

- ENTRÉES -

Burrata pesto maison	10€
Velouté aux légumes du marché	7,5€
Bruschetta houmous, jambon cru, pignons de pin	8€
Œuf cocotte maroilles	9€
Assiette de charcuterie	7,5€

- PLATS -

Plat du jour (du lundi au vendredi midi)	15€
Faux filet de bœuf (250g), frites fraîches maison et salade	26€
Burger biquette (steak haché, chèvre, sauce mayonnaise miel)	20€
Burger végétarien (galette de houmous, tomate, oignons frits, cheddar, sauce mayo miel)	18€
Filet de bar sauce aneth citron, boulgour et légumes du moment	24€
Tartare de saumon, wasabi et yuzu	23€
Salade Caesar (salade, tomates, oignons rouges, poulet pané, parmesan, sauce crème à l'ail, parmesan,câpres)	18€
Brochette de poulet marinée citron et gingembre, écrasé de pomme de terre et aubergine rôtie	17€

Supplément sauce 0,50€ (mayonnaise, ketchup, sauce maroilles, sauce poivre)

Menu KIDS : tenders de poulet ou steak haché ou jambon accompagné de frites + brownie chocolat + 1 boisson	9,5€
--	------

- DESSERTS -

Dessert du moment	8€
Gourmandise de Chloé façon snickers	9€
Crème brûlée	9€
Moelleux chocolat (10 minutes de cuisson)	9€
Dame blanche	9€
Café gourmand	8,5€
Assiette de fromages	11€
Glaces maison : 1 boule , 2 boules, 3 boules	3€ 5,50€ 6,50€
(chocolat , vanille, spéculoos, sorbet pomme, sorbet rhubarbe, sorbet fruits rouges)	

APERITIFS

KIR ROYAL 12cl	14,5€
Cassis, framboise, violette, pêche	
KIR VIN BLANC 12cl	6€
Cassis, framboise, violette, pêche, cerise	
Pastis Chais du Fort Bio / Ricard	5€
Martini Blanc/Rouge	5€
Suze	5€
Whisky Jameson	5€
Whisky Wambrechies	6,50€
Whisky & soft	8,5€
Vodka & soft	8,5€
Rhum & soft	8,5€
Porto	5€
Gin tonic	9€

Pour plus de whisky/rhums etc, n'hésitez pas à nous demander la carte complète du bar.

COCKTAILS

Pour découvrir nos cocktails avec et sans alcool, n'hésitez pas à consulter la catégorie CARTE BAR de notre application.

SOFTS

JUS 20cl	3,8€
Tomate, abricot, raisin, orange, pomme, ananas	
CHARITEA BIO 33cl	5€
Red (roïbos-passion), Green (thé vert-gingembre)	
SMOOTHIE	6€
Strawberry fantasy, green reviveur	
SIROP BIO 20cl	2,5€
Grenadine, menthe, orgeat, pamplemousse, fraise, pêche, violette, citron	
GINGER BEER Fever Tree 20cl	4,7€
LIMONADE BIO "AU PIF" 33cl	4€
PAS TROP BIO	
Coca-Cola Classic/Zéro 33cl	3,5€
Fever tree tonic 20cl	4€
EAUX	
St Amand - plate ou gazeuse 50cl	3€
St Amand - plate ou gazeuse 1L	5€

BOISSONS CHAUDES

THÉS BIO by Tea Tap	3,5€
Framboise forever	
Earl grey	
Fruits & Passion	
Ginger beer	
Bonne nuit les petits	
Mint 2 Tea	
CAFES BIO by Méo	
Expresso / Décaféiné	2,6€
Double	3,2€
Long	2,6€
Crème	3€
Long crème	3€
Double crème	3,6€
Capuccino	3,3€
Irish/French/Italian/Jamaican coffee	9€
Marnissimo	9€
Wambrechiestan coffee (100% local)	9€

PLANCHES APÉRITIVES

Bol de frites	petit 4€ grand 9€
Saucisson nature	5€
Tenders de poulet, frites	12€
Planche tapenade	9€
Planche fromage	14€
Planche charcuterie	15€
Planche mixte	15€



BIERES

BIERES PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl
Mouton Noir - 10 IBU - 5° Blonde légère brassée spécialement pour nous par nos copains de la micro brasserie BREWEPPEES à Herlies	3,6€	4,8€	7€
La René IPA - 6° Brasserie motte cordonnier	5€	6,5€	8€
Weppa Triple - 35 IBU - 9° Brasserie Breweppees	5€	6,5€	8€
Punition - 6° Bière de type Ale de la Maison DB	5€	6,5€	8€
La dix - 6,5° Brasserie Célestin, pale Ale	5€	6,5€	8€
Artic papayou - 5° Micro-brasserie lilloise "Le singe savant" Puissant nez d'ananas et de mangue	5€	6,5€	8€

VINS AU VERRE

ROSE

Cuvée des Oliviers
Domaine des Captives - Montfrin

ROUGE

Château Lucas 2016 - Bordeaux 6€
Lussac St Emilion
St Nicolas de Bourgueil - L'Artiste 2020 6€
Loire - Vignoble de la Jamoterie
Boutenac AOP Corbières 6€
Languedoc
Les chemins de Carabote 2019 6€
Chemin faisant, Larzac

Retrouvez le vin du moment au bar !

BLANC

Clos des Orfeuilles 2020 - Muscadet 6€
Maison Castel
Macôn-Villages 2020 - Chardonnay 6€
Bourgogne - Domaine Gueugnon - Remond
Letrinquet 6€
Côte de gascogne - Moelleux

LES BULLES

Clé 2 Sol 12€

Pour plus de vins en bouteille, n'hésitez pas à consulter la partie carte Bar de l'application