

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	3.7
COCA-COLA ZÉRO	3.7
TROPICO	3.7
FUZE TEA	3.7
ORANGINA	3.7
SPRITE	3.7
SCHWEPES AGRUM	3.7
SCHWEPES TONIC	3.7
JUS DE FRUITS MINUTE MAID *	3.7
SIROP** + EAU	3.7
DIABOLO**	2.2
	3.2

* 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, CITRON	8.5
SPRITZ ST GERMAIN ST GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE, CITRON	9.5
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	3.7
ST AMAND VILLERS - PLATE	3.7
ST AMAND VILLERS - PLATE	3.7
ST AMAND VILLERS - GAZEUSE	3.7
ST AMAND VILLERS - GAZEUSE	3.7

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		
	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
KAÏROS 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
PETIT 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
Gaufre 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 Citronnée, salade gourmande
-  **BURRATA CREMEUSE AU VINAIGRE DE TOMATE** 7.50
-  **PLANCHE APÉRO MIXTE - 4 PERSONNES** 12.00
À partager (Charcuteries & Fromages sélectionnés) Planche 2 pers. : 8€
- SAUCISSON** 6.00

LES PLATS

+ Suggestions à l'ardoise

-  **CROQUETTES DE CREVETTES GRISES** 18.50
Crème Citronnée, 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
-  **BAVETTE DE BOEUF "ANGUS"** 18.50
Beurre persilé, Frites, Salade
-  **SALADE CESAR** 16.50
Sucrine, poulet croustillant, croûtons, sauce Cesar et crudités
-  **SALADE DE BURRATA** 15.00
Salade de tomate, burrata 120g et crème balsamique (jambon speck en supp 2€)



Supplément sauce : 0.5€
(Poivre et Beurre persilé)

LES DESSERTS

+ Suggestions à l'ardoise

-  **MOUSSE AU CHOCOLAT LIEGEOIS** 7.00
Chantilly légère saveur noisette
-  **SOUPE DE FRAISE** 8.00
Glace vanille et chantilly
-  **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