

Menu

- ENTRÉES -

Beignets de Maroilles, salade d'endive	9€
Terrine du chef	7€

- PLATS -

Carbonnade flamande, frites	19€
Welsh, frites et salade	18€
Dos de lieu noir sauce chorizo, pousse d'épinards et pommes grenailles	20€
Emincé de poulet à l'estragon, frites	20€
Burger Pulled Pork et son coleslaw, frites et salade	21€
Salade Caesar façon Bercail (tenders de poulet, oeuf mollet)	19€
Crumble de légumes et buratta	18€

Supplément sauce 0,50€ (mayonnaise, ketchup)

KIDS : tenders de poulet/oeuf au plat/jambon frites - brownie chocolat + 1 boisson 9.5€

- DESSERTS -

Café gourmand (café, déca, allongé)	8€
(+1€ pour les doubles, thés, cappuccino)	
Assiette de fromages régionaux	10€
Tarte tatin et sa glace vanille	8€
Mousse au chocolat	9€
Millefeuille citron	9€
Crème brûlée à la vanille	8€

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€
Red (infusion de rooibos bio aux fruits de la passion)	
Black (infusion de thé noir bio au citron)	
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	
Morning detox (Thé sencha, menthe, romarin, thym et citron)	
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€
La terrine du chef	7€
Beignets de maroilles, salade d'endives	9€



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	3,8€	5€	7€
La dix - 6,5° Brasserie Célestin, pale Ale	5€	6,5€	8€
La Brebis Galeuse 5,5° La Belle blonde Brasserie Brewbaix	5€	6,5€	8€
Weppa triple 8,5° brasserie BREWEPPEES	5€	6,5€	8€
La Puniton 6° brasserie DB , Roubaix	5€	6,5€	8€
La Bagarre - DOUBLE IPA 7,7° Brasserie brique house	5€	6,5€	8€

VINS AU VERRE

ROSE

Domaine Casa Rossa 6€
île de beauté

ROUGE

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

Cave de Lugny 2022 8€
Bourgogne-pinot noir

Toi et Moi 2022 7€
Domaine du peras-languedoc

Prieurs de St-Julien 2023 7€
Côte du Rhône

Retrouvez le vin du moment au bar !

BLANC

Les Brémailles 2022 6€
Touraine -Sauvignon
Vin minéral

Bourgogne Chardonnay 2023 8€
Vignerons de Buxy-Buissonnier

Maouries 2024 7€
Moelleux
Côtes de Gascogne

LES BULLES

Autréau Rouallet brut (la coupe) 12€



Menu

- STARTER -

Maroilles fritters, endive salad	9€
Chef's terrine	7€

- MAIN COURSE -

Flemish Carbonnade, chips	19€
Welsh, chips and salad	18€
Back of saithe with chorizo sauce, spinach leaves and new potatoes	20€
Sliced chicken with tarragon sauce, chips	20€
Pulled pork burger with coleslaw, chips and salad	21€
Caesar salad Bercail style (chicken tenders, soft-boiled egg)	19€
Crumbled vegetables	18€

Sauce supplement 0.50€ (mayonnaise, ketchup)

KIDS: chicken tenders/ fried egg/ ham and chips - chocolate brownie + 1 drink	9.5€
---	------

- DESSERTS -

Gourmet coffee (coffee, decaf, long)	8€
(+1€ for doubles, teas, cappuccino)	
Plate of regional cheeses	10€
Tarte tatin with vanilla ice cream	8€
Chocolate mousse	9€
Lemon millefeuille	9€
Vanilla crème brûlée	8€

100% fresh produce, 100% home-made, 100% French

