

MERCI DE VOUS PRÉSENTER DIRECTEMENT AU BAR POUR
PASSER VOTRE COMMANDE ET L'ENCAISSEMENT DE
CELLE-CI

COCKTAILS

Le Meltdown *

fruité, onctueux

Rhum blanc, purée de
pêche, jus de citron, jus de
cranberry

12€

Le Kiwa *

rafraîchissant

Gin infusé au kiwi et à la
vanille,
champagne, citron vert

14€

At your side *

fruité, désaltérant, aromatique

Grand marnier, cognac, jus de
citron et jus de pomme

12€

Basil smash *

fraîcheur extrême

Gin infusé au basilic, jus
de citron vert et feuille de
basilic

10€

Le sweet buffalo *

puissante douceur

Bourbon, jus de pomme
ananas, fever pink grapefruit

12€

Le Normlie *

acidulé et fruité

Calvados, triple sec,
Amaretto
jus de citron et jus de
pomme

13€

MOCKTAILS

Sobre Mule

exotique, épicé, frais

mangue, balsamique, citron
vert, ginger beer

7€

Cerisier de Chine

Pour faire le plein de fruits

Purée de poire et litchi,
infusion framboise

7€

* cocktail création disponible le soir uniquement



NOS CLASSIQUES

Aperol Spritz	10€
Hugo Spritz	10€
Moscow Mule	11€
Americano	11€
Mai tai	11€
Bloody Mary	11€
Caipirinha	11€
Margarita	11€



SOUS LA GRANGE

BIERES



BIÈRES PRESSIONS	25cl	33cl	50cl
La Mouton Noir Bio - 5,5° Blonde légère par nos copains de la brasserie Breweppes à Herlies	3,8€	5€	7€
La dix - 6,5° Brasserie Célestin, pale Ale	5€	6,5€	8€
La Brebis Galeuse Brasserie Brewbaix , Roubaix	5€	6,5€	8€
Weppa triple 8,5° Brasserie Breweppes	5€	6,5€	8€
La punition 6° Brasserie DB, Roubaix	5€	6,5€	8€
La bagarre- double IPA 7,7° Brasserie Brique House	5€	6,5€	8€
PICON BIÈRE	6€	7,5€	9€
BIÈRE SANS ALCOOL			
LIL - 0° Brasserie Gobrecht		33cl 6,5€	



CIDRE

Cidre Loïc Raison - 25cl 5,7€

SOUS LA GRANGE

SOFTS



Jus 20 cl Abricot, orange, pomme, ananas, tomate	3,8€
Charitea bio 33 cl Red (infusion de rooibos bio aux fruits de la passion) Black (Infusion de thé noir bio au citron)	5€
Sirop bio 20 cl Grenadine, menthe, orgeat, fraise, pêche, violette, citron	2,5€
Limonade bio «AU PIF» 33 cl	4€
Pas trop BIO Coca-Cola Classic / Zéro 33 cl Fever tree tonic 20 cl	3,5€ 4€
Eaux St Amand 50 cl plate ou gazeuse 1 L plate ou gazeuse	3€ 5€

BOISSONS CHAUDES

Thés BIO by Tea Tap	3,5€
Framboise forever - thé vert, framboises et fleurs	
Mangoustan - thé vert, fruité et floral	
Morning détox - thé vert sencha, menthe, romarin, thym et citron	
Earl grey - thé noir et bergamote	
Fruits & Passion - rooibos	
Ginger beer - infusion sucrée et épicée	
Bonne nuit les petits - infusion de camomille, réglisse et valériane	
Cafés BIO by Méo	
Expresso / Décaféiné	2,6€
Double	3,2€
Long	2,6€
Crème	3€
Double crème	3,6€
Capuccino	3,3€
Irish/French/Italian/Jamaican coffee	9€

ABREUVOIR





MOUTON NOIR

SUR LE SABOT

SUR LE SABOT

BOL DE FRITES

LE PETIT 4,5€ (1 SAUCE) LE GRAND 10€ (2 SAUCES)

TENDERS DE POULET, FRITES, SAUCE BÉARNAISE 12€

PLANCHE FROMAGE 15€

PLANCHE CHARCUTERIE 15€

PLANCHE MIXTE 15€

LA TERRINE DU CHEF 7€

LES DEUX REIGNETS DE MAROILLES ET SALADE D'ENDIVE 9€



GIN

Gin Loos

A Loos, à côté d'chez nous! - 37,5° 5€
Distillats de baies de genévrier, angélique, orange, coriandre, citron, limette, amande

Gin Beefeater Orange

Angleterre - 37,5° 7€
Mélange parfait d'orange sanguine, agrumes et genièvre

Fords London Dry Gin

Angleterre - 45° 8€
Aux notes de jasmin et zeste de pamplemousse

AHOY 41,2°

Baie de genièvre, hibiscus de pin, piment d'Espelette, infusé dans un fût de vin Pessac Leognan 9€

Gohelle chic 37,5°

Haut de France 9€
Les fleurs d'hibiscus viennent donner une coloration naturelle tout en ajustant l'équilibre aromatique

Tonic Fever Tree Premium

+4€

SOUS LA GRANGE

LIQUEURS

Get 27 5,5€

Get 31 5,5€

Baileys 5,5€

Liqueur Speculoos au Genièvre de Wambrechies 4€

Amaretto Bio 6€

Limoncello Bio Walcher 6€

Grand Marnier 6€

Chambord 7€

Cointreau 7€

Génépi Bio l'aiguille verte 5€

Eyguebelle La Raphaëlle 15€

RHUMS

Vieux Rhum XO Don Ticiano 2008 El Salvador - 44,1°	9€
Rhum Macaya Chocolate Bio Belgique - 40°	8€
Rhum Diplomatico Venezuela - 40°	7,5€
Rhum Kraken Black Spiced Trinidad & Tobago - 40°	7€
Rhum La Mauny Spiced Martinique - 40°	7€
Vieux Rhum Millésimé 2010 République Dominicaine	9€
Botran Guatemala - 40°	7,5€
Rhum arrangé maison	6€
Ti punch	10€

VODKA, CALVADOS & COGNAC

Calvados Vieux Fermier Bio 7 Normandie - Ferme du Clos du Bourg - 42°	7€
Cognac 3 ans 8 Maison Guy Pinard et fils - 40°	8€
Armagnac Célébration VSOP 4 ans 8 Occitanie - Goudoulin - 40°	8€

APERITIFS !

Kir Royal 12 cl Cassis, framboise, violette, pêche	14,5€
Kir Vin Blanc 12 cl Cassis, framboise, violette, pêche	6€
Pastis Chais du Fort Bio / Ricard	5€
Martini Blanc / Rouge	5€
Porto	5€
Suze	5€
Whisky Jameson	5€
Whisky Wambrechies	5€
Whisky & soft	8,5€
Vodka & soft	8,5€
Rhum & soft	8,5€
Gin & tonic	9€



WHISKY

- Whisky de Wambrechies**
Single Malt - Hauts-de-France - 40°
Parfum caramélisé, notes de raisin confit et de prune **6,5€**
- Radermacher Lambertus «5»**
Single Malt - Belgique - 46°
Arôme malté et floral, coques de noix, chocolat, praliné **8€**
- Northmæn «Thor Boyo»**
Single Malt - Normandie - 42°
Whisky fermier! Notes de poires pochées, de prune, d'épices vives et de fleurs douces, légère salinité **7,5€**
- Hinch - Small Batch Bourbon**
Blended - Irlande - 43°
Vieillit en fut de bourbon. Notes de fruits secs et d'agrumes **7€**
- Daucourt «Bastille 1789»**
Blended - Nouvelle-Aquitaine - 40°
En bouche à la fois sec et légèrement fruité, avec quelques notes de zestes d'oranges et de fruits secs **6,5€**
- FaivreJMagine - Brut de fût 5 ans**
Blended - France - 49,8°
Notes de figues et de fruits confits à la douce saveur de fumée de chênes **8,5€**
- AWA «Mon Général Jean Rapp»**
Single Malt - Alsace - 40°
Robe ambrée. Notes de noisettes, de pain grillé et de vanille. Gourmand **8,5€**
- The ileach**
Peated malt 40°
Note de tourbe verte et de sel
saveur fruitée et poivrée **10€**



MOUTON NOIR




MOUTON NOIR

VINS ROUGE

BORDEAUX

St émilion grand cru 2016 62€

Château Cartier

Château du moulin vieux 2021 25€

Côtes de bourg

BEAUJOLAIS

Moulin vent en Mortperay 2018 86€

Af gros

BOURGOGNE

Clos des ursulines 2018 115€

Pommard albert Bichot

Les Chaumes 2019 165€

1er cru-AOP Vosne romanée

Ardhuy

Cave de Lugny 2022 40€

Pinot noir

Côte de nuits-villages 2020 75€

Les perrières

Volnay 1er cru 2019 190€

Frémiets

Mercurey 2019 105€

1er cru les champs Martin

COTES DU RHONE

Maison Laurent Habrard 2020 62€

Crozes Hermitage

Prieurs de St-Julien 2023 45€

Maison Sinnae

Sablet 2021 38€

Domaine des Pasquiers

Saint joseph 2020 60€

Corps de loup

Château neuf du pape 2020 90€

Domaine des pèresde l'église

VINS ROUGE

NOUVELLE AQUITAINE

Pauillac 2018 75€
Château Tour Pibran

LANGUEDOC

Toi et Moi 2022 30€
Domaine du Peras

COTE D'OR

Moulin à vent 86€
Domaine AF GROS

HERAULT

Joseph Pic st loup 2021 56€
Mas de figuier

VINS BLANCS



BOURGOGNE

Clos des godeaux- Savigny les beaune 2020 90€

Domaine Ardhuys

AOP Corton Charlemagne 2018 175 €

Domaine Ardhuys

Les Damodes- nuits st Georges 2019 90€

Domaine Manière

Meursault 2018 105€

Albert Bichot

Vignerons de Buxy- Buissonnier 2023 36€

Bourgogne Chardonnay

SUD OUEST 30€

Maouries 2024

Moelleux

Côtes de Gascogne

LANGUEDOC

Toi et Moi 2022 30€

Domaine du Peras

TOURAINES 30€

" Les Brémailles" 2022

Sauvignon minéral

VINS ROSÉS

Domaine Casa Rossa 2023
île de beauté

20€

VINS AU VERRE !

VINS ROSÉS

Domaine Casa Rossa 2023
île de beauté

6€

VINS BLANCS

Clos des Orfeuilles 2020 - Muscadet
Loire - Maison Castel

6€

Bourgogne Chardonnay
Emotions minérales
La chablisienne

9€

Château Le Raz
Moelleux sauvignon
Côtes de Montravel

7€

VINS ROUGES

Château du moulin vieux - Bordeaux
Côte de Bourg 2021

6,5€

Cave de Lugny 2022
Bourgogne-pinot noir

8€

Toi et Moi 2022
Domaine du Peras- Languedoc

7€

Les Costes Nobles Terres
Côte du Rhône

7€

LES BULLES

BOUTEILLES

Bourgogne Oedoria
Chardonnay

35€

Champagne Leclerc Briant - Brut
Pinot noir, pinot meunier et chardonnay

120€

Champagne Autréau Rouallet- brut

Le verre

12€

La bouteille

72€



MOUTON NOIR