

# Menu

## - ENTRÉES -

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| Planche de charcuterie                       | 15€ |
| Planche de fromage                           | 15€ |
| Planche mixte                                | 15€ |
| Oeuf cocotte au Maroilles                    | 9€  |
| Velouté de potimarron, chips de patate douce | 7€  |

## - PLATS -

|                                                                                      |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Burger de boeuf cheddar sauce cocktail, frites                                       | 21€ |
| Salade Caesar façon Bercail ,tenders de poulet, œuf mollet                           | 19€ |
| Pavé de saumon, sauce citronnée, purée de butternut, chips de patate douce           | 22€ |
| Carbonnade flamande, frites                                                          | 19€ |
| Ballotine de volaille farcie aux champignons, purée de potimarron, jus corsé au thym | 19€ |
| Risotto Butternut et chips de panais                                                 | 16€ |

Et chaque semaine découvrez notre suggestion

Supplément sauce 0,50€ (mayonnaise, ketchup)

|                                                                                    |      |
|------------------------------------------------------------------------------------|------|
| KIDS : tenders de poulet/oeuf au plat/jambon frites + brownie chocolat + 1 boisson | 9.5€ |
|------------------------------------------------------------------------------------|------|

## - DESSERTS -

|                                                   |                                              |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Café gourmand (café, déca, allongé)               | 8€                                           |
| (+1€ pour les doubles, thés, capuccino ...)       |                                              |
| Assiette de fromages régionaux                    | 10€                                          |
| Crème brûlée à la vanille                         | 8€                                           |
| Moelleux au chocolat coulant caramel              | 9€                                           |
| Poire rôtie, éclats de spéculoos et glace vanille | 9€                                           |
| Glace maison                                      | 1 boule 3€ / 2 boules 5,50€ / 3 boules 6,50€ |

**100% produits frais, 100% fait maison, 100% français**

# Menu

## - STARTERS -

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Charcuterie board                     | 15€ |
| Cheese board                          | 15€ |
| Mixed board of cheese and charcuterie | 15€ |
| Egg cocotte to Maroilles cheese       | 9€  |
| Pumpkin soup, sweet potato chips      | 7€  |

## - DISHES -

|                                                                                 |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Beef burger, cheddar, cocktail sauce, chips                                     | 21€ |
| Caesar salad Bercaïl style (chicken fingers, poached egg)                       | 19€ |
| Salmon steak, lemon sauce, butternut squash, sweet potato chips                 | 22€ |
| Flemish carbonnade, chips                                                       | 19€ |
| Vegetable crumble (carrots, butternut, onions)                                  | 16€ |
| Poultry ballotine stuffed with mushrooms, pumpkin puree, juice reduced to thyme | 19€ |

Each week let's discover our chef's suggestion

Extra sauce 0,50€ (mayonnaise, ketchup)

|                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------|------|
| KIDS : chicken fingers/fried egg/ham chips + chocolate brownie + 1 drink | 9.5€ |
|--------------------------------------------------------------------------|------|

## - DESSERTS -

|                                                            |                                              |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Gourmet coffee (coffee, decaffeinated coffee, long coffee) | 8€                                           |
| (+1€ for double, tea, cappuccino...)                       |                                              |
| Plate of regional cheese                                   | 10€                                          |
| Vanilla crème brûlée                                       | 8€                                           |
| Chocolate fondant and its flowing caramel                  | 9€                                           |
| Roasted pear, speculoos bits and its vanilla ice cream     | 9€                                           |
| Homemade ice cream                                         | 1 scoop 3€ / 2 scoops 5,50€ / 3 scoops 6,50€ |

**100% fresh products, 100% homemade, 100% French**

## APERITIFS

|                                                       |       |
|-------------------------------------------------------|-------|
| <b>KIR ROYAL</b> 12cl                                 | 14,5€ |
| Cassis, framboise, violette, pêche, chataigne, ananas |       |
| <b>KIR VIN BLANC</b> 12cl                             | 6€    |
| Cassis, framboise, violette, pêche, chataigne, ananas |       |
| <b>Pastis Chais du Fort Bio / Ricard</b>              | 5€    |
| <b>Picon vin blanc</b>                                | 7,50€ |
| <b>Martini Blanc/Rouge</b>                            | 5€    |
| <b>Suze</b>                                           | 5€    |
| <b>Whisky Jameson</b>                                 | 5€    |
| <b>Whisky Wambrechies</b>                             | 6,50€ |
| <b>Whisky &amp; soft</b>                              | 8,5€  |
| <b>Vodka &amp; soft</b>                               | 8,5€  |
| <b>Rhum &amp; soft</b>                                | 8,5€  |
| <b>Porto</b>                                          | 5€    |
| <b>Gin tonic</b>                                      | 9€    |

Pour plus de whisky/rhums etc, n'hésitez pas à consulter la CARTE BAR.

## COCKTAILS

Pour découvrir nos cocktails avec et sans alcool, n'hésitez pas à consulter la catégorie CARTE BAR

## BOISSONS CHAUDES

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| <b>THÉS BIO by Tea Tap</b>           | 3,5€ |
| Framboise forever                    |      |
| Jasmin                               |      |
| Fruits & Passion                     |      |
| Ginger beer                          |      |
| Bonne nuit les petits                |      |
| Earl grey                            |      |
| <b>CAFES BIO by Méo</b>              |      |
| 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€   |
| Jamaican tea                         | 9€   |

## PLANCHES APÉRITIVES

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Tenders de poulet, frites, sauce tartare | 12€ |
| Planche fromage régionale                | 15€ |
| Planche charcuterie                      | 15€ |
| Planche mixte( charcuterie et fromage)   | 15€ |

## SOFTS

|                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------|-------|
| <b>JUS</b> 20cl                                                 |       |
| Tomate, abricot, orange, pomme, ananas, tomate                  | 3,8€  |
| <b>CHARITEA BIO</b> 33cl                                        | 5€    |
| <b>Red ( infusion de rooibos bio aux fruits de la passion )</b> |       |
| <b>Black ( infusion de thé noir bio au citron )</b>             |       |
| <b>SIROP BIO</b> 20cl                                           | 2,5€  |
| Grenadine, menthe, orgeat, fraise, pêche, violette, citron      |       |
| <b>LIMONADE BIO "AU PIF"</b> 33cl                               | 4€    |
| <b>PAS TROP BIO</b>                                             |       |
| Elsass ( cola ) Classic/Zéro 33cl                               | 3,5€  |
| Fever tree tonic 20cl                                           | 4€    |
| Fever tree ginger 20cl                                          | 4,70€ |

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| <b>EAUX</b>                      |    |
| St Amand - plate ou gazeuse 50cl | 3€ |
| St Amand - plate ou gazeuse 1L   | 5€ |



# BIERES

## BIERES PRESSIONS

**Mouton Noir** - 10 IBU - 5°

Blonde légère brassée spécialement pour nous par nos copains de la micro brasserie BREWEPPEES à Herlies

**La dix** - 6,5°

Brasserie Célestin, pale Ale

**La Brebis Galeuse** 5,5°

La Belle blonde

Brasserie Brewbaix

**Weppa triple** 8,5°

Brasserie BREWEPPEES

**La Punition** 6°

Brasserie DB , Roubaix

**Plan sur la comet** - IPA- 6,5°

Brasserie Brewbaix, Roubaix

25cl 33cl 50cl

3,8€ 5€ 7€

5€ 6,5€ 8€

5€ 6,5€ 8€

5€ 6,5€ 8€

5€ 6,5€ 8€

5€ 6,5€ 8€

## VINS AU VERRE

### ROSE

**Le gris by villa louise**

Var

6€

### ROUGE

**Monfrin la Tour 2024** -

Vin du Gard

7€

**A la rêverie 2022**

Côte du Rhône

7€

**Graves -Bordeaux**

Chateau Le Tuquet 2022

7€

Retrouvez le vin du moment au bar !

### BLANC

**Macon village**

Bourgogne

Vin minéral

6€

**A la rêverie**

Côte du Rhône

7€

**Monfrin la Tour**

Vin du gard

7€

**Château Le Bouscarel 2022**

Montbazillac- vin moelleux

6€

## LES BULLES

**Pierre Mignon brut** ( la coupe)

12€