

- ENTRÉES -

Oeuf cocotte au Maroilles	9€
Velouté de poireaux et focaccia au lard fumé	8€

- PLATS -

SUGGESTION DU MOMENT :

Croziflette (Pâte de sarrasin, reblochon, oignons et lard fumé)	19€
Pavé de truite des Hauts de France sauce tériyaki , nouilles sautées et légumes	20€
Carbonnade flamande, frites	19€
Burger du Bercaïl (poulet croustillant, mayo moutarde et miel, maroilles)	20€
Salade de chèvre pané	17€
(mélange de salade et de pousse d'épinards, courge rôtie et crottins de chèvre panés)	
Parmentier de Boeuf confit	17€
Magret de canard, oignons caramélisés, frites et jus de viande	21€
Supplément sauce 0,50€ (mayonnaise, ketchup)	
KIDS : tenders de poulet/oeuf au plat/ jambon frites -brownie chocolat + 1 boisson	9.5€

- DESSERTS -

Suggestion du moment :

Banana bread et sa boule de glace noisette	8€
Café gourmand	8€
Assiette de fromages régionaux	10€
Millefeuille choco pralin	9€
Crème brûlée vanille	8€
Tiramisu café et amaretto	9€

100% produits frais, 100% fait maison, 100% français

APERITIFS

KIR ROYAL 12cl	14,5€
Cassis, framboise, violette, pêche, châtaigne, ananas, fraise des bois	
KIR VIN BLANC 12cl	6€
Cassis, framboise, violette, pêche, châtaigne, ananas, fraise des bois	
Pastis Chais du Fort Bio / Ricard	5€
Picon vin blanc	7,50€
Martini Blanc/Rouge	5€
Suze	5€
Whisky Jameson	5€
Whisky Wambrechies	6,50€
Whisky & soft	8,5€
Vodka & soft	8,5€
Rhum & soft	8,5€
Porto	5€
Gin tonic	9€

Pour plus de whisky/rhums etc, n'hésitez pas à consulter la CARTE BAR.

COCKTAILS

Pour découvrir nos cocktails avec et sans alcool, n'hésitez pas à consulter la catégorie CARTE BAR

SOFTS

JUS 20cl	
Tomate, abricot, orange, pomme, ananas, tomate	3,8€
CHARITEA BIO 33cl	5€
Black (au thé noir), Red (Rooibos passion)	
SMOOTHIE	6€
Pineapple sunset (Ananas, mangue et papaye)	
SIROP BIO 20cl	2,5€
Grenadine, menthe, orgeat, fraise, pêche, violette, citron	
LIMONADE BIO "AU PIF" 33cl	4€
PAS TROP BIO	
Coca-Cola Classic/Zéro 33cl	3,5€
Fever tree tonic 20cl	4€
EAUX	
St Amand - plate ou gazeuse 50cl	3€
St Amand - plate ou gazeuse 1L	5€

BOISSONS CHAUDES

THÉS BIO by Tea Tap	3,5€
Framboise forever	
Earl grey	
Fruits & Passion	
Ginger beer	
Bonne nuit les petits	
Mint 2 Tea	
CAFES BIO by Méo	
Expresso / Décaféiné	2,6€
Double	3,2€
Long	2,6€
Crème	3€
Long crème	3€
Double crème	3,6€
Capuccino	3,3€
Irish/French/Italian/Jamaican coffee	9€
Marnissimo	9€
Wambrechiestan coffee (100% local)	9€
Jamaican tea	9€

PLANCHES APÉRITIVES

Tenders de poulet, frites, sauce tartare	12€
Planche fromage régionale	14€
Planche charcuterie	15€
Planche mixte(charcuterie et fromage)	15€



BIERES

BIERES PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl
Mouton Noir - 10 IBU - 5° Blonde légère brassée spécialement pour nous par nos copains de la micro brasserie BREWEPPEES à Herlies	3,6€	4,8€	7€
La dix - 6,5° Brasserie Célestin, pale Ale	5€	6,5€	8€
Henry IPA 6° Brasserie Motte cordonnier	5€	6,5€	8€
Weppa triple 8,5° brasserie BREWEPPEES	5€	6,5€	8€
L'Artic papayou 5° brasserie Singe Savant Aux notes de mangue et d'ananas	5€	6,5€	8€
La Bagarre - DOUBLE IPA 7,7° Brasserie brique house	5€	6,5€	8€

VINS AU VERRE

ROSE

Cuvée des Oliviers 6€
Domaine des Captives - Montfrin

ROUGE

Château du moulin vieux - Bordeaux 6,5€
Côtes de bourg

Les costes nobles terres 2022 7€
Côtes du Rhône
Cépage syrah

Cave de Lugny 2022 8€
Bourgogne-pinot noir

Cirotte - Sancerre rouge 9€
Domaine Croix St Laurent

Retrouvez le vin du moment au bar !

BLANC

Clos des Orfeuilles 2020 - Muscadet 6€
Maison Castel

Bourgogne Chardonnay 9€

HAUT MARIN MOELLEUX 6€
Côte de gascogne - Gros Manseng

LES BULLES

Autréau Rouallet brut (la coupe) 12€