

SOFTS



JUS BIO 20cl	3,5€
Tomate, abricot, raisin, orange, pomme, pomme-ananas, pomme-gingembre, pomme-rhubarbe	
CHARITEA BIO 33cl	4€
Red (roïbos-passion), Black (thé noir-citron), Green (thé vert-gingembre), Maté (pétillant)	
SIROP BIO 20cl	2,5€
Grenadine, menthe, orgeat, pamplemousse	
GINGER BEER BIO Amarilis 33cl	4€
LIMONADE BIO "AU PIF" 33cl	3,5€
PAS TROP BIO	
Coca-Cola Classic/Zéro 33cl	3,5€
Fever tree tonic 20cl	3,5€
EAUX	
St Amand - plate ou gazeuse 50cl	3€
St Amand - plate ou gazeuse 1L	5€

BOISSONS CHAUDES



THÉS BIO by Tea Tap	3€
Mangoustan vert - Thé vert énergisant	
Earl grey - Thé noir & bergamote	
Fruits & Passion - Rooibos	
Ginger beer - Infusion sucrée et épicée	
Bonne nuit les petits - Infusion de camomille, réglisse, valériane	
CAFES BIO by Méo	
Expresso	2,5€
Double expresso	3€
Café long	2,5€
Capuccino	3,2€
Café latté	2,9€
Irish/French/Italian/Jamaican coffee	9€
Marnissimo	9,5€
Wambrechiestan coffee (100% local)	7€



BIERES

BIERES PRESSIONS 25cl 33cl 50cl

La Bercail Bio - 10 IBU - 5° 3,5€ 4,5€ 6,5€

Blonde légère brassée à 7km spécialement pour nous par nos copains de la micro brasserie HARDY à Quesnoy sur Deûle



Cocotte - 25 IBU - 4,8° 5€ 6,5€ 8€

Brasserie de Vaucelles - APA



Single Hop Talus - 45 IBU - 6° 5€ 6,5€ 8€

Célestin - IPA



Weppa Triple - 35 IBU - 9° 5€ 6,5€ 8€

Breweppes



Cuvée des Jonquilles - 30 IBU - 7° 5€ 6,5€ 8€

Blonde



Camille - 4,5° 5€ 6,5€ 8€

Blanche - IPA



= Sucré



= Citronné



= Caramélisé



= Fruité



= Houblonné



= Epicé



= Acidulé



BIERES BOUTEILLES

33cl

Brunehaut Blanche Bio sans gluten - 15 IBU - 5°

6€



Orval Ambrée - Trappist Ale - 38 IBU - 6,2°

6€



St Bernardus - Abt 12 - Quadrupel brune - 20 IBU - 10°

6€



104 sans alcool - Brasserie Gobrecht - 0,5°

5€



Poule mouillée - Tandem - IPA bio - 45 IBU - 6,5°

6,5€



Pas cap - Tandem - Triple blonde bio - 22 IBU - 8°

6,5€



Grisette Fruits des bois bio - St Feuillien - 3,5°

5€



La Quille - Delbeke - Triple - 8°

6€



PICON BIERE

6€

7,5€

9€



CIDRE

Mauret extra brut Bio - 6,6° - 25cl

6,5€



COCKTAILS

Retrouvez le cocktail et mocktail du mois au bar !

Fleur de vigne 10,5€
Cognac bio, Martini ambrato 100% naturel, St Germain

Bercail's Spritz 10,5€
Gin, Martini Fiero 100% naturel, Shrub roibos, ginger beer amarilis bio

Ballot de paille 10,5€
Vodka bio, martini blanc 100% naturel infusé au foin, jus de canneberge bio, crème de framboise bio, bitter sariette, blanc d'oeuf

Voyage provençal 10,5€
Rhum bio, limoncello bio, jus de citron bio, sirop de verveine, huile d'olive bio

Gin tonic d'ici 10€
Gin, shrub de pomme, tonic bio, pommes déshydratées

Bercail 75 12€
Gin, jus de citron, sirop de rose, champagne

Marguerite 10,5€
Tequila bio, jus de pomme-ananas bio, sirop orgeat, jus de citron bio

Wambrechieto 9€
Genièvre de Wambrechies, menthe, cassonade, citron vert

Old Men's Replisse 9€
Jägermeister, sirop de vanille, jus de pamplemousse bio

Bonne maman 11€
Gin, liqueur de châtaignes, crème de mure, liqueur de cacao et pâte à tartiner Bonne Maman

Sweet Refresh 9€
Vodka, St Germain, jus de pomme-ananas, jus de citron, sirop de vanille

Nouveau cycle 9€
Rhum ambré, shrub de pommes, jus de pomme/ananas, sirop de caramel

COCKTAILS SANS ALCOOL

Fabi fruité, sucré, végétal 9€
Jus de pomme, shrub de pomme, jus de citron, blanc d'œuf, sirop d'orgeat, menthe orange

L'Abyssale 7€
Sirop de pêche, sirop de curaçao, jus de pomme bio, eau pétillante

WHISKY



- Whisky de Wambrechies** 6,5€
Single Malt - Hauts-de-France - 40°
Parfum caramélisé, notes de raisin confit et de prune
- Daucourt "Bastille 1789"** 6,5€
Blended - Nouvelle-Aquitaine - 40°
En bouche à la fois sec et légèrement fruité, avec quelques notes de zestes d'oranges et de fruits secs
- Radermacher Lambertus "5"** 7€
Single Malt - Belgique - 46°
Arôme malté et floral, coques de noix, de chocolat praliné et de boisé
- Radermacher Lambertus "2" - 10 ans** 12€
Single Grain - Belgique - 40°
Le coup de cœur de l'équipe !
- Northmæn "Thor Boyo"** 7,5€
Single Malt - Normandie - 42°
Whisky fermier! Notes de poires pochées, de prune, d'épices vives et de fleurs douces, légère salinité
- Holisma - Cherry Cask** 7,5€
Single Malt - Normandie - 42°
Douce sucrosité, pointe d'astringence finale
- La Jurassienne du Whisky - Fût de Vin Jaune** 8€
Blended - Jura - 40° Bouche puissante et maltée
- Hinch - Small Batch Bourbon** 7€
Blended - Irlande - 43°
Vieillit en fut de bourbon. Notes de fruits secs et d'agrumes
- FaivreJmagine - Brut de fût 5 ans** 8,5€
Blended - France - 49,8°
Notes de figues et de fruits confits à la douce saveur de fumée de chênes
- AWA "Intemporel Torfig"** 8€
Single Malt Tourbé - Alsace - 42°
Finesse aromatique avec des notes de caramel toasté, d'amandes grillées et de poire
- AWA "Mon Général Jean Rapp"** 8,5€
Single Malt - Alsace - 40°
Robe ambrée. Notes de noisettes, de pain grillé et de vanille. Gourmand

Retrouvez encore quelques whisky sur la page suivante



WHISKY

- AWA Série #2 Russian Imperial Stout** 8,5€
Single Malt - Alsace - 43°
Fraîcheur et belle gourmandise, avec des notes florales et des effluves torrifiées
- AWA "Très Burgundia" 3** 12€
Single Malt - Alsace - 48,6°
Elevé en fût de Puligny-Montrachet, Corton et Gevrey-Chambertin !!!
- Ergaster N° 001 Bio** 12€
Single Malt Tourbé - Hauts-de-France - 45°
Attaque teintée de chocolat avec une tourbe fine suivie de notes vertes fraîches mentholées
- Jacoulot - Highland Single Malt 13 ans** 12€
Single Malt - Bourgogne - 43°
Single malt écossais vieillit dans des fûts de Vieux Marc de Bourgogne
- Bourbon Ocoee Straight Whiskey** 7,5€
Blended - Tennessee - 44,9°
Distillation d'un moût composé de 80% de maïs, 10% de seigle et 10% de blé



RHUMS

- Rhum "Skull - Tête de Mort"** 7€
Barbade - 40°
- Rhum Macaya Chocolate Bio** 8€
Belgique - 40°
- Rhum Gran Chaco Bio** 9€
Paraguay - 42°
- Vieux Rhum Millésimé 2010** 8€
République Dominicaine - 43,1°
- Vieux Rhum VO** 7€
Jamaïque - 41,8
- Vieux Rhum XO Don Ticiano 2008** 9€
El Savador - 44,1°
- Vieux Rhum Millésimé 2010** 8€
Panama - 43,4°

GIN



- Gin LOOS** 5€
A Loos, à côté d'chez nous !!! - 37,5°
Distillats de baies de genévrier, angélique, orange, coriandre, citron, limette, amande
- T.O.S Gohelle Chic** 7€
Hauts-de-France - 37,5°
Les fleurs d'hibiscus viennent donner une coloration naturelle tout en ajustant l'équilibre aromatique
- Birdie Cedron** 7€
Saint-André-lez-Lille (les voisins!) - 44°
La verveine odorante, assemblée à des pétales de bleuet ainsi que des baies des Bataks conféreront à ce gin une fraîcheur végétale qui n'a son pareil
- Birdie Kaffir** 7€
Saint-André-lez-Lille (les voisins!) - 44°
Subtil mélange de combava et de poivre de Java
- Birdie Kaldi** 7€
Saint-André-lez-Lille (les voisins!) - 44°
Une collab avec notre fournisseur de café Méo!
- L'Extrait** 7€
Hauts de France - 43°
Huit ingrédients pour un ensemble frais et épicé
- Hautefeuille L'Explorateur** 7€
Hauts-de-France - 42°
Notes de Yuzu japonais et de baies d'argousier
- Hautefeuille L'Audacieux** 7€
Hauts-de-France - 40°
Saveurs herbacées, de plante sur lit de baies de genévriers
- Yespirits Panda Bio** 9€
Belgique - 40°
Saveur délicate du litchi complétée de cerises, zestes d'oranges, basilic, romarin, badiane chinoise et baies de genièvre
- Radermacher Raerener Töpfergeist Bio** 6,5€
Belgique - 38°
Équilibre parfait entre le malt et la baie de genévrier.
Persistance et fraîcheur en fin de bouche
- Apotek Bio** 8€
Belgique - 40°
Douceur de la mandarine et du pamplemousse
- Mistral Gin** 7€
Provence - 40°
Un gin rosé aux saveurs de la Provence !
- Gin ceder crisp - sans alcool** 6€
Mélange pétillant de genièvre, citron, concombre et camomille

Tonic Fever Tree Premium + 3€



VODKA, CALVADOS & COGNAC

Oli'Vodka	9€
Provence - Maison Manguin - 42° Un mariage unique de blés français et d'olives de Provence	
Calvados Vieux fermier Bio	7€
Normandie - Ferme du Clos du Bourg - 42°	
Cognac Sélection Bio	7€
Nouvelle-Aquitaine - Brard Blanchard - 42°	
Cognac Napoléon 12 ans	8,5€
Nouvelle-Aquitaine Chagnoleau - 40°	
Armagnac Célébration VSOP 4 ans	8€
Occitanie - Gousoulin - 40°	



LIQUEURS

Get 27 - 21°	5€
Get 31 - 24°	5€
Baileys - 17°	4€
Liqueur Speculoos au Genièvre - 15°	4€
Le Ba***ys du coin par la Distillerie Claeysens de Wambrechies !	
Genièvre - Wambrechies - 35°	5€
Génépi Bio l'aiguille verte - Isère - 40°	5€
Limoncello Bio Walcher - Italie - 25°	6€
Grand Marnier - France - 40°	6€
Amaretto Bio - Italie - 28°	6€
Eyguebelle La Raphaëlle - France - 48°	14€

APERITIFS



KIR ROYAL 12cl	12€
Cassis, framboise, violette, pêche, cerise	
KIR VIN BLANC 12cl	7€
Cassis, framboise, violette, pêche, cerise	
Pastis Chais du Fort Bio / Ricard	5€
Martini Blanc/Rouge	5€
Suze	5€
Whisky Jameson	5€
Whisky Wambrechies	6,5€
Whisky & soft	8€
Vodka & soft	8€
Rhum & soft	8€
Porto	5€
Gin tonic	8€

VINS AU VERRE



Retrouvez le vin du moment au bar !	5€
VINS ROSES	
Cuvée des Oliviers Bio 2022 - Gris	5€
Château Montfrin	
VINS ROUGES	
Château Lucas 2016 - Bordeaux	6,50€
Lussac St Emilion	
Erato Nature 2021	6€
Côtes-du-Rhône Domaine Berthet-Rayne Vin sans sulfites ajoutés	
St Nicolas de Bourgueil - L'Artiste 2020	6€
Loire - Vignoble de la Jarnoterie	
VINS BLANCS	
Clos des Orfeilles 2020 - Muscadet	6€
Maison Castel	
Macôn-Villages 2020 - Chardonnay	6€
Bourgogne - Domaine Gueugnon - Remond	
A la rêverie - Millésime 2022	6€
Côtes du Rhône - Château de Montfrin	



VINS ROUGES

Souple

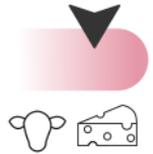
Tannique



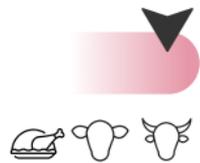
EMILE GRELIER 2016
AOP Bordeaux
Domaine Emile Grelier
24 €



CHÂTEAU LUCAS 2016
Bordeaux
Lussac St Emilion - Château Lucas 26 €



**DOMAINE LA ROCHE - PESSAC-
LEONGNAN 2016**
Bordeaux
Château Roche-Lalande
42 €



**CHÂTEAU CARTIER - ST EMILION GRAND
CRU - 2016**
Bordeaux - Château Fonroque
46 €



**ASPIRANT DE BEYCHEVELLES
ST JULIEN 2019**
Bordeaux
Château Beychevelles
48 €



MARGAUX CRU ARTISAN 2019
Bordeaux
Château les Baraillots
44 €



PAUILLAC - 2018
Bordeaux - Château Tour Pibran
62 €



VINS ROUGES



Souple Tannique



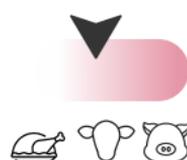
LES CHATILLONS

AOP RÉGNIÉ 2019

Beaujolais

Aurélie Crozet

28 €



CHARBONNIERE - FLEURIE 2020

Beaujolais

Domaine de Boischamp

38 €



IL ÉTAIT UNE FOIS...

Côtes du Rhône Village

Vallée du Rhône - Art Mas

24 €



LA SOURCE - VENTOUX 2019

Vallée du Rhône

Château Unang

34 €



A MON SEUL DÉSIR - COSTIERES DE NÎMES

Vallée du Rhône - Château de Montfrin

38 €



LES ENTRECOEURS 2020

Crozes Hermitage

Vallée du Rhône - Mucyn

40 €



CORPS DE LOUP - ST JOSEPH 2020

Vallée du Rhône - Famille Daubrée

60 €





VINS ROUGES

Souple Tannique



LA CALICE DE ST PIERRE

Châteauneuf-du-Pape
Vallée du Rhône - Domaine des
Pères de l'Eglise
65 €



CHACÉ LE NATUREL

Loire - Saumur Champigny
Domaine Fabien Duveau
28 €



ST NICOLAS DE BOURGUEIL TRADITION 2020

Loire - Domaine Bruneau
24 €



LE VILAIN PTIT ROUGE -AOP TOURAINNE 2020

Loire - Vincent Ricard
30 €



ERATO NATURE 2021

Côtes-du-Rhône
Domaine Berthet-Rayne
Vin sans sulfites ajoutés
25€



3EME PAS SUR LA LUNE 2019 St Chinian

Languedoc - Domaine Lauzerda
28 €



JOSEPH - PIC-SAINT-LOUP - 2020

Languedoc - Mas de Figuiet
38 €



VINS ROUGES



Souple Tannique



CHEMIN FAISANT - TERR. DU LARZAC

2019

Languedoc

Les Chemins de Carabote

32 €



LES PERRIERES - CÔTE DE NUITS

VILLAGES 2020

Bourgogne - Domaine Désertaux - Ferrand

46 €



BOUTIERES VALOZIERES

ALOXE-CORTON 2018

Bourgogne

Domaine d'Ardhuy

55 €



AU RONSOY - MARSANNAY 2020

Bourgogne

Philippe Robert & Fils

65 €



LES CHAMPS MARTIN - MERCUREY

1ER CRU 2019

Bourgogne

Domaine Menand

85 €



FIXIN 2018

Bourgogne

Domaine Pierre Gelin

90 €





VINS ROUGES

Souple

Tannique

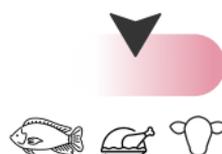


**LE CLOS DES URSULINES -
POMMARD 2018**

Bourgogne

Domaine Albert Bichot

150 €



**CLOS SANTINI -
PATRIMONIO 2020**

Corse - Franck Santini

33 €



POURPRE - MALBEC 2018

Sud-Ouest - Château Lagrezette

24 €



VINS BLANCS



Moelleux

Sec

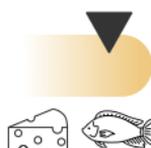


CLOS DES ORFEUILLES 2020

Muscadet SM sur Lie

Maison Castel

25 €

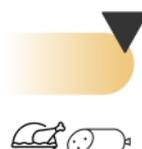


LES ORIGINES 2021

Macon-villages

Bourgogne - Domaine Montbarbon

25€



LA VIGNE DE DERRIERE 2020

Macôn Charnay

Bourgogne - Domaine Vaupré

26 €



CHABLIS 2020

Bourgogne

Domaine Wengier

32 €



TERROIRS - POUILLY-FUISSE 2020

Bourgogne

Domaine Vaupré

46 €



CLOS DES GODEAUX - SAVIGNY

LES BEAUNE 2020

Bourgogne

Domaine Ardhuys

48 €



LES CHAMPLOTS - SAINT-AUBIN

1ER CRU 2020

Bourgogne

Domaine Bouton

68 €





VINS BLANCS

Moelleux Sec



**CORTON CHARLEMAGNE
GRAND CRU 2018**
Bourgogne
Domaine Ardhuy
260 €



FONTENILLE 2021
Luberon
Domaine de Fontenille
24 €



LE VERNEY - MARESTEL 2018
Savoie
Château de la Mar
32 €



SANCERRE 2020
Val de Loire
Domaine des Chasseignes
30 €



**CÔTEAUX DE BEZIERS -
CHARDONNAY 2021**
Languedoc
Domaine Preignes le Neuf
24 €



LA CLAPE - CUVÉE TILKI 2020
Languedoc
Château les Bugadelles
28 €



PINOT GRIS 2021
Alsace
Domaine Vogt
32 €



VINS BLANCS



Moelleux

Sec



BEAUJOLAIS VILLAGE BLANC CHARDONNAY 2020

Beaujolais - Domaine de Boischamp
28 €



A LA RÉVERIE - Millésime 2022

Côtes du Rhône - Château de Montfrin
25€



SEMINAIRE - CÔTES DU RHÔNES 2021

Vallée du Rhône - Château Séguines
24 €



LES CHARMEUSES - CROZES HERMITAGE 2021

Vallée du Rhône - Domaine Mucyn
30 €



BASSENON - CONDRIEU 2021

Vallée du Rhône - Domaine Bouton
80 €



LES DAMODES - NUITS-ST-GEORGES 2019

Vallée du Rhône - Domaine Manière
130 €





VIN ROSÉS

Sec Fruité



CUVÉE DES OLIVIERS

Vin de France
Château Montfrin
20 €



Villa Louise 2022
Côtes de Provence
25€



LES BULLES

BOUTEILLES



CRÉMANT DE LOIRE EXTRA BRUT

Louis de Grenelle - Chardonnay
Arômes d'amandes grillées, de caramel au
lait et de café
30€



ROYALE RÉSERVE NON DOSÉ

Champagne Philipponat - Pinot noir,
Chardonnay et Pinot Meunier
Riche et minéral
65€

AU VERRE

Champagne Philipponat 12cl

Royale Réserve Non Dosé
12€