

Menu

- ENTRÉES -

Oeuf cocotte bio, mimolette vieille, sauge et focaccia	9€
Cromesquis de chorizo(3 pièces), chantilly salée à la fête	9€

- PLATS -

Côte de cochon croûte de parmesan et fines herbes, pommes de terre grenailles	21€
Burger bercail (Boeuf, lard grillé, sauce cocktail)	21€
Faux filet charolais(300gr) à la plancha, saucré poivre, frites et salade	30€
Rigatoni, crème de poivrons rouges à la flamme, stracciatella	19€
Encornets et gambas rôties, risotto crémeux, aubergines rôties au sésame, bisque	23€

Et chaque semaine découvrez notre suggestion

Supplément sauce 0,50€ (mayonnaise, ketchup)

Toutes nos viandes sont d'origine Française

KIDS : tenders de poulet/oeuf au plat/jambon frites + moelleux chocolat + 1 boisson **10€**

- DESSERTS -

Café gourmand (café, déca, allongé)	9€
(+1€ pour les doubles, thés, capuccino ...)	
Crème brûlée chocolat, fleur de sel et rapé d'orange	9€
Riz au lait servi tiède, caramel et sarrazin soufflé	9€
Figues rôties au miel de vanille, crème glacée aux baies de cassis	10€
Colonel au sorbet citron vert maison, trait de vodka parfumée à la verveine	9€
Pain perdu brioché sucre perlé, crème anglaise, chantilly fleur d'oranger	10€
Glace maison	1 boule 3€ / 2 boules 5,50€ / 3 boules 6,50€

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

Menu

- STARTERS -

organic egg casserole, old mimolette, sage and foccaccia
chorizo cromesquis, salted chantilly with Féta

- MAIN DISHES -

Pork with onions, baby potatoes, eggplant
Beef burger with bacon and cocktail sauce
Charolais Sirloin steak
Rigatoni, red pepper cream on the flame, stracciatella
Roasted squids and king prawns, Creamy risotto, roasted eggplants with sesame

Every week a suggestion

Supplément sauce 0,50€ (mayonnaise, ketchup)

Toutes nos viandes sont d'origine Française

KIDS : tenders de poulet/oeuf au plat/jambon frites + fluffy chocolat + 1 boisson **10€**

- DESSERTS -

Gourmet coffee (café, déca, allongé) **9€**

(+1€ pour les doubles, thés, capuccino ...)

Chocolate creme brulee with orange zests

Creamy vanilla rice pudding, salted caramel, blown saracen

Figs roasted with vanilla honey, cassis berry ice cream

Colonel cup (home made sorbet with lime, splash of vodka flavored with verbena

French toast brioche, English cream, orange flower chantilly

Glace maison

1 boule **3€** / 2 boules **5,50€** / 3 boules **6,50€**

APERITIFS

KIR ROYAL 12cl	14,5€
Cassis, framboise, violette, pêche ,chataigne, ananas	
KIR VIN BLANC 12cl	6€
Cassis, framboise, violette, pêche,	
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.

BOISSONS CHAUDES

THÉS BIO by Tea Tap	3,5€
Framboise forever	
Jasmin	
Ginger beer	
Bonne nuit les petits	
Earl grey	
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€
Jamaican tea (rhum ,thé jasmin,chantilly)	9€

COCKTAILS

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

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 et bergamote)	
SIROP BIO 20cl	2,5€
Grenadine, menthe, orgeat, fraise, pêche, violette, citron	
LIMONADE BIO "AU PIF" 33cl	4€
PAS TROP BIO	
Le bon cola 33cl	3,5€
Le bon cola Zéro 33cl	3,5€
Fever tree tonic 20cl	4€
Fever tree ginger 20cl	4,70€

EAUX

St Amand - plate ou gazeuse 50cl	3€
St Amand - plate ou gazeuse 1L	5€



BIERES

BIERES PRESSIONS

Mouton Noir - 10 IBU - 5°

25cl	33cl	50cl
3,8€	5€	7€

Blonde légère brassée spécialement pour nous par nos copains de la micro brasserie BREWEPPEES à Herlies

La dix - 6,5°

5€	6,5€	8€
----	------	----

Fruit du brassage de dix variétés de houblons finement sélectionnés
Brasserie Célestin, pale Ale

La bonne pioche 5,5°

5€	6,5€	8€
----	------	----

Bière blonde de fermentation haute avec un léger trouble. Avec ses notes d'agrumes, florales et résineuses
Brasserie Tandem à wambrechies

Weppa triple 8,5°

5€	6,5€	8€
----	------	----

Caractère malté et subtiles saveurs aromatiques issues de son houblonnage à cru.
Brasserie BREWEPPEES à Herlies

La Poule mouillée - IPA - 6,5°

5€	6,5€	8€
----	------	----

On peut y retrouver des notes d'agrumes (pamplemousse, citron)
Brasserie Tandem

L'Artic Papayou - Wheat IPA - 5°

5€	6,5€	8€
----	------	----

Au goût d'ananas et de mangue

VINS AU VERRE

ROSE

Le gris by villa louise

6€

Var

ROUGE

Domaine Marchesseau 2024

7€

Bourgueil

Syrahvissante 2024

7€

Côte du rhône

Aux notes de mûres, olives et violettes

Cru Godard 2022

7€

Bordeaux

Arômes de pruneaux, dominance sur les fruits rouges. vin corsé et opulent.

BLANC

Pointe D'agrumes 2025

6€

Touraine sauvignon

Loire

Les petites rochettes 2024

7€

Chateau du Breuil

Loire

Domaine les trois toits 2023

7€

Vincent Barbier et Cécile Perraud

Muscadet sèvre et maine

Chiroulet soleil d'automne

7€

Moelleux - côte de Gascogne

LES BULLES

Pierre Mignon brut (la coupe)

12€