

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

## COCKTAILS

### VALENTIA

*"fruité, doux amer"*

gin infusé à l'orange  
séchée, jus de citron, sirop  
d'orange maison, grand  
marnier, tonic

12€

**Basil smash**

*"fraîcheur extrême"*

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

10€

### ROSE PASSION

*"puissant et fruité "*

Rhum blanc, triple sec, sirop de  
fraise et fever tonic

11€

**EL DIABLO**

*"caliente "*

*Téquila, crème de cassis, jus de  
citron vert et ginger beer*

12€

### PROVENCE

*"Pour un souvenir de vacances "*

Rhum blanc, limoncini, jus de  
citron vert et sirop de citron

11€

**L'EXOTIC**

*"Concentré de saveur "*

*Rhum ambré, purée de mangue,  
sirop de vanille et jus d'orange*

10€

## MOCKTAILS

### DOUCEUR FRUITEE

*"son nom dit tout"*

Purée de mangue, jus  
d'orange, jus de citron et  
infusion passion

8€

**Délice de pomme**

*"le goût du verger"*

Purée de pomme maison, sirop  
de caramel, infusion de thé vert  
et jus de pomme

8€



## NOS CLASSIQUES

Aperol Spritz	10€
Hugo Spritz	10€
Mojito	11€
Virgin mojito	8€
Moscow Mule	11€
Americano	11€
Mai tai	11€
Bloody Mary	11€
Caipirinha	11€
Margarita	11€



DANS LA GRANGE

# BIÈRES



BIÈRES PRESSIONS	25cl	33cl	50cl
<b>La Mouton Noir Bio</b> - 5,5° Blonde légère par nos copains de la brasserie Brewepes à Herlies	3,8€	5€	7€
<b>La dix</b> - 6,5° Brasserie Célestin, pale Ale	5€	6,5€	8€
<b>La Brebis Galeuse</b> Brasserie Brewbaix , Roubaix	5€	6,5€	8€
<b>Weppa triple</b> 8,5° Brasserie Brewepes	5€	6,5€	8€
<b>La punition</b> 6° Brasserie DB, Roubaix	5€	6,5€	8€
<b>Plan sur la comet</b> - IPA- 6,5° Brasserie Brewbaix- Roubaix	5€	6,5€	8€

## PICON BIÈRE

BIÈRE SANS ALCOOL	33cl
<b>LIL</b> - 0°	6,5€
Brasserie Gobrecht	



# CIDRE

Cidre Loïc Raison - 25cl 5,7€

SOUVENT LA GRANGE

## SOFTS



### **Jus 20 cl**

abricot, orange, pomme, ananas, tomate

**3,80€**

### **Charitea bio 33 cl**

Red ( infusion de rooibos bio aux fruits de la passion)

**5€**

Black ( Infusion de thé noir bio au citron)

### **Sirop bio 20 cl**

Grenadine, menthe, orgeat, fraise, pêche, violette, citron

**2,50€**

### **Limonade bio «AU PIF» 33 cl**

**4€**

### **Pas trop BIO**

Le bon cola

**3,50€**

Elsass cola zéro

**3,50€**

Fever tree tonic 20 cl

**4€**

Fever tree ginger

**4,70€**

### **Eaux St Amand**

**3€**

50 cl plate ou gazeuse

**5€**

1 L plate ou gazeuse

## **BOISSONS CHAUDES ↗**

### **Thés BIO by Tea Tap**

**3,5€**

**Framboise forever** - thé vert, framboises et fleurs

**Mangoustan** - thé vert, fruité et floral

**Earl grey**

**Jasmin**

**Ginger beer** - infusion sucrée et épicee

**Bonne nuit les petits** - infusion

de camomille, réglisse et valérianne

**Morning détox** -Menthe, thym et romarin

### **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€**



ABEUVENOIR



**MOUTON NOIR**

# SUR LE SABOT

—

## BOL DE FRITES

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

TENDERIS DE POULET, FRITES, SAUCE TARTARE 12€

PLANCHE FROMAGE 15€

PLANCHE CHARCUTERIE 15€

PLANCHE MIXTE 15€



SUR LE SABOT

# GIN

**Gin Loos** 5€

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

**Gin Beefeater Orange** 7€

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

**AHOY 41,2°** 9€

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

**Gohelle chic 37,5°** 9€

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

**Tonic Fever Tree Premium** +4€

SOUVENT LA GRANGE

# LIQUEURS

**Get 27** 5,5€

**Get 31** 5,5€

**Baileys** 5,5€

**Liqueur Speculoos au Genièvre de Wambrechies** 4€

**Amaretto** 6€

**Limoncello** 6€

**Grand Marnier** 6€

**Chambord** 7€

**Cointreau** 7€

**Génépi Bio l'aiguille verte** 5€

**Eyguebelle La Raphaëlle** 15€

## RHUMS

<b>Rhum Macaya Chocolate Bio</b> Belgique - 40°	8€
<b>Rhum Diplomatico</b> Venezuela - 40°	7,5€
<b>Rhum La Mauny Spiced</b> Martinique - 40°	7€
<b>Botran</b> Guatemala - 40°	7,5€
<b>Rhum arrangé maison</b>	6€
<b>Ti punch</b>	10€

## VODKA, CALVADOS & COGNAC

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

## APERITIFS !

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



<b>Whisky de Wambrechies</b> Single Malt - Hauts-de-France - 40° Parfum caramélisé, notes de raisin confit et de prune	6,5€
<b>Radermacher Lambertus «5»</b> Single Malt - Belgique - 46° Arôme malté et floral, coques de noix, chocolat, praliné	8€
<b>Northmæn «Thor Boyo»</b> Single Malt - Normandie - 42° Whisky fermier! Notes de poires pochées, de prune, d'épices vives et de fleurs douces, légère salinité	7,5€
<b>Hinch - Small Batch Bourbon</b> Blended - Irlande - 43° Vieillit en fut de bourbon. Notes de fruits secs et d'agrumes	7€
<b>Daucourt «Bastille 1789»</b> 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€
<b>AWA «Mon Général Jean Rapp»</b> Single Malt - Alsace - 40° Robe ambrée. Notes de noisettes, de pain grillé et de vanille. Gourmand	8,5€
<b>Laphroaig 10 ans ( Tourbé )</b> Islay single malt Scotch whisky	11€



**MOUTON NOIR**



# MOUTON NOIR

# VINS ROUGE

## BORDEAUX

St émilion grand cru 2016 62€

Château Cartier

Grave - chateau le Tuquet 2022 35€

## 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

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

A la Rêverie " 2022 35€

Château de Montfrin

Château neuf du pape 2020 90€

Domaine des pères de l'église

DATE  
DE  
VENDAGE

# VINS ROUGE

## COTE D'OR

86€

Moulin à vent

Domaine AF GROS

## Gard

Monfrin la tour 2024

28€

Château de monfrin

# VINS BLANCS



## BOURGOGNE

Clos des godeaux- Savigny les beaune 2020 90€

Domaine Ardhuy

AOP Corton Charlemagne 2018 175 €

Domaine Ardhuy

Meursault 2018 105€

Albert Bichot

Macon village

30€

Vin minéral

## COTE DU RHONE

A la rêverie 2024 35€

## Gard

Monfrin la Tour 2024 28€

Chateau de Monfrin

## Nouvelle aquitaine

Chateau le Bouscarel 2022 30€

Montbazillac - vin moelleux

# VINS ROSÉS

Le gris By villa Louise 20€  
Var

# VINS AU VERRE !

## VINS ROSÉS

Le gris By villa Louis e 2024 6€  
Var

## VINS BLANCS

Macon village 6€  
Vin minéral de Bourgogne

A la rêverie 7€  
Côte du Rhône

Monfrin la Tour 2024 7€  
Château de Monfrin

Château Le Bouscarel 2022 6€  
Montbazillac - Moelleux

## VINS ROUGES

Monfrin la tour 2024 - Gard 7€  
Château Monfrin

A la rêverie 2022 7€  
Côte du Rhône

Graves- bordeaux 7€  
Chateau Le Tuquet 2022

# LES BULLES

## BOUTEILLES

Champagne Leclerc Briant - Brut 120€  
Pinot noir, pinot meunier et chardonnay

Champagne Pierre Mignon- brut  
Grande réserve

Le verre 12€  
La bouteille 75€

Carte des vins



MOUTON NOIR