

# Menu

## - ENTRÉES -

|   |     |
|---|-----|
| Oeuf parfait , crème de panais, crumblé salé    | 9€  |
| Assiette de croquettes de Maroilles ( 3 pièces) | 9€  |
| Truite gravlax des Hauts de France              | 10€ |

## - PLATS -

|   |     |
|---|-----|
| Burger du Bercail ( boeuf, poitrine, fromage raclette, mayonnaise estragon )              | 21€ |
| Carbonnade flamande, frites   | 19€ |
| Gnocchi maison crème fromagère, pesto et chou kalé  | 17€ |
| Parmentier de poulet confit   | 18€ |
| Lieu croûte d'herbes fraîches, pressé de pomme de terre aux agrumes, bouillon de crustacé | 21€ |

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 10€

## - 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                              | 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 -

|  |     |
|--|-----|
| Slow-cooked egg, parsnip cream, salted crumble | €9  |
| Plate of 3 croquettes with Maroilles cheese    | €9  |
| Trout Gravlax from Hauts-de-France             | €10 |

## - DISHES -

|   |     |
|---|-----|
| Bercail's burger (beef, pork belly, raclette cheese, tarragon mayonnaise) | €21 |
| Flemish carbonnade, chips   | €19 |
| Home-made gnocchi, cream cheese, pesto and curly kale                     | €17 |
| Candied poultry parmentier  | €18 |
| Herb-cruste pollock, citrus mashed potatoe, shellfish broth               | €21 |

And everyweek let's discover our suggestion

Extra sauce €0,50 (mayonnaise, ketchup)

KIDS : chicken fingers/fried egg/ham chips + chocolate brownie + 1 beverage €10

## - DESSERTS -

|   |  |
|---|--|
| Gourmet coffee (expresso, decaffeinated coffee, long black) | €8   |
| (+€1 for dubble, tea, capuccino ...)                        |  |
| Plate of regional cheese                                    | €10  |
| Vanilla cème brûlée   | €8   |
| Chocolate fondant   | €9   |
| Roasted pear, specullos pieces and vanilla icecream         | €9   |
| Home-made icecream  | 1 scoop €3 / 2 scoops €5,50 / 3 scoops €6,50 |

**100% fresh products, 100% home-made, 100% French**

## APERITIFS

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

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

## BOISSONS CHAUDES

|  |             |
|--|-------------|
| <b>THÉS BIO by Tea Tap</b>                 | <b>3,5€</b> |
| Framboise forever                          |             |
| Jasmin                                     |             |
| Ginger beer                                |             |
| Bonne nuit les petits                      |             |
| Earl grey                                  |             |
| <b>CAFES BIO by Méo</b>                    |             |
| Expresso / Décaféiné                       | <b>2,6€</b> |
| Double                                     | <b>3,2€</b> |
| Long                                       | <b>2,6€</b> |
| Crème                                      | <b>3€</b>   |
| Long crème                                 | <b>3€</b>   |
| Double crème                               | <b>3,6€</b> |
| Capuccino                                  | <b>3,3€</b> |
| Irish/French/Italian/Jamaican coffee       | <b>9€</b>   |
| Marnissimo                                 | <b>9€</b>   |
| Jamaican tea ( rhum ,thé jasmin,chantilly) | <b>9€</b>   |

## COCKTAILS

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

## SOFTS

|   |              |
|---|--------------|
| <b>JUS</b> 20cl   |              |
| Tomate, abricot, orange, pomme, ananas, tomate                  | <b>3,8€</b>  |
| <b>CHARITEA BIO</b> 33cl  | <b>5€</b>    |
| <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   | <b>2,5€</b>  |
| Grenadine, menthe, orgeat, fraise, pêche, violette, citron      |              |
| <b>LIMONADE BIO "AU PIF"</b> 33cl                               | <b>4€</b>    |
| <b>PAS TROP BIO</b>   |              |
| <b>Le bon cola</b> 33cl   | <b>3,5€</b>  |
| <b>Le bon cola Zéro</b> 33cl                                    | <b>3,5€</b>  |
| <b>Fever tree tonic</b> 20cl                                    | <b>4€</b>    |
| <b>Fever tree ginger</b> 20cl                                   | <b>4,70€</b> |
| <b>EAUX</b>   |              |
| St Amand - plate ou gazeuse 50cl                                | <b>3€</b>    |
| St Amand - plate ou gazeuse 1L                                  | <b>5€</b>    |



# BIERES

## BIERES PRESSIONS

|   | 25cl | 33cl | 50cl |
|---|------|------|------|
| <b>Mouton Noir</b> - 10 IBU - 5°<br>Blonde légère brassée spécialement pour nous par nos copains de la micro brasserie BREWEPPEES à Herlies | 3,8€ | 5€   | 7€   |
| <b>La dix</b> - 6,5°<br>Brasserie Célestin, pale Ale  | 5€   | 6,5€ | 8€   |
| <b>La Brebis Galeuse</b> 5,5°<br>La Belle blonde<br>Brasserie Brewbaix  | 5€   | 6,5€ | 8€   |
| <b>Weppa triple</b> 8,5°<br>Brasserie BREWEPPEES  | 5€   | 6,5€ | 8€   |
| <b>La Puniton</b> 6°<br>Brasserie DB , Roubaix  | 5€   | 6,5€ | 8€   |
| <b>Plan sur la comet</b> - IPA- 6,5°<br>Brasserie Brewbaix, Roubaix   | 5€   | 6,5€ | 8€   |

## VINS AU VERRE

### ROSE

**Le gris by villa louise** 6€  
Var

### ROUGE

**Monfrin la Tour 2024** - 7€  
Vin du Gard

**A la rêverie 2022** 7€  
Côte du Rhône

**Graves -Bordeaux**  
Chateau Le Tuquet 2022 7€

### Retrouvez le vin du moment au bar !

#### BLANC

**Macon village** 6€  
Bourgogne  
Vin minéral

**A la rêverie** 7€  
Côte du Rhône

**Monfrin la Tour** 7€  
Vin du gard

**Château Le Bouscarel 2022** 6€  
Montbazillac- vin moelleux

## LES BULLES

**Pierre Mignon brut ( la coupe)** 12€