

Menu

- ENTRÉES -

Poireaux rôtis à la flamme - sauce gribiche - sarrasin soufflé	9€
Croquettes de jambon serrano - crème au piquillos - salade et pomme verte	10€
Oeuf cuit mollet - poitrine fumée croustillante - mayonnaise moutarde à l'ancienne - croûtons de pain grillés	9€

- PLATS -

Faux filet charolais à la plancha (200gr), sauce flambée au poivre, frites fraîches, salade	25€
Gambas rôties - risotto d'épautre- petits pois frais - bisque de crustacés	23€
Suprême de poulet jaune des Hauts de France rôti - polenta crémeuse - fèves fraîches	22€
Parpadelles crème d'asperges - asperges vertes et blanches rôties - huile de cebettes - citron vert	19€
Bun's maison aux graines de pavots -Pulled pork- chou blanc vinaigré - pommes de terre grenaille	22€

Et chaque semaine découvrez notre suggestion

Supplément sauce 0,50€ (mayonnaise, ketchup)

Toutes nos viandes sont d'origine Française

KIDS : tenders de poulet/oeuf au plat/jambon frites + brownie chocolat + 1 boisson	10€
--	-----

- DESSERTS -

Café gourmand (café, déca, allongé)	9€
(+1€ pour les doubles, thés, cappuccino ...)	
Assiette de fromages régionaux	10€
Snickers	9€
Profiteroles choux craquelin, glace et chocolat maison	10€
Millefeuille crème vanille - pralin	9€
Sablé Breton maison - chantilly à la rhubarbe - fraises fraîches de Wambrechies - éclats de pralines roses	10€
Glace maison	1 boule 3€ / 2 boules 5,50€ / 3 boules 6,50€

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

Château Cartier 2016 10€
Saint émilion grand cru
Alain Moueix

Pinot noir bio 2024 8€
Jacques frelin
Aude

Maison Ravoire 2024 8€
Côte du Rhône

BLANC

Macon village 6€
Bourgogne
Vin minéral

Monfrin la Tour 7€
Vin du gard

Maison Ravoire 2025 8€
Côte du Rhône

Riesling Bio 2023 8€
Maison Zeyssofff
Vin d'Alsace

LES BULLES

Pierre Mignon brut (la coupe) 12€