

Menu

- ENTRÉES -

Aubergine confite, straciatella, artichaud à l'huile d'olive noire	10€
Burrata, melon rôti, jambon affiné, réduction de Porto rouge	10€
Gaspacho de tomates anciennes, daurade en gravlax, sorbet aux herbes	10€

- PLATS -

Faux filet charolais à la plancha (300gr), sauce flambée au poivre, frites fraîches, salade	30€
Daurade à la plancha, légumes d'été en vierge, quinoa façon risotto	21€
Linguine aux courgettes multicolores, burrata citronnée	18€
Bun's brioché, oignons confits, miso, effiloché de paleron de boeuf, pesto de tomates confites, frites fraîches	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€
Pêches pochées , coulis de framboises acidulé, glace à la vanille	9€
Abricots d'été , crème diplomate vanille, feuilletage croustillant, gel d'abricots acidulé	9€
Crème brûlée chocolat intense, fleur de sel , zestes d'orange	9€

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) INDISPONIBLE MOMENTANEMENT	
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

Mouton Noir - 10 IBU - 5°

25cl 33cl 50cl
3,8€ 5€ 7€

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

La dix - 6,5°

5€ 6,5€ 8€

Fruit du brassage de dix variétés de houblons finement sélectionnés
Brasserie Célestin, pale Ale

La bonne pioche 5,5°

5€ 6,5€ 8€

Bière blonde de fermentation haute avec un léger trouble. Avec ses notes d'agrumes, florales et résineuses
Brasserie Tandem à wambrechies

Weppa triple 8,5°

5€ 6,5€ 8€

Caractère malté et subtiles saveurs aromatiques issues de son houblonnage à cru.
Brasserie BREWEPPEES à Herlies

La Poule mouillée - IPA- 6,5°

5€ 6,5€ 8€

On peut y retrouver des notes d'agrumes (pamplemousse, citron)
Brasserie Tandem

La yoga fire

5€ 6,5€ 8€

Citron, gingembre et concombre
Brasserie Les singes Savant

VINS AU VERRE

ROSE

Le gris by villa louise
Var

6€

BLANC

Macon village
Bourgogne
Vin minéral

6€

ROUGE

pinot noir bio 2024
Jacques frelin
Aude

8€

Chardonnay Jacques Frelin 2025
Vin biologique

8€

Maison Ravoire 2024
Côte du Rhône

8€

Maison Ravoire 2025
Côte du Rhône

8€

Domaine du Salut 2023
Bordeaux- graves

8€

LES BULLES

Pierre Mignon brut (la coupe)

12€