

MENU DU 12 AU 23 NOVEMBRE

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

RISOTTO PETIT ÉPEAUTRE 16 €

Crème ail noir, tempura de
poireau, poireau brûlé.

SANDWICHES

SANDWICH KEFTAS 16€

Crème de sésame. Frites.

SANDWICH FALAFEL 13,5€

Crème de sésame. Frites.

PLATS À L'ASSIETTE

BOURGUIGNON DE CHAMPIGNONS 16€

Paris, cèpes, girolles,
purée de céleri-rave.

ARAIGNÉE DE VEAU PANÉE 16€

Crème de topinambour,
pakchoï rôti.

BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE 18€

Millefeuille de légumes
d'automne & mimolette,
ketchup de patate douce,
jus de thym.

PLATS ENFANTS

QUANTITÉS ET PRIX DIVISÉS PAR 2.*

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

GOURMANDISES SUCRÉES

TARTELETTE

8€

Chocolat noir, popcorn caramel.

CHEESECAKE

8€

Spéculoos, coing, sorbet coing.

BOISSONS MAISON (SANS ALCOOL)

CITRONNADE

4€

Menthe & fleur d'oranger.

Thé glacé

4€

Fleurs d'hibiscus et vanille.

Jallab

4€

Datte et fleur d'oranger

COCKTAIL

SPRITZ

9€

Prosecco, apérol & eau pétillante.

NOS BIÈRES PRESSION

	25cl / 33cl / 50cl
PREM'S Lager. 4,5% vol. Bio.	4,5€ / 5,5€ / 7€
BONNE PIOCHE Pale Ale. 5,5% vol. Bio.	5€ / 6€ / 8€
POULE MOUILLÉE IPA. 6% vol. Bio.	5€ / 6€ / 8€
PAS CAP Triple. 8% vol. Bio.	5€ / 6€ / 8€
SANTA BARBARA IPA. 7%vol.	5,5€ / 6,5€ / 9€
COUP DE SOLEIL Double IPA. 7,5% vol.	5,25€ / 6,25€ / 8,5€

VINS

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

ROOIBOS - GRAPEFRUIT
Délicieux mélange fruité.
Infusion : 5 minutes.

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

Mélange fleuri & fruité.
Infusion : 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€

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€