

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

COCKTAILS SANS ALCOOL

CHOSE JUS DE PAMPLEMOUSSE, SCHWEPPES TONIC	4.0
MACHIN JUS D'ORANGE, SCHWEPPES TONIC	4.0
TRUC JUS D'ANANAS, SCHWEPPES TONIC	4.0

APÉRITIFS 4CL

AMERICANO MAISON	7.5
SPRITZ APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE, CITRON	10.0
SPRITZ ST GERMAIN ST GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE, CITRON	11.0
GIN TONIC GIN, SCHWEPPES TONIC, CITRON	8.5

CAMPARI 3.5°	3.6
KIR PÉTILLANT	4.6
KIR VIN BLANC	3.9
PICON VIN BLANC	4.2
MARTINI ROSSO 4.5°	3.6
MARTINI BLANCO 4.4°	3.6
PORTO ROUGE 16°	3.6
PORTO BLANC 20°	3.6

RICARD 45°	3.5
RHUM ST JAMES 40°	5.0
J&B 40°	5.0
LAGAVULIN 43°	9.5
VODKA ABSOLUT 40°	5.0

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

SOFTS

COCA-COLA	33cl	3.8
COCA-COLA ZÉRO	33cl	3.8
TROPICO	25cl	3.8
FUZE TEA	25cl	3.8
ORANGINA	25cl	3.8
SPRITE	25cl	3.8
SCHWEPPES AGRUM	25cl	3.8
SCHWEPPES TONIC	25cl	3.8
JUS DE FRUITS MINUTE MAID *	25cl	3.8
SIROP** + EAU	25cl	3.8
DIABOLO**	33cl	2.2
	33cl	3.2

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

Eaux

PERRIER	33cl	3.8
ST AMAND VILLERS - PLATE	50cl	4.2
ST AMAND VILLERS - PLATE	1L	4.9
ST AMAND VILLERS - GAZEUSE	50cl	4.2
ST AMAND VILLERS - GAZEUSE	1L	4.9

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2.1
DOUBLE EXPRESSO	3.7
CAPPUCCINO	4.0
Café LATTE	3.5
Café OU CHOCOLAT VIENNOIS	4.0
CHOCOLAT CHAUD	3.5
THÉ KUSMI TEA	3.5
IRISH COFFEE	9.5
CAFE FRAPPE	4.0

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

DIGESTIFS 4CL

GET 27 24°	6.0
GET 31 24°	6.0
BAILEY'S 17°	6.0
FLEUR DE BIÈRE 40°	6.0
COGNAC 40°	6.0
CALVADOS 40°	6.0
LIMONCELLO 24.5°	6.0

VINS ROUGES

	12cl	25cl	50cl	75cl
CÔTES DE BORDEAUX BLAYE Chateau Le Grand Fort - 2023	4.0	7.5	15.0	20.5
COTES DU RHONES E. Guigal 2022	6.0	11.5	22.0	31.0
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine Laurent Mabileau - 2024	6.0	11.5	22.0	31.0
CROZES-HERMITAGE Les Launès, Maison Delmas - 2022	7.0	13.5	25.5	35.0

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
GRIS BLANC Gerard Bertrand	5.5	10.5	20.0	28.0
MAGNUM GRIS BLANC				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
CHARDONNAY Les grains	5.2	9.5	18.0	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 FEUILLATE Réserve exclusive Brut	8.0	40.0

La Brasserie

menu enfant

PLAT

Steak Haché,
Mini-Burger,
Poulet Croustillant,
ou beignets de cabillaud.

DESSERT

Glace Smarties ou
Gauffre au Chocolat

BOISSONS

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

10€

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

 **DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES GRISES** 9.50€
Crème Citronnée, salade gourmande

 **VELOUTÉ DE POTIMARRON ET NOISETTES** 7.50€
velouté cuisiné aux champignons et noisettes

PLANCHE ITALIENNE MIXTE POUR 4 PERSONNES 16.00€
4 charcuteries, 2 fromages, Focaccia grillée,

SAUCISSON 6.00€
plusieurs choix à votre disposition

LES PLATS *+ Suggestions à l'ardoise*

 **CROQUETTES DE CREVETTES GRISES** 20.00€
Crème Citronnée, frites et salade gourmande

 **TARTARE DE BOEUF** 17.50€
Préparé ou non, frites et salade

 **BAVETTE DE BOEUF "ANGUS"** 18.50€
Sauce poivre ou maroilles, frites et salade

 **RISOTTO A LA FORESTIERE** 18.00€
Poêlée de champignons, morilles, potimarron et noisettes

 **TARTARE DE SAUMON A L'ITALIENNE** 20.00€
Saumon frais, grana padano et pesto

 **POULET CROUSTILLANT, SAUCE CACAHUETES** 18.00€
Poulet croustillant, frites et salade

 **BURGER** 18.50€

BURGER CLASSIQUE

BURGER AU POIVRE

BURGER AU MAROILLES

"DECLINABLE EN VEGE"

Pain boulanger, bœuf, cheddar, sauce burger, frites et salade

LES DESSERTS *+ Suggestions à l'ardoise*

 **MOUSSE AU CHOCOLAT LIEGEOIS** 8.00€
Chantilly légère saveur noisette

 **CREME BRULEE** 8.00€
à la vanille Bourbon

 **CAFÉ - THÉ GOURMAND** 10.00€
Possible en Irish ou Champagne Gourmand à 14€

COUPE COLONEL 9.00€
2 Boules Citron Vert & 4cl de Vodka

DAME BLANCHE, CHOCO OU CAFÉ LIÉGEOIS 8.00€
Chocolat ou Café Liégeois, Ou Parfums au choix*

COUPE DE GLACE 2.50€ 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



Supplément sauce : 0.5€
(Poivre ou maroilles)



FAIT MAISON