

# Carte des Boissons

## BIÈRES PRESSIONS



	15cl	25cl	33cl	50cl
JUPILER 5.2°	2.2	3.1	4.0	5.7
LEFFE 6.6°	3.0	4.1	5.0	7.2
CUVÉE DES TROLLS 7.0°	3.2	4.3	5.5	8.0
TRIPEL LEFORT 8.8°	3.2	4.3	5.5	8.0
BIÈRE DU MOIS	À partir de 4.40€			
PANACHÉ	2.9	3.7	5.5	
MONACO	3.3	4.1	5.9	
PICON BIÈRE	4.1	5.0	7.2	

## BIÈRES BOUTEILLES



● LINDEMANS KRIEK 25CL 3.5°	4.9
● HOEGAARDEN BLANCHE 33CL 4.9°	4.9
● HEINEKEN SANS ALCOOL 33CL 0.0°	4.5

## SOFTS



COCA-COLA  
COCA-COLA ZÉRO  
TROPICO  
LIPTON ICE-TEA  
FANTA ORANGE  
ORANGINA  
SPRITE  
SCHWEPES AGRUM  
SCHWEPES TONIC  
JUS DE FRUITS PAMPRYL\*  
SIROP\*\* + EAU  
DIABOLO\*\*

\* ABRICOT, ANANAS, ORANGE, POMME, TOMATE  
\*\* CASSIS, CITRON, FRAISE, GRENADINE, MENTHE, PÊCHE, VIOLETTE

## COCKTAILS SANS ALCOOL



CHOSE JUS DE PAMPLEMOUSSE, SCHWEPES TONIC	3.7
MACHIN JUS D'ORANGE, SCHWEPES TONIC	3.7
TRUC JUS D'ANANAS, SCHWEPES TONIC	3.7

## APÉRITIFS



AMERICANO MAISON	6.5
SPRITZ APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE, ORANGE	8.5
GIN TONIC GIN, SCHWEPES TONIC, CITRON	8.5

CAMPARI	3.6
KIR PÉTILLANT	4.6
KIR VIN BLANC	3.9
PICON VIN BLANC	4.2
MARTINI ROSSO	3.6
MARTINI BLANCO	3.6
PORTO ROUGE	3.6
PORTO BLANC	3.6

RICARD	3.5
RHUM ST JAMES	5.0
J&B	5.0
LAGAVULIN	9.5
VODKA ABSOLUT	5.0

SUPPLÉMENT SOFT	1.0
-----------------	-----

## EAUX



PERRIER	33cl	3.7
ST AMAND VILLERS - PLATE	50cl	4.1
ST AMAND VILLERS - PLATE	1L	4.8
ST AMAND VILLERS - GAZEUSE	50cl	4.1
ST AMAND VILLERS - GAZEUSE	1L	4.8

## BOISSONS CHAUDES



EXPRESSO	2.0
DOUBLE EXPRESSO	3.5
CAPPUCCINO	3.8
CAFÉ LATTE	2.5
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	3.8
CHOCOLAT CHAUD	3.5
THÉ KUSMI TEA	3.5
IRISH COFFEE	7.5

SUPPLÉMENT CRÈME	0.2
------------------	-----

## DIGESTIFS 4CL



GET 27	6.0
GET 31	6.0
BAILEY'S	6.0
FLEUR DE BIÈRE	6.0
COGNAC	6.0
CALVADOS	6.0

## VINS ROUGES



	12cl	25cl	50cl	75cl
CÔTES DE BORDEAUX BLAYE Chateau Le Grand Fort - 2022	4.0	7.5	15.0	20.5
CAMELEON MALBEC Tupungato Valley, Argentina - 2022	6.0	11.5	22.0	31.0
DOMAINE LAURENT MABILEAU Laurent Mabileau, Chateau Le Moulin Neuf - 2022	6.0	11.5	22.0	31.0
CROZES-HERMITAGE Les Launes, Maison Delmas - 2021	7.0	13.5	25.5	35.0
	33cl	3.7		
	33cl	3.7		
	25cl	3.7		
	25cl	3.7		
	25cl	3.7		
	25cl	3.7		
	25cl	3.7		
	33cl	2.2		
	33cl	3.2		

## VINS ROSÉS



	12cl	25cl	50cl	75cl
KAİROS IGP Méditerranée	4.0	7.5	15.0	20.5
1840 CÔTES DE PROVENCE ACPP - Domaine du Chateau Rouët	5.2	9.5	18.0	26.0
MAGNUM GRIS BLANC				1.5L 40.0

## VINS BLANCS



	12cl	25cl	50cl	75cl
UBY N°3 IGP Côtes de Gascogne	4.0	7.5	15.0	20.5
UBY N°4 IGP Côtes de Gascogne	5.2	9.5	18.0	26.0
CHABLIS Domaine Louis Moreau 2020	7.0	13.5	25.5	36.0

## VINS PÉTILLANTS



	Coupe	Bouteille
CRÉMANT VEUVE LALANDE Brut de brut	4.5	21.0
COUPE PROSECCO Réserve exclusive Brut	6.5	30.0
CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATE Réserve exclusive Brut	8.0	40.0

# Les Plats

## MENU ENFANT

### PLAT

Steak Haché, Mini-Burger ou Poulet Croustillant & Garnitures au choix.

### DESSERT

Glace Smarties ou Gauffre au Chocolat

### BOISSONS

Sirop à l'eau, Limonade, Ice Tea ou Coca-Cola

10€

## EN ENTRÉE OU À PARTAGER

+ Suggestions à l'ardoise

-  **DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES GRISES** 8.50  
Crème Mascarpone à l'échalote, salade gourmande
-  **OEUF COCOTTE AU GORGONZOLA** 7.00  
Petits légumes & Crème de Gorgonzola
-  **PLANCHE APÉRO MIXTE - 4 PERSONNES** 12.00  
À partager (Charcuteries & Fromages sélectionnés) Planche 2 pers. : 7€
- SAUCISSON** 6.00

## LES PLATS

+ Suggestions à l'ardoise

-  **CROQUETTES DE CREVETTES GRISES** 18.50  
Crème Mascarpone à l'échalote, Frites, Salade
-  **ASSIETTE DE SAUMON GRAVELAX** 18.00  
Sauce Gravelax, Frites & Salade
-  **TARTARE DE BOEUF** 16.00  
Préparé ou non, Frites, Salade
-  **BURGER DU CHEF** 17.00  
Pain du Boulanger, Boeuf, Cheddar, Sauce Burger, Frites
-  **NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE 350G** 22.00  
Crème Gorgonzola ou Sauce Poivre, Frites, Salade
-  **AIGUILLETES DE POULET CROUSTILLANTES** 16.50  
Sauce Cacahuètes à la Thaï, Frites & Salade
-  **RISOTTO AU GORGONZOLA & PETITS LÉGUMES** 14.00



Supplément sauce : 0.5€  
(Poivre, crème Gorgonzola, Cacahuètes à la Thaï)

## LES DESSERTS

+ Suggestions à l'ardoise

-  **TARTE AU CHOCOLAT FAÇON MI-CUIT** 7.00  
Croustillant Praliné & Chocolat fondant
-  **CHEESECAKE CITRON** 7.00  
Brisure de Speculoos, Cheesecake & Crème de citron
-  **CAFÉ - THÉ GOURMAND** 9.00  
Possible en Irish ou Champagne Gourmand à 14€
- COUPE COLONEL** 8.50  
2 Boules Citron Vert & 4cl de Vodka
- DAME BLANCHE, CHOCO OU CAFÉ LIÉGEOIS** 7.00  
Chocolat ou Café Liégeois, Ou Parfums au choix\*
- COUPE DE GLACE** 2€ LA BOULE

Parfums au choix\* - Supplément Chantilly ou Sauce Chocolat : 0,50€



FAIT MAISON

\*Parfums de glace : Caramel, Espresso Croquant, Chocolat Suisse, Vanille Bourbon ou Rhum Raisin  
\*Sorbet de glace (Végan) : Citron vert, Fraise, Framboise ou Passion