



# M E N U D U M I D I

LISTE DES ALLERGÈNES AU BAR

## LES ENTRÉES

- HOUMOUS**, garniture du moment. 7€
- LABNEH** (fromage blanc à l'ail), garniture du moment. 7€
- TROIS FALAFELS**, crème de sésame/ail/citron. 4.5€

## LE PLAT DE LA SEMAINE

*Lentilles corails aux légumes verts, fèves, pois gourmands, petits pois, saumon mi-cuit & sauce estragon* 17 €

## LA CARTE DE MAI

- COCHON MIJOTE FAÇON OSSO BUCCO**, frites 17€
- FRITTATA ASPERGES ET CHEVRE** 15 €
- ESCALOPE A LA MILANAISE**, frites. 17€
- CHEESEBURGER**, pain burger, steak haché de 180gr, pickels de cornichons, sauce cocktail, cheedar tranché, sauce cheedar et frites. 18€
- TARTARE DE BOEUF**, frites, chorizo. 16,5€
- SANDWICH KEFTAS**, boulettes de bœuf aux épices, pousses d'épinards, chou, oignons rouges, pickles de cornichons, herbes, crème de sésame. Frites. 14,5€
- AILE DE RAIE**, quinoa et légumes verts 17,5€
- FALAFEL BOWL**, straciattela et légumes rôtis 15€
- SANDWICH FALAFELS**, boulettes de pois chiches & maïs, pousses d'épinards, chou, oignons rouges, pickles de cornichons, herbes, crème de sésame, frites. 13,5€

# LES PLATS ENFANTS

NOS PLATS : QUANTITÉS ET PRIX DIVISÉS PAR 2.\*

HORS WELSH , TARTARE, ONGUS ET SANDWICHES\* (= TOUT CE QUI NE SE COUPE PAS EN DEUX)

## LES GOURMANDISES SUCRÉES

PANNA COTTA à la fleur  
d'oranger.

6€

Compotée rhubarbe vanillée,  
chantilly romarin et miel,  
strussel noisette

6,5€

Moelleux pistache, sans  
gluten, coulis de chocolat et  
strussel noisette

6€

## NOS BOISSONS MAISON (SANS ALCOOL)

TRÈS FRAIS. 25cl.

CITRONNADE, menthe, fleur  
d'oranger

4€

ABRICOT-THYM

4€

ORANGEADE, menthe &  
grenade.

4€

## NOS BIÈRES PRESSION

25 cl

33 cl

50 cl

**PREM'S**

3,5 e

4,5 e

6 e

Lager. "Le top pour commencer !"

Bière blonde légèrement fruitée & céréalière. 4,5% vol. Bio.

**BONNE PIOCHE**

4 e

5 e

7 e

Pale Ale. "C'est ton jour de chance !"

Bière blonde très aromatique, un peu hazy/trouble avec une légère pointe d'amertume. 5,5% vol. Bio.

**POULE MOUILLÉE**

4 e

5 e

7 e

IPA. "Aie confiance..."

Bière blonde bien houblonnée avec une amertume franche & des notes d'agrumes. 6% vol. Bio.

**PAS CAP**

4 e

5 e

7 e

Triple. "Prêt à relever le défi ?"

Bière blonde aux notes épicées & florales. 8% vol. Bio.

**Y A D'LA JOIE**

4,5e

5,5e

8e

Bière de Printemps. Arômes florales, notes de jasmin & baies de Sichuan. 5,5% vol.

**COUP DE BAMBOU**

4,5e

5,5e

8e

DIPA. "Ça va chauffer bébé !" Blonde, belle amertume, aux arômes de vanille & fruits exotiques. 7,5% vol.

GALOPIN 12,5 CL : 2€

# NOS BIÈRES BOUTEILLES

## TARIFS SUR PLACE, SERVICE COMPRIS.

	33 cl	75 cl
<b>PREM'S</b> <i>Lager. "Le top pour commencer !"</i> <i>Bière blonde légèrement fruitée &amp; céréalière. 4,5% vol. BIO</i>	4 e	7,5 e
<b>BONNE PIOCHE</b> <i>Pale Ale. "C'est ton jour de chance !"</i> <i>Bière blonde très aromatique, un peu hazy/trouble avec une légère pointe d'amertume. 5,5% vol. BIO</i>	4 e	7,5 e
<b>POULE MOUILLÉE</b> <i>IPA. "Aie confiance..."</i> <i>Bière blonde bien houblonnée avec une amertume franche &amp; des notes d'agrumes. 6% vol. BIO</i>	4 e	7,5 e
<b>PAS CAP</b> <i>Triple. "Prêt à relever le défi ?"</i> <i>Bière blonde aux notes épicées &amp; florales. 8% vol.</i>	4 e	7,5 e
<b>COUP DE SOLEIL</b> <i>Double IPA. "Elle va passer crème !"</i> <i>Bière blonde forte en amertume, aux arômes de fruits tropicaux, noix de coco, épices &amp; agrumes. 7,5% vol.</i>	4,5 e	8,5 e
<b>PIN-PON</b> <i>Saison. "A fond la caisse !"</i> <i>Bière blonde fruitée, florale &amp; peu amère. Léger côté arlequin qui nous dit "reviens-y" ! 7% vol.</i>	4 e	7,5 e
<b>LOOPING</b> <i>Saison Pale Ale. "C'est parti pour un tour ?"</i> <i>Bière blonde légère &amp; très riche en goût aux notes de fruits exotiques. 4% vol.</i>	4 e	7,5 e
<b>CHAMBOULE TOUT</b> <i>Triple Ambrée. "Alors, cap ou pas cap ?" 8,5% vol.</i>		7,5 e
<b>KUSS KUSS</b> <i>India Pale Lager. Blonde limpide. Arômes de pêche et d'abricot. Bière collaborative avec la Brasserie VIF. 6% vol.</i>	4,5 e	
<b>Y A D'LA JOIE</b> <i>Bière de Printemps. Arômes florales, notes de jasmin &amp; baies de Sichuan. 5,5% vol.</i>		7,5 e
<b>COUP DE BAMBOU</b> <i>DIPA. "Ça va chauffer bébé !" Blonde, belle amertume, aux arômes de vanille &amp; fruits exotiques. 7,5% vol.</i>	4,5 e	8,5 e



# NOTRE COCKTAIL ALCOOLISÉ

## SPRITZ

*Prosecco, aperol & eau pétillante.*

8€

## NOS VINS - LA SÉLECTION DES "CAVISTES CURIEUX"

	12,5 cl	19 cl	75 cl
<b>JAVA ROUGE</b>	5 e	7 e	25 e
<i>Côtes de Gascogne - Merlot - Cabernet Franc - Syrah. Vin souple, très fruité, croquant. Grand vin du quotidien. 12% vol.</i>			
<b>CIRQUE MOELLEUX</b>	6 e	8 e	29 e
<i>Côtes Catalanes - Muscat moelleux. Vin blanc moelleux, fin &amp; parfumé. 10,5% vol.</i>			
<b>JAVA BLANC</b>	5 e	7 e	25 e
<i>Côtes de Gascogne IGP - Ugni-blanc (30%) - Colombard (55%) - Sauvignon (15%) Vin blanc sec, belle aromatique d'agrumes &amp; de fruits exotiques. Vin vif &amp; rond en bouche pour une consommation de tout instant. 11.5% vol.</i>			
<b>ROSÉ LE PETIT PONT</b>	4 e	6 e	25 e
<i>Pays d'Oc. Vin rosé léger &amp; fruité. 12,5% vol.</i>			
<b>PROSECCO</b>	8,60 e		36 e
<i>Monteforte d'Alpone. 11% vol.</i>			

# LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ MÉO, PURE ORIGINE, MOKA ETHIOPIE.

L'ESPRESSO	2€	LE CAFÉ ALLONGÉ	2€
LE DOUBLE ESPRESSO	3€	LE CAFÉ CRÈME	2,5€

## THÉS & INFUSION DE CHEZ UNAMI VIEUX LILLE

3,5€

### L'INFUSION "BUTTERFLY"

Un mélange Thaïlandais de citronnelle & fleurs de pois papillon; teinte de menthe, arôme de rose & d'agrumes.

Temps d'infusion : 5-7 minutes.

### L'INFUSION "FLEUR DU NIL"

Mélange fleuri & fruit : fleurs d'hibiscus, orange, rose, boutons de rose, pomme & sureau.

Temps d'infusion : 5 minutes.

### ROOIBOS - GRAPEFRUIT

Délicieux mélange fruité: pamplemousse, framboise, mûre, pétales de rose, fleurs de Tournesol. Temps d'infusion : 5 minutes.

### INFUSION - MACHU PICCHU

Saveurs florales. Composition: vernaine citronnée, écorces d'églantier, écorces d'oranges, pétales de rose, fleurs de tournesol et de jasmin. Arômes naturels de bergamote, vanille et citron. Idéal le soir après le repas. Temps d'infusion : 4-5 minutes.

### THÉ MENTHE

Thé vert Chinois Gunpowder & menthe marocaine nanah.

Temps d'infusion : 2-3 minutes.

### THÉ NOIR - LOTUS ROUGE.

Les amateurs de fruits apprécieront: morceaux de fraises, framboise, mûres, baies, roses, sureau.

Temps d'infusion : 4 minutes.



# LES BOISSONS DE NOS FOURNISSEURS (SANS ALCOOL)

**EAU PLATE/GAZEUSE 50CL** 3€

*Saint Amand. Villers.*

**EAU PLATE/GAZEUSE 1L** 3,9€

*Saint Amand. Villers.*

**LIL COLA** 4€

*Le cola produit à Lille. Par la Brasserie Gobrecht. 33cl.*

**LIL COLA ZÉRO** 4€

*Cola Stévia produit à Lille. Par la Brasserie Gobrecht. 33cl.*

**KOMBUCHA GINGER (BIO)** 5€

*Kombicha au gingembre produit par Loven Kombucha à Wambrechies. 33cl.*

