

# 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'épeautre - petits pois frais - bisque de crustacés	23€
Suprême de poulet jaune des Hauts de France rôti - polenta crémeuse - fèves fraîches	22€
Papardelles crème d'asperges - asperges vertes et blanches rôties - huile de cebettes - citron vert	19€
Bun's maison aux graines de pavots - Pulled pork - choux 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, capuccino ...)	
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€

# Menu

## - STARTERS -

Flame-roasted leeks, gribiche sauce, puffed buckwheat	€ 9
Serrano ham croquettes, piquillo sauce, salad and green apple	€ 10
Soft-boiled egg, crispy smoked bacon, mayonnaise with old-fashioned mustard, toasted-bread croutons	€ 9

## - MAIN COURSES -

Charolais sirloin steak (200g) cooked on a griddle, flambéed pepper sauce, chips, salad	€ 25
Roasted prawns, spelt risotto, fresh peas, shellfish bisque	€ 23
Roasted yellow chicken supreme from Hauts-de France, creamy polenta, broad beans	€ 22
Parpadelle with asparagus cream , roasted green and white asparagus, sprin onion oil, lime	€ 19
Home-made bun with poppy seeds, pulled pork, pickled white cabbage, new potatoes	€ 22

And each week let's discover our suggestion

Extra sauce € 0,50 (mayonnaise, ketchup)

**All our meats are of French origin**

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

## - DESSERTS -

Gourmet coffee (expresso, decaffeinated, long coffee)	€ 9
(+€ 1 for dubbled, tea, capuccino ...)	
Plate of regional cheese	€ 10
Snickers	€ 9
Home-made profiteroles with choux craquelin, ice-cream and chocolate	€ 10
Vanilla cream mille-feuille with praline	€ 9
Home-made breton shortbread, rhubarb Chanitlly, fresh strawberries from Wambrechies, pink praline chips	€ 10
Home-made ice-cream	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° 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° Fruit du brassage de dix variétés de houblons finement sélectionnés Brasserie Célestin, pale Ale	5€	6,5€	8€
<b>La bonne pioche</b> 5,5° Bière blonde de fermentation haute avec un léger trouble. Avec ses notes d'agrumes, florales et résineuses Brasserie Tandem à wambrechies	5€	6,5€	8€
<b>Weppa triple</b> 8,5° Caractère malté et subtiles saveurs aromatiques issues de son houblonnage à cru. Brasserie BREWEPPEES à Herlies	5€	6,5€	8€
<b>Plan sur la comet</b> - IPA - 6,5° IPA au houblon Comet est une bière houblonnée dans un esprit old school ! De style American IPA Brasserie Brewbaix, Roubaix	5€	6,5€	8€

## VINS AU VERRE

<b>ROSE</b>		<b>BLANC</b>	
<b>Le gris by villa louise</b> Var	6€	<b>Macon village</b> Bourgogne Vin minéral	6€
<b>ROUGE</b>		<b>Monfrin la Tour</b> Vin du gard	7€
<b>Château Cartier 2016</b> Saint émilion grand cru Alain Moueix	10€	<b>Maison Ravoire 2025</b> Côte du Rhône	8€
<b>Pinot noir bio 2024</b> Jacques frelin Aude	8€	<b>Riesling Bio 2023</b> Maison Zeyssofff Vin d'Alsace	8€
<b>Maison Ravoire 2024</b> Côte du Rhône	8€		

## LES BULLES

<b>Pierre Mignon brut ( la coupe)</b>	12€
---------------------------------------	-----