



# MENU DU SOIR

LISTE DES ALLERGÈNES AU BAR

## NOS ENTRÉES

**HOUMOUS & KEFTA,** sésame & sauce grenade.

9€ **LABNEH choux rouge et oignon rouge**

4,5€

**CINQ FALAFELS,** yoghurt à la menthe, pickles de fenouil, crème de sésame.

7€ **FRITTATA ASPERGES ET CHEVRE**

9€

**FRITES,** mayo!

5€



## NOS PLATS

**LE MEZZÉ,** ensemble de toutes les entrées.

17,5€/PERS

NIVEAU QUANTITÉ : 1 MEZZÉ = 1 REPAS POUR 1 PERSONNE. À PARTAGER.

**CHEESEBURGER,** pain burger, steak haché de 180gr, pickels de cornichons, sauce cocktail, cheedar tranché, sauce cheedar et frites.  
ption VG : Halloumi : 18,5€

18€ **KEBAB MAISON,** émincé de 16,5€ dinde, chou, carottes, trio de légumes confits (poivrons, tomates, courgettes), sauce blanche à l'ail et à la menthe. Frites. Suppl fête: 1€

**HOT-DOG,** saucisse fumée, ketchup au piment oiseau, chou au sésame, herbes, pickles de concombre. 15,5€

**SANDWICH FALAFELS,** 13,5€ boulettes de pois chiches & maïs, pousses d'épinards, chou, oignons rouges, pickles de cornichons, herbes, crème de sésame, frites



## LES PLATS ENFANTS

ASSIETTE DE FALAFELS (2), FRITES. 7€

ASSIETTE DE KEFTAS (2), FRITES. 8€

## 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 & coulis de 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

8€

*Prosecco, aperol & eau pétillante.*

## 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

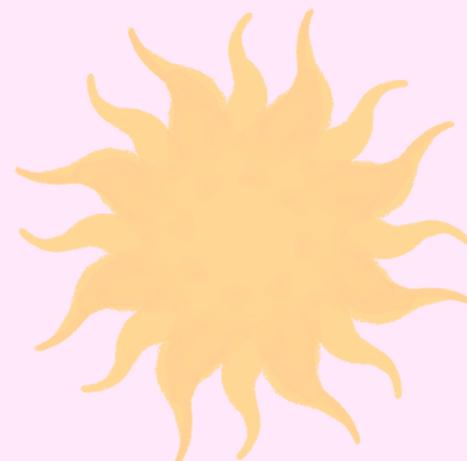
Thé vert Chinois Gunpowder & menthe marocaine nanah.

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)

<b>EAU PLATE/GAZEUSE 50CL</b>	<b>3€</b>
<i>Saint Amand. Villers.</i>	
<b>EAU PLATE/GAZEUSE 1L</b>	<b>3,9€</b>
<i>Saint Amand. Villers.</i>	
<b>LIL COLA</b>	<b>4€</b>
<i>Le cola produit à Lille. Par la Brasserie Gobrecht. 33cl.</i>	
<b>LIL COLA ZÉRO</b>	<b>4€</b>
<i>Cola Stévia produit à Lille. Par la Brasserie Gobrecht. 33cl.</i>	
<b>KOMBUCHA GINGER (BIO)</b>	<b>5€</b>
<i>Kombicha au gingembre produit par Loven Kombucha à Wambrechies. 33cl.</i>	

