

MERCI DE VOUS PRÉSENTER DIRECTEMENT AU BAR POUR  
PASSER VOTRE COMMANDE ET L'ENCAISSEMENT 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€

### EL DIABLO

*"caliente"*

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

12€

### ROSE PASSION

*"puissant et fruité"*

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

11€

### LOVE POTION

*"Concentré de douceur"*

Gin, purée de fraise, jus de  
citron, prosecco

11€

### 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€



## MOCKTAIL

### DOUCEUR FRUITEE

*"son nom dit tout"*

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

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€



**SOUS 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°  Fruit du brassage de dix variétés de houblons Brasserie Célestin, pale Ale	5€	6,5€	8€
<b>La Bonne pioche</b>  notes d'agrumes, florales et résineuses  Brasserie Tandem , Wambrechies	5€	6,5€	8€
<b>Weppa triple</b> 8,5°  caractère Malté  Brasserie Brewepes	5€	6,5€	8€
<b>La Poule mouillée</b> - IPA- 6,5°  On peut y retrouver des notes d'agrumes  (pamplemousse, citron)	5€	6,5€	8€
<b>la Voyage Voyage</b> 5° Blanche légèrement citronnée et rafraichissante Brasserie Tandem	5€	6,5€	8€
<b>PICON BIÈRE</b>	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



<b>Jus 20 cl</b> Abricot, orange, pomme, ananas, tomate	<b>3,80€</b>
<b>Charitea bio 33 cl</b> Red ( infusion de rooibos bio aux fruits de la passion) Black ( Infusion de thé noir bio au citron)	<b>5€</b>
<b>Sirop bio 20 cl</b> Grenadine, menthe, orgeat, fraise, pêche, violette, citron	<b>2,50€</b>
<b>Limonade bio «AU PIF» 33 cl</b>	<b>4€</b>
<b>Pas trop BIO</b> Le bon cola Elsass cola zéro Fever tree tonic 20 cl Fever tree ginger	<b>3,50€</b> <b>3,50€</b> <b>4€</b> <b>4,70€</b>
<b>Eaux St Amand</b> 50 cl plate ou gazeuse 1 L plate ou gazeuse	<b>3€</b> <b>5€</b>

## BOISSONS CHAUDES

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

ABREUVOIR



# SUR LE SABOT —

UNIQUEMENT LE SOIR A PARTIR DE 18H30

## BOL DE FRITES

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

TENDERS DE POULET, FRITES, SAUCE TARTARE 13€

GROQUE MONSIEUR A LA TRUFFE, COMTE ET PANCETTA 15€

HOUMOUS DE POIVRONS A LA FLAMME ET CREME DE FETA 10€

BURRATA, CONFITURE DE TOMATE, HUILE DE CERETTE 12€

PINSA CREME D'OIGNONS CAMELISES, CHEVRE ET MIEL 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€

SOUS 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€

# 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 12 cl</b> Cassis, framboise, violette, pêche	14,5€
<b>Kir Vin Blanc 12 cl</b> 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€



# WHISKY

**Whisky de Wambrechies** 6,5€  
Single Malt - Hauts-de-France - 40°  
Parfum caramélisé, notes de raisin confit et de prune

**Radermacher Lambertus «5»** 8€  
Single Malt - Belgique - 46°  
Arôme malté et floral, coques de noix, chocolat, praliné

**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

**Hinch - Small Batch Bourbon** 7€  
Blended - Irlande - 43°  
Vieillit en fut de bourbon. Notes de fruits secs et d'agrumes

**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

**Laphroaig 10 ans ( Tourbé )** 11€  
Islay single malt  
Scotch whisky



# MOUTON NOIR



  
**MOUTON NOIR**

# VINS ROUGE

## BORDEAUX

Côte de nuits-villages 2020 46€

Les perrières

Volnay 1er cru 2019 190€

Frémiets

Mercrey 2019 85€

1er cru les champs Martin

Domaine du Salut 2023 32€

Graves

## COTES DU RHONE

Maison Ravoire 2024 32€

## AUDE

Pinot noir Bio 2024 28€

Maison jacques Frelin

# 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

Maison Ravoire 2025 32€

## Alsace

Riesling 2023 Bio 35€

Maison Zeyssolff

## Chardonnay

Maison Jacques Frelin 2025 32€

Vin Biologique

# VINS ROSÉS

Le gris By villa Louise 20€  
iVar

## VINS AU VERRE !

### VINS ROSÉS

Le gris By villa Louis e 2024 6€  
Var

### VINS BLANCS

Macon village 6€  
Vin minéral de Bourgogne

Chardonnay 2025 8€  
Maison Jacques Frelin

Maison Ravoire 2025 8€  
Côte du Rhône

Riesling Bio 2023 8€  
Maison Zeyssolff  
Von d'alsace

### VINS ROUGES

Pinot noir Bio 2024 8€  
Vin de l'Aude  
Maison Jacques Frelin

Côte du Rhône 2024 8€  
Maison Ravoire

Domaine du Salut 2023 8€  
Graves

## LES BULLES

### BOUTEILLES

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

Champagne Pierre Mignon- brut  
Grande réserve

Le verre 12€  
La bouteiile 75€



MOUTON NOIR