

Carte des Boissons

BIÈRES PRESSIONS

	15cl	25cl	33cl	50cl
JUPILER 5,2°	2.2	3.1	4.0	5.7
PAYS FLAMAND	3.2	4.3	5.5	8.0
CUVÉE DES TROLLS 7,0°	3.2	4.3	5.5	8.0
TRIPLET LEFORT 8,8°	3.2	4.3	5.5	8.0
BIÈRE DU MOIS	3.2	4.3	5.5	8.0
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, SCHWEPES TONIC	4.0
MACHIN JUS D'ORANGE, SCHWEPES TONIC	4.0
TRUC JUS D'ANANAS, SCHWEPES 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, SCHWEPES 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
SCHWEPES AGRUM	25cl	3.8
SCHWEPES 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
CAFÉ 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
SAINTE NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine Laurent Mabileau - 2024	6.0	11.5	22.0	31.0
CROZES-HERMITAGE Les Launes, Maison Delmas - 2022	7.0	13.5	25.5	35.0

VINS ROSÉS

	12cl	25cl	50cl	75cl
KAIROIS 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,
Nugget

DESSERT
Glace Smarties ou
Gaufre 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
-  **BURRATA CREMEUSE, GASPACHO ET FOCACCIA** 8.00€
- ENTRÉE SAUMON GRAVLAX** 8.00€
Saumon gravlax maison, crème de citron et salade gourmande

LES PLATS + Suggestions à l'ardoise

-  **CROQUETTES DE CREVETTES GRISES** 20.00€
Crème Citronnée, frites et salade gourmande
-  **TARTARE DE BOEUF** 18.00€
Préparé ou non, frites et salade
-  **BAVETTE DE BOEUF "ANGUS"** 19.00€
Sauce poivre ou maroilles, frites et salade
-  **LINGUINES SAUCE PROVENCALE, BURRATA** 17.00€
Sauce tomate aux légumes du soleil, burrata crémeuse
-  **GRAVLAX DE SAUMON** 19.00€
Saumon gravlax maison, frites et salade
-  **SALADE CÉSAR** 18.00€
Poulet croustillant français, oeuf parfait, sauce césar et parmesan
-  **BURGER** 18.50€
 - BURGER CLASSIQUE
 - BURGER AU POIVRE
 - BURGER AU MAROILLES

"DECLINABLE EN VEGE"

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



Supplément sauce : 0.5€
(Poivre ou maroilles)

LES DESSERTS + Suggestions à l'ardoise

-  **MOUSSE AU CHOCOLAT LIEGEOIS** 8.00€
Chantilly légère saveur noisette
-  **SOUPE DE FRAISE** 8.00€
Fraise, glace vanille et chantilly
-  **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€



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