

- ENTRÉES -

Entrée du jour	7,5€
Œuf cocotte au maroilles	9€
Potirons grillés, féta, herbes aromatiques	9€

- PLATS -

Plat du jour	15€
Faux filet charolais bio	26€
Dos de lieu noir façon Thaï, fondue de fenouil et purée de patates douces	21€
Nous vous conseillons le verre de Macon Chardonnay - 6€	
Burger de bœuf	19€
Salade de lentilles, courges rôties, féta	17€
Chaud biloute, pommes vapeur et sa cochonaille - Ce plat nécessite 20min de cuisson	22€
Nous vous conseillons le verre de Roussette de Savoie - 6,50€	
Croquettes aux crevettes	22€
Salade automnale : poires caramélisées, chèvre, miel, noix	18€
Carbonade flamande	18€

- DESSERTS -

Dessert du jour	7,5€
Café ou thé gourmand	8,5€
Assiette de fromages	10€
Mousse mascarpone marron	9€
Brioche perdue gratinée cassonnade, glace vanille	9€
Moelleux au chocolat et sa boule de glace - Temps de cuisson de 10min	9€
Poires rôties, mascarpone montée, crumble	9€

FORMULES DU JOUR (midi uniquement)

Entrée + plat	20€
Plat + dessert	20€
Entrée + plat + dessert	25€

100% produits frais, 100% fait maison

APERITIFS

KIR ROYAL 12cl	14,5€
Cassis, framboise, violette, pêche	
KIR VIN BLANC 12cl	6€
Cassis, framboise, violette, pêche, cerise	
Pastis Chais du Fort Bio / Ricard	5€
Martini Blanc/Rouge	5€
Suze	5€
Whisky Jameson	5€
Whisky Wambrechies	5€
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 nous demander la carte complète du bar.

COCKTAILS

Pour découvrir nos cocktails avec et sans alcool, n'hésitez pas à nous demander la carte des boissons.

SOFTS

JUS BIO 20cl	3,8€
Tomate, abricot, raisin, orange, pomme, pomme-ananas, pomme-gingembre, pomme-rhubarbe	
CHARITEA BIO 33cl	5€
Red (roïbos-passion), Black (thé noir-citron), Green (thé vert-gingembre), Maté (pétillant)	
SMOOTHIE	6€
Strawberry fantasy, green reviveur	
SIROP BIO 20cl	2,5€
Grenadine, menthe, orgeat, pamplemousse, fraise, pêche, violette, citron	
GINGER BEER Fever Tree 20cl	4,7€
LIMONADE BIO "AU PIF" 33cl	4€
PAS TROP BIO	
Coca-Cola Classic/Zéro 33cl	3,5€
Fever tree tonic 20cl	4€

EAUX

St Amand - plate ou gazeuse 50cl	3€
St Amand - plate ou gazeuse 1L	5€

BOISSONS CHAUDES

THÉS BIO by Tea Tap	3,5€
Framboise forever	
Earl grey	
Fruits & Passion	
Ginger beer	
Bonne nuit les petits	
Mint 2 Tea	
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€
Wambrechiestan coffee (100% local)	9€

PLANCHES APÉRITIVES

Bol de frites	petit 4€ grand 9€
Saucisson nature	5€
Tenders de poulet, frites	12€
Planche tapenade	9€
Planche fromage	14€
Planche charcuterie	15€
Planche mixte	15€



BIERES

BIERES PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl
Mouton Noir - 10 IBU - 5° Blonde légère brassée à 7km spécialement pour nous par nos copains de la micro brasserie HARDY à Quesnoy sur Deûle	3,6€	4,8€	7€
La famille - 7° Bière triple de Noël de la Brasserie Motte Cordonnier	5€	6,5€	8€
La Quille - 13 IBU - 6,3° Brasserie Delbeke - Brut IPA	5€	6,5€	8€
Weppa Triple - 35 IBU - 9° Breweppees	5€	6,5€	8€
Punition - 6° Bière de type Ale de la Maison DB	5€	6,5€	8€
La dix - 6,5° Brasserie Célestin, pale Ale	5€	6,5€	8€

VINS AU VERRE

ROSE

Cuvée des Oliviers - Gris 5€
Vin de France - Château Montfrin

ROUGE

Château Lucas 2016 - Bordeaux 6€
Lussac St Emilion
St Nicolas de Bourgueil - L'Artiste 2020 6€
Loire - Vignoble de la Jamoterie
Boutenac AOP Corbières 5€

Pour plus de vins en bouteille, n'hésitez pas à nous demander la carte des vins.

Retrouvez le vin du moment au bar !

BLANC

Clos des Orfeuilles 2020 - Muscadet 6€
Maison Castel
Macôn-Villages 2020 - Chardonnay 6€
Bourgogne - Domaine Gueugnon - Remond
Roussette de Savoie 2022 6€
Savoie - Domaine Philippe Chapot
Letrinquer - 2021 5€
Côtes de Gascogne - Gros Manseng - Blanc moelleux

LES BULLES

Clé 2 Sol 12€