

MERCI DE VOUS PRÉSENTER DIRECTEMENT AU BAR POUR  
PASSER VOTRE COMMANDE ET L'ENCAISSEMENT DE  
CELLE-CI

## COCKTAILS

### Le Meltdown

*fruité, onctueux*

Rhum blanc, purée de  
pêche, jus de citron, jus de  
cranberry

12€

### Le Kiwa

*rafraîchissant*

Gin infusé au kiwi et à la  
vanille,  
champagne, citron vert

14€

### At your side

*fruité, désaltérant, aromatique*

Grand marnier, cognac, jus de  
citron et jus de pomme

12€

### Basil smash

*fraîcheur extrême*

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

10€

### Le sweet buffalo

*puissante douceur*

Bourbon, jus de pomme  
ananas, fever pink grapefruit

12€

### Le Normlie

*acidulé et fruité*

Calvados, triple sec,  
Amaretto  
jus de citron et jus de  
pomme

13€

## MOCKTAILS

### Sobre Mule

*exotique, épicé, frais*

mangue, balsamique, citron  
vert, ginger beer

7€

### Cerisier de Chine

*Pour faire le plein de fruits*

Purée de poire et litchi,  
infusion framboise

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**

# BIERES



<b>BIÈRES PRESSIONS</b>	25cl	33cl	50cl
<b>La Mouton Noir Bio</b> - 5,5° Blonde légère par nos copains de la brasserie Brewepes à Herlies	3,8€	5€	7€
<b>La dix</b> - 6,5° Brasserie Célestin, pale Ale	5€	6,5€	8€
<b>La Brebis Galeuse</b> Brasserie Brewbaix , Roubaix	5€	6,5€	8€
<b>Weppa triple</b> 8,5° Brasserie Brewepes	5€	6,5€	8€
<b>La punition</b> 6° Brasserie DB, Roubaix	5€	6,5€	8€
<b>Plan sur la comet</b> - IPA- 6,5° Brasserie Brewbaix- Roubaix	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	<b>3,80€</b>
<b>Charitea bio 33 cl</b> Red ( infusion de rooibos bio aux fruits de la passion) Black ( Infusion de thé noir bio au citron)	<b>5€</b>
<b>Sirop bio 20 cl</b> Grenadine, menthe, orgeat, fraise, pêche, violette, citron	<b>2,50€</b>
<b>Limonade bio «AU PIF» 33 cl</b>	<b>4€</b>
<b>Pas trop BIO</b> Elsass( cola) classic/zéro Fever tree tonic 20 cl Fever tree ginger Fever tree grapefruit ( pamplemousse)	<b>3,50€</b> <b>4€</b> <b>4,70€</b> <b>4,70€</b>
<b>Eaux St Amand</b> 50 cl plate ou gazeuse 1 L plate ou gazeuse	<b>3€</b> <b>5€</b>

# BOISSONS CHAUDES

<b>Thés BIO by Tea Tap</b>	<b>3,5€</b>
<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	<b>2,6€</b>
Double	<b>3,2€</b>
Long	<b>2,6€</b>
Crème	<b>3€</b>
Double crème	<b>3,6€</b>
Capuccino	<b>3,3€</b>
Irish/French/Italian/Jamaican coffee	<b>9€</b>

ABREUVOIR





MOUTON NOIR

# SUR LE BAROT

SUR LE BAROT

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€

\*PLANCHE DE TAPENADE 12€



# 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

Chateau le Tuquet 2022 35€  
Graves

## BEAUJOLAIS

Moulin vent en Mortperay 2018 86€  
Af gros

## BOURGOGNE

Clos des ursulines 2018 115€  
Pommard albert Bichot

Les Chaumes 2019 165€  
1er cru-AOP Vosne romanée  
Ardhuy

Côte de nuits-villages 2020 75€  
Les perrières

Volnay 1er cru 2019 190€  
Frémiets

Mercurey 2019 105€  
1er cru les champs Martin

## COTES DU RHONE

Maison Laurent Habrard 2020 62€  
Crozes Hermitage

A la Rêverie " 2022 35€  
Château de Montfrin

Sablet 2021 38€  
Domaine des Pasquiers

Saint joseph 2020 60€  
Corps de loup

Château neuf du pape 2020 90€  
Domaine des pèresde l'église

# VINS ROUGE

## NOUVELLE AQUITAINE

Pauillac 2018 75€  
Château Tour Pibran

## COTE D'OR

Moulin à vent 86€  
Domaine AF GROS

## Gard

Monfrin la tour 2024 28€  
Château de monfrin

# VINS BLANCS

---



## BOURGOGNE

Clos des godeaux- Savigny les beaune 2020 90€  
Domaine Ardhuy

AOP Corton Charlemagne 2018 175 €  
Domaine Ardhuy

Les Damodes- nuits st Georges 2019 90€  
Domaine Manière

Meursault 2018 105€  
Albert Bichot

Macon village 30€  
Vin minéral

## SUD OUEST

Maouries 2024 30€  
Moelleux  
Côtes de Gascogne

## COTE DU RHONE

A la rêverie 2024 35€

## Gard

Monfrin la Tour 2024 28€  
Chateau de Monfrin

# VINS ROSÉS

Le gris By villa Louise  
Var 20€

## VINS AU VERRE !

### VINS ROSÉS

Le gris By villa Louis e 2024  
Var 6€

### VINS BLANCS

Macon village  
Vin minéral de Bourgogne 6€

A la rêverie  
Côte du Rhône 7€

Monfrin la Tour 2024  
Château de Monfrin 7€

### VINS ROUGES

Chateau le tuquet 2022  
Graves 7€

Monfrin la tour 2024 - Gard  
Château Monfrin 7€

A la rêverie 2022  
Côte du Rhône 7€

## LES BULLES

### BOUTEILLES

Champagne Leclerc Briant - Brut  
Pinot noir, pinot meunier et chardonnay 120€

Champagne Pierre Mignon- brut  
Grande réserve 12€

Le verre 12€  
La bouteiile 75€



MOUTON NOIR