

# 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 LÉFORT 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	

## SOFTS

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

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

## BIÈRES BOUTEILLES

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

## 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	
ST AMAND VILLERS - PLATE	
ST AMAND VILLERS - PLATE	
ST AMAND VILLERS - GAZEUSE	
ST AMAND VILLERS - GAZEUSE	

## 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

## 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
33cl 3.7				
33cl 3.7				
25cl 3.7				
33cl 2.2				
33cl 3.2				
CÔTES DE BORDEAUX BLAYE Chateau Le Grand Fort - 2022	4.0	7.5	15.0	20.5
GRAVES Chateau Pontet la graviere	5.5	10.5	21.0	30.0
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL DOMAINE LAURENT MABILEAU- 2023	6.0	11.5	22.0	31.0
CROZES-HERMITAGE Les Launes, Maison Delmas - 2021	7.0	13.5	25.5	35.0
CHATEAU NEUF-DU-PAPE Clos oratoires des papes				50.0

## VINS ROSÉS

	12cl	25cl	50cl	75cl
KAIROIS IGP Méditerranée	4.0	7.5	15.0	20.5
1840 CÔTES DE PROVENCE ACPPI - Domaine du Chateau Rouët	5.2	9.5	18.0	26.0
GRIS BLANC Gerard Bertrand	5.5			28.0

## VINS BLANCS

	12cl	25cl	50cl	75cl
33cl 3.7				
50cl 4.1				
1L 4.8				
50cl 4.1				
1L 4.8				
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
CHARDONNAY les grains	5.0			26.0

## 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 FEUILLETE Réserve exclusive Brut	8.0	40.0

# Les Plats

## MENU ENFANT

PLAT  
Steak Haché, Mini-Burger ou  
Poulet Mariné  
& 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 GREVETTES**  
Crème Citronnée, salade gourmande 8.50
-  **OEUF COCOTTE AU SAUMON**  
Petits légumes, Crème de saumon, Oeuf 8.00
-  **PLANCHE APÉRO MIXTE - 4 PERSONNES**  
À partager (Charcuteries & Fromages et Terrine du Chef) Planche 2 pers. : 8€ 15.00
- SAUCISSON** 6.00

## LES PLATS

+ Suggestions à l'ardoise

-  **CROQUETTES DE GREVETTES GRISES** 18.50
- Crème Citronnée, Frites et Salade
-  **TARTARE DE BOEUF** 16.50
- Préparé ou non, Frites et Salade
-  **SALADE DE CHÈVRE ET MAGRET FUMÉ** 18.00
- Salade, Crudités, Condiments Noisettes
-  **BAVETTE DE BOEUF "ANGUS"** 18.50
- Sauce Poivre ou Maroilles, Frites et Salade
-  **POULET GRATINÉ AU MAROILLES** 16.50
- Poulet Basse Température, Tranches de Maroilles, Frites
-  **BURGER**
- LE BURGER CLASSIQUE** 17.00

Pain du Boulanger, Boeuf, Cheddar, Sauce Burger, Frites
- LE BURGER AU POIVRE** 18.00
- LE BURGER AU MAROILLES**
-  **PÂTES AU SAUMON ET PETITS LEGUMES** 17.00



Supplément sauce : 0.5€  
(Poivre et Crème Maroilles)

## LES DESSERTS

+ Suggestions à l'ardoise

-  **MOUSSE AU CHOCOLAT LIEGEOIS** 7.00
- Chantilly légère saveur noisette
-  **MOELLEUX AUX POMMES, AMANDES GRILLÉES** 7.00
- Servi avec de la Glace Vanille
-  **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€

\*Parfums de glace : Caramel, Espresso Croquant, Chocolat Suisse, Vanille Bourbon ou Rhum Raisin

\*Sorbet de glace (Végan) : Citron vert, Fraise, Framboise ou Passion

