

# MENU DU 15 AU 26 OCTOBRE

## ENTRÉES

### HOUMOUS

Garniture du moment.

7€

### LABNEH

Fromage frais à l'ail,  
garniture du moment.

7€

### FALAFELS PAR TROIS 4,5€

Avec crème de sésame.

## PLAT DE LA SEMAINE

### GNOCCHI DE COURGE

16€

crème parmesan, poêlée de  
champignons. cèpes

## SANDWICHES

## PLATS À L'ASSIETTE

### SANDWICH KEFTAS

16€

Crème de sésame. Frites.

### OEUF MOLLET

14€

Salade de lentilles au  
curry, petits légumes et  
cacahuètes.

### SANDWICH FALAFEL 13,5€

Crème de sésame. Frites.

### GUMBO

16€

Saucisse de marteau,  
céleri, poivron, petit  
épeautre, épicé.

### HADDOCK FUMEE

16€

Sauce curry, coco et  
citronnelle, topinambour,  
noisette

# PLATS ENFANTS

**QUANTITÉS ET PRIX DIVISÉS PAR 2.\***

**\*HORS PLATS QUI NE PEUVENT SE COUPER EN DEUX SANS ENTRAÎNER DE PERTES/GACHIS.**

## GOURMANDISES SUCRÉES

### FINANCIER

**8€**

Gelée de pomme, feuilleté  
caramélisé.

### MARBRE

**8€**

Mousse vanille et chocolat,  
tuile façon rocher.

## BOISSONS MAISON (SANS ALCOOL)

### CITRONNADE

**4€**

Menthe & fleur d'oranger.

### Jallab

**4€**

Datte et fleur d'oranger

## COCKTAIL

### SPRITZ

**9€**

Prosecco, apérol & eau  
pétillante.

# NOS BIÈRES PRESSION

	25cl / 33cl / 50cl
<b>PREM'S</b> Lager. 4,5% vol. Bio.	4,5€ / 5,5€ / 7€
<b>BONNE PIOCHE</b> Pale Ale. 5,5% vol. Bio.	5€ / 6€ / 8€
<b>POULE MOUILLÉE</b> IPA. 6% vol. Bio.	5€ / 6€ / 8€
<b>PAS CAP</b> Triple. 8% vol. Bio.	5€ / 6€ / 8€
<b>SANTA BARBARA</b> IPA. 7%vol.	5,5€ / 6,5€ / 9€
<b>VOYAGE VOYAGE</b> Bière blanche. 5% vol.	5,25€ / 6,25€ / 8,5€

## VINS

	12,5cl / 19cl / 75cl
<b>JAVA ROUGE</b> Côtes de Gascogne - Merlot - Cabernet Franc - Syrah. 12% vol.	5€ / 7€ / 25€
<b>CIRQUE MOELLEUX</b> Côtes Catalanes - Muscat moelleux. 10,5% vol.	6€ / 8€ / 29€
<b>JAVA BLANC</b> Côtes de Gascogne IGP - Ugni-blanc (30%) - Colombard (55%) - Sauvignon (15%). 11,5% vol.	5€ / 7€ / 25€
<b>ROSÉ LE PETIT PONT</b> Pays d'Oc. 12,5% vol.	4€ / 6€ / 25€
<b>PROSECCO</b> Monteforte d'Alpone. 11% vol.	8,6€ / 36€

# AUTRES SOFTS

**EAU PLATE/GAZEUSE 50CL** 3€  
Saint Amand. Villers.

**EAU PLATE/GAZEUSE 1L** 3,9€  
Saint Amand. Villers.

**LIL COLA** 4,5€  
Le cola produit à Lille. Par la  
Brasserie Gobrecht. 33cl.

**LIL COLA ZÉRO** 4,5€  
Cola Stévia produit à Lille. Par la  
Brasserie Gobrecht. 33cl.

**KOMBUCHA GINGER (BIO)** 5€  
Kombucha au gingembre par  
Loven Kombucha à  
Wambrechies. 33cl.

# CAFÉS

**ESPRESSO**  
**ALLONGÉ**

2€

2€

**DOUBLE ESPRESSO**

3€

**CAFÉ CRÈME**

2,5€

# THÉS & INFUSIONS

3,5€

**L'INFUSION**  
**"BUTTERFLY"**

Citronnelle. Infusion : 5-7  
minutes.

**ROOIBOS - GRAPEFRUIT**

Délicieux mélange fruité.  
Infusion : 5 minutes.

**L'INFUSION "FLEUR DU**  
**NIL"**

Mélange fleuri & fruité.  
Infusion : 5 minutes.

**INFUSION - MACHU**  
**PICCHU**

Saveurs florales. Temps  
d'infusion : 4-5 minutes.

**THÉ MENTHE**

Thé vert à la menthe. Infusion :  
2-3 minutes.

**THÉ NOIR - LOTUS**  
**ROUGE.**

Fraises, framboises, mûres.  
Infusion : 4 minutes.

# BIÈRES BOUTEILLES

## SUR PLACE

SERVICE COMPRIS

33cl / 75cl

### PREM'S

Lager. 4,5% vol.

4,5 € / 8€

### BONNE PIOCHE

Pale Ale. 5,5% vol.

5€ / 8,5€

### POULE MOUILLÉE

IPA. 6% vol.

5€ / 8,5€

### PAS CAP

Triple. 8% vol.

5€ / 8,5€

### COUP DE SOLEIL

Double IPA. 7,5% vol.

5,5€ / 9€

### PIN-PON

Saison. 7% vol.

5€ / 8,5€

### LOOPING

Saison Pale Ale. 4% vol.

5€ / 8,5€

### L'ABYSSE

Double NEIPA. 8% vol.

X / 9,5€

### COUP DE BAMBOU

DIPA. 7,5% vol.

5,5€ / 9,5€

### FAUTEUSE DE TROUBLES

NEIPA. 6% vol.

X / 9,5€

### VOYAGE VOYAGE

Blanche. 5% vol.

X / 9,5€

### BOUQUET FINAL

Triple bariquée 24 mois en fûts de vin jaune. 8,8% vol.

6,5€ / 10,5€

### 1,2,3 SOLEIL

WHEAT IPA. 5,5% vol.

X / 9,5€

### TATA YOYO

bière aux fruits rouges. 5,5% vol.

X / 9,5€

### ANNIE

American Pale Ale. 6% vol.

X / 9,5€

### BARBARA SANTA

West Coast IPA. 7% vol.

X / 9,5€

### LA GRANDE BOUCLE

Session IPA. 4% vol.

X / 9,5€