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€

AURORE EPICEE

"Douceur et épice "

pimm's, crnaberries, 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€

EN CE MOMENT

LE POCASSIS

Jus de pomme, jus d'orange, sirop de canelle, gin et crème de cassis

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 soda ginger beer

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

BIERES

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl
La Mouton Noir Bio - 5,5° Blonde légère brasserie Breweppes	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 notes d'agrumes, florales et résineuses Brasserie Tandem , Wambrechies	5€	6,5€	8€
La Wal 8,5 - Triple graines de coriandre, pour l'évocation citronnée et le poivre long pour une touche légèrement fumée et rafraîchissante. WAL, bière triple,	5€	6,5€	8€
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° Une bière légère , sans amertume et hyper fruitée	5€	6,5€	8€
PICON BIÈRE	6€	7,5€	9€

BIÈRE SANS ALCOOL

	33cl
LIL - 0° Brasserie Gobrecht	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 — **5€**
Red (infusion de rooibos bio aux fruits de la passion)
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€**
Le cola zéro — **3,50€**
Fever tree tonic 20 cl — **4€**
Fever tree ginger — **4,70€**

Eaux St Amand
50 cl plate ou gazeuse — **3€**
1 L plate ou gazeuse — **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€**

ARREUVOIR



SUR LE SABOT

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€
PLANCHE MIXTE (CHARCUTERIE ET FROMAGE)	15€
CROQUE MONSIEUR GRAND BISTRO	15€
POTIMARRON RÖTI? HUILE VEGETALE ET EMULSION DE FETA	12€



GIN

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

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

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€**

APÉRITIFS !

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 **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 SPRIRITS **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 opulant

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

CARTE DES VINS

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

Cuvée des Oliviers — 20€
Gard

VINS AU VERRE !

VINS ROSÉS

Cuvée des Oliviers — 6€
Gard

VINS BLANCS

Les petites rochettes 2024 — 7€
Loire

Touraine sauvignon 2025 — 6€
“Pointe d’agrumes”

VINS ROUGES

Domaine Marchesseau 2024 — 7€
Bourgueil

Syrahvissante 2024 — 7€
Louis cheze
Aux notes de mûres, olives et noisettes

Cru Godard 2022 — 7€
Bordeaux aux arômes de pruneaux, avec une dominance en bouche sur les fruits rouges.
Un vin corsé et opulent

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€

CARTE DES VINS


MOUTON NOIR