

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



COCKTAILS

BAISER DE MURE

"force fruitée"

*Tequila, triple sec, citron et
liqueur Chambord*

12€

ELIXIR DE VIOLETTE

"fruité et pétillance"

*Vodka, Sirop de violette, jus d'
epomme bio, prosecco*

12€

AUORE EPICEE

"Douceur et épice"

*pimm's, cranberries, sirop de
vanille, jus de citron et eau
gazeuse*

11€

ECHAPPEE AUTOMNALE

"un concentré de saison"

*Gin, purée de poire, sirop de
romarin maison, jus 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€

Elwood J

"Le cocktail Octobre rose"

*Purée de fraise, Sirop de
pêche, Jus de cranberries
et sodo ginger beer*

8€ dont 1€ reversé à la lutte
contre le cancer du sein au
centre Oscar Lambret



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
La Mouton Noir Bio - 5,5° Blonde légère par nos copains de la brasserie Breweppes à Herlies	3,8€	5€	7€
La Pinpon - 7°	5€	6,5€	8€
La Pin Pon est une saison houblonnée.			
Avec sa robe blonde légèrement trouble et ses notes fleuries, , elle va vous en mettre plein la vue !			
La Bonne pioche	5€	6,5€	8€
notes d'agrumes, florales et résineuses			
Brasserie Tandem , Wambrechies			
La Wal 8,5 - Triple	5€	6,5€	8€
graines de coriandre, pour l'évocation citronnée et le poivre long pour une touche légèrement fumée et rafraîchissante. WAL, bière triple,			
La Poule mouillée - IPA- 6,5°			
On peut y retrouver des notes d'agrumes (pamplemousse, citron)	5€	6,5€	8€
La Krush - Neipa - 5,5°			
PICON BIÈRE Une bière légère , sans amertume et hyper fruitée	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	3,80€
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	2,50€
Limonade bio «AU PIF» 33 cl	4€
Pas trop BIO Le bon cola Le cola zéro Fever tree tonic 20 cl Fever tree ginger	3,50€ 3,50€ 4€ 4,70€
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 Earl grey Jasmin Ginger beer - infusion sucrée et épicée Bonne nuit les petits - infusion de camomille, réglisse et valériane 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€

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 GRAND BISTRO

15€

PLANCHE MIXTE (CHARCUTERIE ET FROMAGE)

15€

SUR LE SABOT





Gin Loos

5€

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

Gohelle chic 37,5°

7€

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



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

Rhum Diplomatico Venezuela - 40°	7,5€
Rhum La Mauny Spiced Martinique - 40°	7€
Botran Guatemala - 40°	7,5€
Rhum arrangé maison	6€

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 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

Daucourt «Bastille 1789» 9€
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
marqué par des notes de fumée, d'algues et d'iode. Il est distillé à partir d'orge fortement
tourbée et se repose durant dix longues années dans des fûts de chêne américain.

P&M Esprit de Corse 8€
Assemblage de whiskies millésimés.
A la fois fruité, fruité et herbacé

CDG SPIRITS 8€
Un assemblage de whiskies de grain élevé en fût de chêne puis affiné en fûts de vin jaune

WILD TURKEY, KENTUCKY BOURBON 8€
Gourmand et épicé, marqué par des notes de vanille, de caramel et de chêne grillé. Il a vieilli
dans des fûts de chêne blanc américain;



MOUTON NOIR




MOUTON NOIR

VINS ROUGE

BORDEAUX

Cru Godard 2022 33€

Bordeaux à la robe rouge profonde, aux arômes de pruneaux avec une dominance en bouche sur les fruits rouges.

Un vin corsé et opulent

Château des Arnauds - cuvée des capucins 2019 45€

Lalande de Pomerol

Notes de fruits noirs et de fruits à noyau bien mûrs.

Château les Baraillots - Margaux 2019 70€

Equilibre entre puissance, minéralité et rondeur

BOURGOGNE

Volnay 1er cru 2019 190€

Frémiets

COTES DU RHONE

Syrahvissante 2024 30€

Louis Cheze

Note de mûres, olives et noisettes

LOIRE

Domaine Marchesseau 2024 37€

Bourgueil

VINS BLANCS



BOURGOGNE

Clos des godeaux- Savigny les beaune 2020

90 €

Domaine Ardhuy

Ce vin offre un nez franc de fruits à chair blanche. En bouche, il dévoile une belle rondeur associée à de la souplesse et de la fraîcheur.

Vallée de la Loire

Touraine sauvignon 2025

25€

“ Pointe d’agrumes “

Très expressif, dominé par des notes intenses d'agrumes frais (pamplemousse, citron), mêlées à des effluves de fleurs blanches.

Château du Breuil 2024

42€

Les petites rochettes

Très expressif, marqué par les fleurs blanches, les agrumes (pamplemousse, citron) et des notes de fruits frais comme la pêche, le tout soutenu par une délicate pointe minérale.

VINS ROSÉS

Le gris By villa Louise
iVar

20€

VINS AU VERRE



VINS ROSÉS

Le gris By villa Louis e 2024
Var

6€

VINS BLANCS

Les petites rochettes 2024
Loire

7€

Touraine sauvignon 2025
"Pointe d'agrumes"

6€

VINS ROUGES

Domaine Marchesseau 2024
Bourgueil

7€

Syrahvissante 2024
Louis cheze
Aux notes de mûres, olives et noisettes

7€

Cru Godard 2022
Bordeaux aux arômes de pruneaux, avec
une dominance en bouche sur les fruits
rouges.
Un vin corsé et opulent

7€

LES BULLES



BOUTEILLES

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

120€

Champagne Pierre Mignon- brut
Grande réserve

Le verre
La bouteiile

12€
75€



MOUTON NOIR