

Menu

- ENTRÉES -

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

- PLATS -

Gnocchi maison crème fromagère, pesto et chou kalé , fenouil cuit en basse température	17€
Parmentier de poulet confit et sa salade	18€
Lieu en croûte d'herbes fraîches, pressé de pomme de terre aux agrumes, carottes rôties et bouillon de crustacé	21€
Poitrine de cochon laquée miel et soja, pommes de terre fines herbes, oignons caramélisés	20€
Faux filet charolais à la plancha (200gr), sauce flambée au poivre, frites fraîches, salade	25€

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€
Snickers	9€
Flan Vanille	8€
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 -

Home-made gnocchi, cream cheese, pesto and curly kale	€17
Candied poultry parmentier	€18
Herb-crusted pollock, citrus mashed potatoe, shellfish broth	€21
Pork belly lacquered with honey and soy, potato fines herbs, caramelized onions	20€
Grilled Charolais sirloin steak(200 gr), pepper sauce, fresh fries	25€

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
Snickers	€9
Baba au rhum	€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

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

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

BOISSONS CHAUDES

THÉS BIO by Tea Tap	3,5€
Framboise forever	
Jasmin	
Ginger beer	
Bonne nuit les petits	
Earl grey	
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€
Jamaican tea (rhum ,thé jasmin,chantilly)	9€

COCKTAILS

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

SOFTS

JUS 20cl	
Tomate, abricot, orange, pomme, ananas, tomate	3,8€
CHARITEA BIO 33cl	5€
Red (infusion de rooibos bio aux fruits de la passion)	
Black (infusion de thé noir bio au citron)	
SIROP BIO 20cl	2,5€
Grenadine, menthe, orgeat, fraise, pêche, violette, citron	
LIMONADE BIO "AU PIF" 33cl	4€
PAS TROP BIO	
Le bon cola 33cl	3,5€
Le bon cola Zéro 33cl	3,5€
Fever tree tonic 20cl	4€
Fever tree ginger 20cl	4,70€
EAUX	
St Amand - plate ou gazeuse 50cl	3€
St Amand - plate ou gazeuse 1L	5€



BIERES

BIERES PRESSIONS

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

Crozes -Hermitages 2021 Bio 9€
Côte du Rhône
Vin biologique

Châteauneuf du Pape 2020 11€
Le calice de Saint Pierre
(cuvée cave , Stock limité)

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

Château Lamothe Bouscaut 2020 10€
Pessac Leognan

LES BULLES

Pierre Mignon brut (la coupe) 12€