

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



COCKTAILS

VALENTIA

"fruité, doux amer"

gin infusé à l'orange
séchée, jus de citron, sirop
d'orange maison, grand
marnier, tonic

12€

EL DIABLO

"caliente"

Téquila, crème de cassis, jus de
citron vert et ginger beer

12€

ROSE PASSION

"puissant et fruité"

Rhum blanc, triple sec, sirop de
fraise et fever tonic

11€

LOVE POTION

"Concentré de douceur"

Gin, purée de fraise, jus de
citron, prosecco

11€

PROVENCE

"Pour un souvenir de vacances"

Rhum blanc, limoncini, jus de
citron vert et sirop de citron

11€

L'EXOTIC

"Concentré de saveur"

Rhum ambré, purée de mangue,
sirop de vanille et jus d'orange

10€



MOCKTAIL

DOUCEUR FRUITEE

"son nom dit tout"

Purée de mangue, jus
d'orange, jus de citron et
infusion passion

8€



NOS CLASSIQUES

Aperol Spritz	10€
Hugo Spritz	10€
Mojito	11€
Virgin mojito	8€
Moscow Mule	11€
Americano	11€
Mai tai	11€
Bloody Mary	11€
Caipirinha	11€
Margarita	11€



SOUS LA GRANGE

BIÈRES



BIÈRES PRESSIONS	25cl	33cl	50cl
La Mouton Noir Bio - 5,5° Blonde légère par nos copains de la brasserie Breweppes à Herlies	3,8€	5€	7€
La dix - 6,5°	5€	6,5€	8€
Fruit du brassage de dix variétés de houblons Brasserie Célestin, pale Ale			
La Bonne pioche	5€	6,5€	8€
notes d'agrumes, florales et résineuses Brasserie Tandem , Wambrechies			
Weppa triple 8,5°	5€	6,5€	8€
caractère Malté Brasserie Breweppes			
La Poule mouillée - IPA- 6,5°	5€	6,5€	8€
On peut y retrouver des notes d'agrumes (pamplemousse, citron)			
L'Artic Papayou - Wheat IPA - 5°	5€	6,5€	8€
Aux notes d'ananas et de mangue			
PICON BIÈRE	6€	7,5€	9€

BIÈRE SANS ALCOOL

LIL - 0°

Brasserie Gobrecht

33cl

6,5€



CIDRE

Cidre Loïc Raison - 25cl

5,7€

SOUS LA GRANGE



SOFTS



Jus 20 cl Abricot, orange, pomme, ananas, tomate	3,80€
Charitea bio 33 cl Red (infusion de rooibos bio aux fruits de la passion) Black (Infusion de thé noir bio au citron)	5€
Sirop bio 20 cl Grenadine, menthe, orgeat, fraise, pêche, violette, citron	2,50€
Limonade bio «AU PIF» 33 cl	4€
Pas trop BIO Le bon cola Le cola zéro Fever tree tonic 20 cl Fever tree ginger	3,50€ 3,50€ 4€ 4,70€
Eaux St Amand 50 cl plate ou gazeuse 1 L plate ou gazeuse	3€ 5€

BOISSONS CHAUDES



Thés BIO by Tea Tap	3,5€
Framboise forever - thé vert, framboises et fleurs Mangoustan - thé vert, fruité et floral Earl grey Jasmin Ginger beer - infusion sucrée et épicée Bonne nuit les petits - infusion de camomille, réglisse et valériane Morning détox -Menthe, thym et romarin	
Cafés BIO by Méo	
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



SUR LE SABOT —

UNIQUEMENT LE SOIR A PARTIR DE 18H30

BOL DE FRITES

LE PETIT 4,5€ (1 SAUCE)

LE GRAND 10€ (2 SAUCES)

GROMESQUIN DE CHORIZO

15€

TENDERS DE POULET, FRITES, SAUCE TARTARE

13€

GROQUE MONSIEUR A LA TRUFFE, COMTE ET PANCETTA

15€

PLANCHE MIXTE (CHARCUTERIE ET FROMAGE)

15€

SUR LE SABOT





5€

Gin Loos

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

7€

Gin Beefeater Orange

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

Gohelle chic 37,5°

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

9€

Tonic Fever Tree Premium

+4€

SOUS LA GRANGE



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

RHUMS

Rhum Macaya Chocolate Bio Belgique - 40°	8€
Rhum Diplomatico Venezuela - 40°	7,5€
Rhum La Mauny Spiced Martinique - 40°	7€
Botran Guatemala - 40°	7,5€
Rhum arrangé maison	6€
Ti punch	10€

VODKA, CALVADOS & COGNAC

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

APERITIFS !

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

**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€**Laphroaig 10 ans (Tourbé)**

Islay single malt

Scotch whisky

11€**MOUTON NOIR**




MOUTON NOIR

VINS ROUGE

BORDEAUX

Cru Godard 2022 33€

Bordeaux à la robe rouge profonde, aux arômes de pruneaux avec une dominance en bouche sur les fruits rouges.

Un vin corsé et opulant

BOURGOGNE

Côte de nuits-villages 2020 46€

Les perrières

Volnay 1er cru 2019 190€

Frémiets

Mercurey 2019 85€

1er cru les champs Martin

COTES DU RHONE

Syrahvissante 2024 30€

Louis Cheze

Note de mûres, olives et noisettes

LOIRE

Domaine Marchesseau 2024 37€

Bourgueil

VINS BLANCS



BOURGOGNE

Clos des godeaux- Savigny les beaune 2020

Domaine Ardhuy

AOP Corton Charlemagne 2018

175 €

Domaine Ardhuy

Meursault 2018

105€

Albert Bichot

Vallée de la Loire

32€

Le Roof top 2023

Muscadet sèvre et maine

Domaine “ les trois toits”

Touraine sauvignon 2025

25€

“ Pointe d’agrumes “

Château du Breuil 2024

42€

Les petites rochettes

VINS ROSÉS

Le gris By villa Louise
iVar

20€

VINS AU VERRE



VINS ROSÉS

Le gris By villa Louis e 2024
Var

6€

VINS BLANCS

Les petites rochettes 2024
Loire

7€

Touraine sauvignon 2025
"Pointe d'agrumes"

6€

Le Roof top 2023
Muscadet sèvre et maine
Domaine tris forêts

8€

VINS ROUGES

Domaine Marchesseau 2024
Bourgueil

7€

Syrahvissante 2024
Louis cheze
Aux notes de mûres, olives et noisettes

7€

Cru Godard 2022
Bordeaux aux arômes de pruneaux, avec
une dominance en bouche sur les fruits
rouges.
Un vin corsé et opulent

7€

LES BULLES



BOUTEILLES

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

120€

Champagne Pierre Mignon- brut
Grande réserve

Le verre
La bouteiile

12€
75€



MOUTON NOIR