

- ENTRÉES -

Burrata pesto maison	10€
Velouté aux légumes du marché	7,5€
Bruschetta houmous, jambon cru, pignons de pin	8€
Œuf cocotte maroilles	9€
Assiette de charcuterie	7,5€

- PLATS -

Plat du jour (du lundi au vendredi midi)	15€
Faux filet de bœuf (250g), frites fraîches maison et salade	26€
Burger biquette (steak haché, chèvre, sauce mayonnaise miel)	20€
Burger végétarien (galette de houmous, tomate, oignons frits, cheddar, sauce mayo miel)	18€
Blanquette de poisson	21€
Tartare de saumon, wasabi et yuzu	23€
Salade du chef (salade, poulet coco curry, sauce césar, câpres, parmesan, tomates, oignons rouges, croûtons)	18€
Welsh, frites fraîches maison et salade	18€
Menu KIDS : tenders de poulet ou steak haché ou jambon accompagné de frites + moelleux chocolat + 1 boisson	9,5€

- DESSERTS -

Dessert du moment	8€
Gourmandise de Chloé façon snickers	9€
Crème brûlée	9€
Moelleux chocolat (10 minutes de cuisson)	9€
Dame blanche	9€
Café gourmand	8,5€
Assiette de fromages	11€

Supplément sauce 0,50€ (mayonnaise, ketchup, sauce maroilles, sauce poivre)

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 20cl		3,8€
Tomate, abricot, raisin, orange, pomme, ananas		
CHARITEA BIO 33cl		5€
Red (roïbos-passion), Green (thé vert-gingembre)		
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 Quille Blonde - 6,2° Brasserie Delbeke	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€
Artic papayou - 5° Micro-brasserie lilloise "Le singe savant" Puissant nez d'ananas et de mangue	5€	6,5€	8€

VINS AU VERRE

ROSE

Villa Louise 2022 5€
Vin de France - Côtes de Provence

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 6€

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€

- STARTERS -

Homemade burrata pesto	10€
Vegetable soup from the market	7,5€
Bruschetta with hummus, cured ham and pine nuts	8€
Maroilles cocotte egg	9€
Cold cuts plate	7,5€

- MAIN COURSES -

Main course of the day (monday to friday)	15€
Sirloin of beef (250g bio), chips and salad	26€
"Biquette" burger (minced steak, goat's cheese, honey mayonnaise sauce)	20€
Veggie burger (hummus galette, fried onions, tomato, cheddar, mayo sauce with honey)	18€
Fish blanquette	21€
Salmon tartar with wasabi and yuzu	23€
Chef's salad (salad, chicken coconut curry, Caesar sauce, capers, parmesan, tomatoes, red onions, croutons)	18€
Welsh, chips and salad	18€
KIDS menu: chicken tenders or chopped steak or ham with chips + melleux chocolate + 1 drink	9,5€

- DESSERTS -

Seasonal fruit pie	8€
Chloe's delicacy like snickers	9€
Crème brûlée	9€
Moelleux chocolate (10 minutes cooking time)	9€
Dame blanche	9€
Gourmet coffee	8,5€
Cheese platter	11€

Sauce supplement 0.50€ (mayonnaise, ketchup, maroilles sauce, pepper sauce)

100% fresh products, 100% home-made



APERITIFS

KIR ROYAL 12cl	12€
Blackcurrant, raspberry, violet, peach, cherry	
KIR HWHITE WINE 12cl	7€
Blackcurrant, raspberry, violet, peach, cherry	
Pastis Chais du Fort Organic / Ricard	5€
Martini White/Red	5€
Suze	5€
Whisky Jameson	5€
Whisky Wambrechies	6,5€
Whisky & soft	8€
Vodka & soft	8€
Rhum & soft	8€
Porto	5€
Gin tonic	8€

For more whisky/rhum etc, please ask for the full bar menu.



SOFTS

ORGANIC JUICE 20cl	3,5€
Tomato, apricot, grape, orange, apple, pineapple	
CHARITEA ORGANIC 33cl	4€
Red (roibos-passion), Black (black tea-lemon), Green (green tea-ginger)	
ORGANIC SYRUP 20cl	2,5€
Grenadine, mint, orgeat, lemon, peach, violet	
ORGANIC GINGER BEER Amarilis 33cl	4€
ORGANIC LIMONADE "AU PIF" 33cl	3,5€
NOT TOO ORGANIC	
Coca-Cola Classic/Zéro 33cl	3,5€
Fever tree tonic 20cl	3,5€
WATER	
St Amand - still or sparkling water 50cl	3€
St Amand - still or sparkling water 1L	5€



HOT DRINKS

ORGANIC TEAS by Tea Tap	3€
Framboise forever - Raspberry	
Earl grey - Black tea and bergamot	
Fruits & Passion - Rooibos	
Ginger beer - Sweet and spicy infusion	
Bonne nuit les petits - Infusion of chamomile, liquorice and valerian	
ORGANIC COFFEE by Méo	
Espresso	2,5€
Double espresso	3€
Long coffee	2,5€
Capuccino	3,2€
Latté	2,9€
Irish/French/Italian/Jamaican coffee	9€
Marnissimo	9,5€
Wambrechiestan coffee (100% local)	7€



COCKTAILS

To discover our cocktails with and without alcohol, do not hesitate too ask us for the complete bar menu.



BEERS

DRAUGHT BEERS

	25cl	33cl	50cl
Mouton Noir - 10 IBU - 5° Light lager brewed 7km away especially for us by our friends at the HARDY microbrewery in Quesnoy sur Deûle.	3,6€	4,8€	7€
La Quille Blonde - 6,2° Brasserie Delbeke	5€	6,5€	8€
Weppa Triple - 35 IBU - 9° Breweppees	5€	6,5€	8€
Punition - 6° Ale type beer from Maison DB	5€	6,5€	8€
La dix - 6,5° Brasserie Célestin, pale Ale	5€	6,5€	8€
Artic papayou - 5° Micro-brasserie lilloise "Le singe savant" Powerful nose of pineapple and mango	5€	6,5€	8€



WINE BY THE GLASS

Find the wine of the moment at the bar !

ROSED

Villa Louise 2022
Vin de France - Côtes de Provence

5€

RED

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

6€

6€

6€

For more wine, please ask for the full bar menu.

WHITE

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

6€

6€

6€

5€

BUBBLY

Clé 2 Sol

12€