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

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.

Coteaux des margaux 2024 — **38 €**

Macon villages

Chardonnay

Vallée de la Loire

25€

Touraine sauvignon 2025

“ Pointe d’agrumes “

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

VINS ROSÉS

Cuvée des Oliviers — 20€
Gard

VINS AU VERRE !

VINS ROSÉS

Cuvée des Oliviers — 6€
Gard

VINS BLANCS

Macon villages 2024 — 7€
chardonnay
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