Loos

A Loos, à côté d'chez nous! - 37,5° 5€  
Distillats de baies de genévrier, angélique, orange, coriandre, citron, limette, amande

## Gin Beefeater Orange

Angleterre - 37,5° 7€  
Mélange parfait d'orange sanguine, agrumes et genièvre

## Fords London Dry Gin

Angleterre - 45° 8€  
Aux notes de jasmin et zeste de pamplemousse

## AHOY 41,2°

Baie de genièvre, hibiscus de pin, piment d'Espelette, infusé dans un fût de vin Pessac Leognan 9€

## Gohelle chic 37,5°

Haut de France 9€  
Les fleurs d'hibiscus viennent donner une coloration naturelle tout en ajustant l'équilibre aromatique

## Tonic Fever Tree Premium

+4€

SOUS LA GRANGE

# 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€

## 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€
<b>Ti punch</b>	10€

## 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

Clos des ursulines 2018

Pommard albert Bichot 115€

Les Chaumes 2019

1er cru-AOP Vosne romanée 165€

Ardhuy

Cave de Lugny 2022

Pinot noir 40€

## COTES DU RHONE

Maison Laurent Habrard 2020 62€

Crozes Hermitage

Prieurs de St-Julien 2023 45€

Bassenon- condrieu 2021 96€

Domaine Bouton

# VINS BLANCS

---



## BOURGOGNE

Clos des godeaux- Savigny les beaune 2020 90€

Domaine Ardhu

AOP Corton Charlemagne 2018 175 €

Domaine Ardhu

Les Damodes- nuits st Georges 2019 90€

Domaine Manière

Meursault 2018 105€

Albert Bichot

Les Chenaudières 2022 36€

Bourgogne Chardonnay

**SAUVIGNON** 30€

La Raz 2023

Moelleux

Côtes de Montravel

## LANGUEDOC

Toi et Moi 2022 30€

Domaine du Peras

## LOIRE ATLANTIQUE

Clos des Orfeuilles 2020 30€

Muscadet sèvre et maine

Maison Castel

# VINS ROSÉS

Domaine Casa Rossa 2023  
île de beauté

20€

# VINS AU VERRE !

## VINS ROSÉS

Domaine Casa Rossa 2023  
île de beauté

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€

Cave de Lugny 2022  
Bourgogne-pinot noir

8€

Toi et Moi 2022  
Domaine du Peras- Languedoc

7€

Les Costes Nobles Terres  
Côte du Rhône

7€

# LES BULLES

## BOUTEILLES

Bourgogne Oedoria  
Chardonnay

35€

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

120€

Champagne Autréau Rouallet- brut

Le verre

12€

La bouteille

72€



MOUTON NOIR