PLANCHES APERITIVES

Bol de frites	petit **4€**	grand **9€**
Saucisson nature		**5€**
Tenders de poulet, frites		**12€**
Planche tapenade		**9€**
Planche fromage		**15€**
Planche charcuterie		**15€**
Planche mixte		**15€**

SOFTS

JUS 20cl **3,8€**
Tomate, abricot, raisin, orange, pomme, pomme-ananas, pomme-gingembre, pomme-rhubarbe

CHARITEA BIO 33cl **5€**
Red (roïbos-passion), Black (thé noir-citron), Green (thé vert-gingembre), Maté (pétillant)

SMOOTHIE **6€**
Strawberry fantasy, green reviver

SIROP BIO 20cl **2,5€**
Grenadine, menthe, orgeat, pamplemousse, fraise, pêche, violette, citron

GINGER BEER Fever Tree 20cl **4,7€**

LIMONADE BIO "AU PIF" 33cl **4€**

PAS TROP BIO
Coca-Cola Classic/Zéro 33cl **3,5€**
Fever tree tonic 20cl **4€**

EAUX
St Amand - plate ou gazeuse 50cl **3€**
St Amand - plate ou gazeuse 1L **5€**

BOISSONS CHAUDES

THÉS BIO by Tea Tap **3,5€**
Framboise forever
Earl grey - Thé noir & bergamote
Fruits & Passion - Rooibos
Ginger beer - Infusion sucrée et épicée
Bonne nuit les petits - Infusion de camomille, réglisse, valériane
Mint 2 tea - Thé vert, menthe poivrée et menthe verte

CAFES BIO by Méo
Expresso / Décaféiné **2,6€**
Double **3,2€**
Long **2,6€**
Crème **3€**
Long crème **3€**
Double crème **3,6€**
Capuccino **3,3€**

Irish/French/Italian/Jamaican coffee **9€**
Marnissimo **9€**
Wambrechiestan coffee (100% local) **9€**

BIERES

BIERES PRESSIONS	25cl	33cl	50cl
Mouton Noir - 10 IBU - 5°	3,6€	4,8€	7€
Blonde légère brassée à 7km spécialement pour nous par nos copains de la micro brasserie BREWEPPES à Herlies			
La famille - 7°	5€	6,5€	8€
Bière triple de Noël de la Brasserie Motte Cordonnier			
La Quille - 13 IBU - 6,3°	5€	6,5€	8€
Brasserie Delbeke - Brut IPA			
Weppa Triple - 35 IBU - 9°	5€	6,5€	8€
Breweppes			
Punition - 6°	5€	6,5€	8€
Bière de type Ale de la Maison DB			
La dix - 6,5°	5€	6,5€	8€
Brasserie Célestin, pale Ale			

	= Sucré		= Citronné
	= Caramélisé		= Fruité
	= Houblonné		= Epicé
	= Acidulé		

BIERES BOUTEILLES — 33cl

Brunehaut Blanche Bio sans gluten - 15 IBU - 5° — **6,5€**

Orval Ambrée - Trappist Ale - 38 IBU - 6,2° — **6,50€**

St Bernardus - Abt 12 - Quadrupel brune - 20 IBU -10° — **6,50€**

104 sans alcool - Brasserie Gobrecht - 0,5° — **6,5€**

Poule mouillée - Tandem - IPA bio - 45 IBU - 6,5° — **6,5€**

Pas cap - Tandem - Triple blonde bio - 22 IBU - 8° — **6,5€**

Grisette Fruits des bois bio - St Feuillien - 3,5° — **6,5€**

La Quille - Delbeke - Triple - 8° — **6,5€**

PICON BIERE — **6€** **7,5€** **9€**

CIDRE

Mauret extra brut Bio - 6,6° - 25cl — **8€**

COCKTAILS

Retrouvez le cocktail et mocktail du mois au bar !

Bercail's Spritz **11€**
Gin, Martini Fiero 100% naturel, Shrub roïbos, ginger beer amarilis bio

Voyage provençal **11€**
Rhum bio, limoncello bio, jus de citron bio, sirop de verveine, huile d'olive bio

Gin tonic d'ici **13€**
Gin, shrub de pomme, tonic bio, pommes déshydratées

Bercail 75 **13€**
Gin, jus de citron, sirop de rose, champagne

Sweet Refresh **13€**
Vodka, St Germain, jus de pomme-ananas, jus de citron, sirop de vanille

Nouveau cycle **11€**
Rhum ambré, shrub de pommes, jus de pomme/ananas, sirop de caramel

COCKTAILS SANS ALCOOL
L'Abyssale **8€**
Sirop de pêche, sirop de curaçao, jus de pomme bio, eau pétillante

Et bien sûr, on fait les classiques !
Virgin Mojito **8€**

Aperol Spritz **10€**
St Germain Spritz
Moscow mule
Americano
Mai tai
Bloody mary
Caipirinha

Margarita **11€**

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, de chocolat praliné et de boisé

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

AWA russian imperial stout **10€**
Élevé en fût de chêne

La Piautre **11€**
Single malt tourbé des bords de Loire

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

FaivreJmagine - Brut de fût 5 ans **8,5€**
Blended - France - 49,8° Notes de figues et de fruits confits à la douce saveur de fumée de chênes

AWA "Mon Général Jean Rapp" **8,5€**
Single Malt - Alsace - 40° Robe ambrée. Notes de noisettes, de pain grillé et de vanille. Gourmand

Radermacher Lambertus "5" Peated Edition Limitée **11,5€**
Single Malt - Belgique - 46° Arôme tourbé, notes d'amandes, céréales, réglisse, tabac

Jacoulot - Highland Single Malt 13 ans **12€**
Single Malt - Bourgogne - 43° Single malt écossais vieillit dans des fûts de Vieux Marc de Bourgogne

Bourbon Ocoee Straigth Whiskey **7,5€**
Blended - Tennessee - 44,9° Distillation d'un moût composé de 80% de maïs, 10% de seigle et 10% de blé

GIN

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

T.O.S Gohelle Chic **7€**
Hauts-de-France - 37,5°
Les fleurs d'hibiscus viennent donner une coloration naturelle tout en ajustant l'équilibre aromatique

Birdie Cedron **8€**
Saint-André-lez-Lille (les voisins!) - 44°
La verveine odorante, assemblée à des pétales de bleuet ainsi que des baies des Bataks conféreront à ce gin une fraicheur végétale qui n'a son pareil

Birdie Kaldi **8€**
Saint-André-lez-Lille (les voisins!) - 44°
Une collab avec notre fournisseur de café Méo!

Yespirits Panda Bio **9,5€**
Belgique - 40°
Saveur délicate du litchi complétée de cerises, zestes d'oranges, basilic, romarin, badiane chinoise et baies de genièvre

Radermacher Raerener Töpfergeist Bio **7€**
Belgique - 38° Équilibre parfait entre le malt et la baie de genévrier. Persistance et fraîcheur en fin de bouche

Gin 1836 clémentine **7€**
Huiles essentielles, baies de genévrier, plantes et racines aromatiques

Gin beefeater orange **4€**
Mélange parfait d'orange sanguine, agrumes et genièvre

Gin cederes sans alcool **6€**
Mélange de 18 plantes, résultat épicé

Tonic Fever Tree Premium **+ 4€**

RHUMS

Rhum arrangé maison **5€**

Vieux Rhum XO Don Ticiano 2008 **9€**
El Savador - 44,1°

Rhum Macaya Chocolate Bio **8€**
Belgique - 40°

Rhum Diplomatico Venezuela - 40° **7,2€**

Rhum Kraken black spiced Trinidas & Tobago – 40° **7€**

Rhum La Mauny spiced Martinique – 40° **7€**

Rhum vieux Don Ticiano nicaragua 2004 **13,7€**

Rhum Skull Caraïbe – 33° **7,2€**

Vieux rhum millésimé 2010 république dominicaine **9€**
Don ticiano

Vieux rhum Jamaïque **7,3€**
Don ticiano

Botran **7,5€**

VODKA, CALVADOS & COGNAC

Calvados Vieux fermier Bio **7€**
Normandie - Ferme du Clos du Bourg - 42°

Armagnac Célébration VSOP 4 ans **8€**
Occitanie - Goudoulin - 40°

Oli'Vodka **8€**
Provence - Maison Manguin - 42° Un mariage unique de blés français et d'olives de Provence

Vodka chais du fort Alsace – 40° **7€**

Cocgnac Napoléon 12 ans **15€**
Nouvelle-Aquitaine Chagnoleau - 40°

Cognac Sélection Bio **7€**
Nouvelle-Aquitaine - Brard Blanchard - 42°

Cognac domaine PINARD Nouvelle-Aquitaine – 40° **9,5€**

LIQUEURS

Get 27 - 21° **5,5€**

Get 31 - 24° **5,5€**

Baileys - 17° **5,5€**

Liqueur Speculoos au Genièvre - 15° **4€**
Le Ba***ys du coin par la Distillerie Claeyssens de Wambrechies !

Genièvre - Wambrechies - 35° **4€**

Génépi Bio l'aiguille verte - Isère - 40° **5€**

Limoncello Bio Walcher - Italie - 25° **6€**

Grand Marnier - France - 40° **6€**

Amaretto Bio - Italie - 28° **6€**

Eyguebelle La Raphaëlle - France - 48° **15€**

Chambord **7€**

Cointeau **7€**

APERITIFS

KIR ROYAL 12cl	**14,5€**
Cassis, framboise, violette, pêche	
KIR VIN BLANC 12cl	**6€**
Cassis, framboise, violette, pêche, cerise	
Pastis Chais du Fort Bio / Ricard	**5€**
Martini Blanc/Rouge	**5€**
Suze	**5€**
Whisky Jameson	**5€**
Whisky Wambrechies	**5€**
Whisky & soft	**8,5€**
Vodka & soft	**8,5€**
Rhum & soft	**8,5€**
Porto	**5€**
Gin tonic	**9€**

VINS AU VERRE

Retrouvez le vin du moment au bar !	**5€**

VINS ROSES

Cuvée des Oliviers Bio 2022 - Gris	**5€**
Château Montfrin	

VINS ROUGES

Château Lucas 2016 - Bordeaux	**6€**
Lussac St Emilion	
St Nicolas de Bourgueil - L'Artiste 2020	**6€**
Loire - Vignoble de la Jarnoterie	
Boutenac AOP Corbières	**5€**

VINS BLANCS

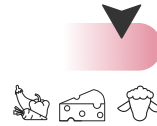
Clos des Orfeuilles 2020 - Muscadet	**6€**
Maison Castel	
Macôn-Villages 2020 - Chardonnay	**6€**
Bourgogne - Domaine Gueugnon - Remond	
Roussette de Savoie 2022	**6€**
Savoie Domaine Philippe Chapot	
Idéal pour votre assiette de fromage !	
Letrinquer - 2021	**5€**
Côtes de Gascogne - Gros Manseng - Blanc moelleux	

VINS ROUGES

BORDEAUX

Souple Tannique

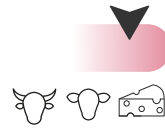
EMILE GRELIER 2016
Domaine Emile Grelier
25 €



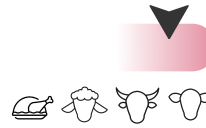
CHATEAU LES HAUTS DE LALANDE 2022
Cité de Carcassonne
25 €

CHÂTEAU LUCAS 2016
Lussac St Emilion - Château Lucas
30 €

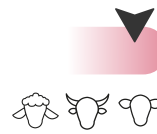
CLOS SANTINI - PATRIMONIO 2020
Corse - Franck Santini
40€



CUVEE CAPUCINS 2019
Château des Arnauds
Lalande de Pomorol
45 €



MOULIS EN MEDOC CRU BOURGEOIS 2016
Château Lalaudey
49 €



VINS ROUGES

BORDEAUX

Souple Tannique

ST EMILION GRAND CRU 2016
Château Cartier
62€

MARGAUX CRU ARTISAN 2019
Château Les Baraillots
69€

BOURGOGNE

CUVEE MARGAUX CARDON 2021
36€

IRANCY DAMPT 2019
52 €

MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2018
Af gros
86 €

NUITS ST GEORGES 2012
Bocquenet
159 €

POMMARD VIEILLES VIGNES 2020
Capuano Ferreri
159 €

VINS ROUGES

BOURGOGNE

Souple Tannique

CLOS DES URSULINES 2018
Pommard Albert Bichot
170 €

LES CHAUMES 2019
1er cru - AOP vosne romanee
Ardhuy
260€

CÔTES DU RHÔNE

RIBES DE VALLAT 2019
Ventoux - Juvenal
30 €

FAUGERES PUECH MOURIE 2017
Florence Alquier
36 €

VINS ROUGES

CÔTES DU RHÔNE

Souple Tannique

A LA REVERIE 2020
Château Montfrin
39 €

VENTOUX LA SOURCE 2019
Château Unang
45 €

A MON SEUL DESIR 2019
Costières de Nîmes
45 €

CHARBONNIERE - FLEURIE 2020
Beaujolais
Domaine de Boischampt
48 €

MAISON LAURENT HABRARD 2020
Crozes Hermitage
Vallée du Rhône
62 €

COTE ROTIE LES MEANDRES 2020
Guy Bernard
110 €

CORNAS LES CHAILLES 2020
Alain Vogue
120 €

JOSEPH - PIC-SAINT-LOUP - 2020
Hérault- Mas de Figuier
56 €

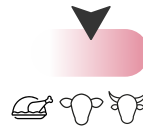
VINS ROUGES

LANGUEDOC

Souple Tannique

BOUTENAC AOP CORBIERES 2012

24 €



CHÂTEAU AURIS 2018

Corbières

36 €

PEZENAS LES VOLCANS 2020

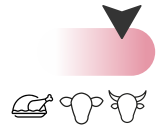
La tour Penedesses

40 €

PAUILLAC 2018

Château Tour Pibran

75 €



ENVOL 2020

Faugeres - Arbussele

30 €

LA CLAPE CUVEE SANDOKHAN 2020

Château Les Bugadelles

36 €

VINS ROUGES

LOIRE

Souple Tannique

L'ARTISTE 2020
Saint Nicolas Bourgeuil, La Jarnoterie
30 €

CIROTTE 2016
Domaine La croix Saint Laurent
52 €

SAUMUR CHAMPIGNY

CHACÉ LE NATUREL
Domaine Fabien Duveau
39 €

VINS BLANCS

ALSACE

Moelleux Sec

PINOT GRIS 2021
Domaine Vogt
39 €

BOURGOGNE

CUVEE GEORGES METGE - 2020
Château de l'Hestrange
Bourgogne Chardonnay
39 €

CHABLIS 2020
Domaine Wengier
50 €

TERROIRS - POUILLY-FUISSE 2020
Domaine Vaupré
80 €

CLOS DES GODEAUX - SAVIGNY LES BEAUNE 2020
Domaine Ardhuy
90 €

LES DAMODES - NUITS-ST-GEORGES 2019
Vallée du Rhône - Domaine Manière
160 €

MEURSAULT 2018
Albert Bichot
175 €

1ER CRU FREMIETS 2019
Ardhuy - AOP Volnay
190 €

AOP CORTON CHARLEMAGNE 2018
Ardhuy
260€

VINS BLANCS

CÔTES DE GASCOGNE

Moelleux Sec

LETRINQUER AUX VOLS DES GRUES 2021
AOP Côtes de Gascogne
25 €

CÔTES DU RHÔNE

SEMINAIRE - CÔTES DU RHÔNES 2021
Château Séguines
30 €

LES CHARMEUSES - CROZES HERMITAGE 2021
Domaine Mucyn
57 €

BASSENON - CONDRIEU 2021
Domaine Bouton
96 €

LANGUEDOC

CÔTEAUX DE BEZIER - CHARDONNAY 2021
Languedoc Domaine Preignes le Neuf
25 €

LA CLAPE - CUVÉE TILKI 2020
Languedoc
Château les Bugadelles
36 €

VINS BLANCS

LOIRE

Moelleux Sec

L'ESSENTIEL BELLIER 2022
Cheverny
29 €

CLOS DES ORFEUILLES 2020
Muscadet SM sur Lie
Maison Castel
30 €

MACON

MACON-VILLAGES 2020
Macon - Domaine Geugnon Remond
36 €

SAVOIE

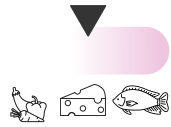
ROUSSETTE DE SAVOIE ALTESSE 2022
Savoie- Domaine Philippe Chapot
30 €

LE VERNEY - MARESTEL 2018
Savoie - Château de la Mar
40 €

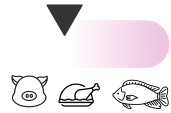
VIN ROSÉS

Sec Fruité

CUVÉE DES OLIVIERS
Vin de France
Château Montfrin
20 €



Villa Louise 2022
Côtes de Provence
25€



LES BULLES

BOUTEILLES

Bourgogne Oedoria
Chardonnay
Nez floral et notes d'agrumes
35€

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

Clé 2 Sol
80€

AU VERRE

Clé 2 sol **14€**