

SERVICE AU BAR

PAIEMENT IMMEDIAT

SNACKING JUSQU'A 21H30

SERVICE BAR JUSQU'A 22H45

FERMETURE DU BAR :

23H DU LUNDI AU JEUDI

00H30 VENDREDI ET SAMEDI

NOS SNACKS



Bol de frites	petit 4,5€ (avec 1 sauce) grand 10€ (avec 2 sauces)
Tenders de poulet, frites, sauce béarnaise	12€
Planche fromage	15€
Planche charcuterie	15€
Planche mixte	15€
Pot de rilette de truite	11€
Falafels sauce blanche	9€

SOFTS



JUS 20cl	3,8€
Tomate, abricot, orange, pomme, ananas	
CHARITEA BIO 33cl	5€
Red (roïbos-passion), Black (au thé noir)	
SMOOTHIE	6€
green reviver (banane, choux kale, mangue et citronnelle)	
Strawberry fantasy (fraise et banane)	
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 - Thé noir & bergamote	
Fruits & Passion - Rooibos	
Ginger beer - Infusion sucrée et épicée	
Bonne nuit les petits - Infusion de camomille, réglisse, valériane	
Mint 2 tea - Thé vert, menthe poivrée et menthe verte	
Mangoustan - Thé vert, fruité et floral	
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€
Jamaïcan tea	9€



BIERES

BIERES PRESSIONS 25cl 33cl 50cl

Mouton Noir - 10 IBU - 5° 3,6€ 4,8€ 7€

Blonde légère brassée spécialement pour nous par nos copains de la micro brasserie BREWEPPES à Herlies

La dix - 6,5° 5€ 6,5€ 8€

Brasserie Célestin, pale Ale

Henry IPA 5€ 6,5€ 8€

Brasserie Motte cordonnier

Weppa triple 5€ 6,5€ 8€

Brasserie Brewepes

Artic papayou 5° 5€ 6,5€ 8€

Brasserie Singe savant

Note puissante de mangue et d'ananas

Célestin hoppy yuzu 5,4° 5€ 6,5€ 8€

Aux notes subtil de yuzu

PICON BIERE 6€ 7,5€ 9€



= Sucré



= Citronné



= Caramélisé



= Fruité



= Houblonné



= Epicé



= Acidulé



BIERES BOUTEILLES

33cl

104 sans alcool - Brasserie Gobrecht - 0,5°

6,5€



CIDRE

Cidre Loïc Raison 25cl

5,70€



COCKTAILS

Retrouvez le cocktail et mocktail du mois au bar !

Bercail's Spritz	11€
Gin, Martini Fiero 100% naturel, Shrub roïbos, ginger beer amarilis bio	
Voyage provençal	11€
Rhum bio, limoncello bio, jus de citron bio, sirop de verveine, huile d'olive bio	
Gin tonic d'ici	13€
Gin, shrub de pomme, tonic bio, pommes déshydratées	
Bercail 75	13€
Gin, jus de citron, sirop de violette, champagne	
Sweet Refresh	13€
Vodka, St Germain, jus de pomme-ananas, jus de citron, sirop de vanille	
Nouveau cycle	11€
Rhum ambré, shrub de pommes, jus de pomme/ananas, sirop de caramel	

COCKTAILS SANS ALCOOL

L'Abysale	8€
Sirop de pêche, sirop de curaçao, jus de pomme bio, eau pétillante	
Virgin Mojito	8€

Et bien sûr, on fait les classiques avec alcool !!

Aperol Spritz	10€
St Germain Spritz	
Limocello spritz	
Moscow mule	
Americano	
Mai tai	
Bloody mary	
Caipirinha	
Gin tonic	9€
Margarita	11€

WHISKY



AWA "MON GENERAL "	8,50€
Alsace	
AWA "très burgundia" single mat	12€
Alsace	
AWA " RUSSIAN IMPERIAL STOUT " single mat	10€
Alsace	
RADERMACHER "Lambertus " single mat	8€
Belgique	
C2 " FAIVRE JMAGINE" Blended malt brut	8,50€
Lot et Garonne	
TOS " Whisky de Wambrechies " single mat	6,50€
Wambrechies	
DAUCOURT " Bastille 1789 " Blend	6,50€
Charente	
LA PIAUTRE " Pont st Maur " single mat tourbé	11€
Loire	
"HINCH" small batch	7€
Ireland	
LA CHAPELLE " Thor boyo " single malt	7,50€
Saint_ouen	
"JACOULOT" single malt	12€
Ecosse 13ans	
DOS DE DAUZANGES "HOLISMA" Blended	7,50€
Normandie	

GIN

Gin LOOS	5€
A Loos, à côté d'chez nous !!! - 37,5° Distillats de baies de genévrier, angélique, orange, coriandre, citron, limette, amande	
T.O.S Gohelle Chic	7€
Hauts-de-France - 37,5° Les fleurs d'hibiscus viennent donner une coloration naturelle tout en ajustant l'équilibre aromatique	
Birdie Cedron	8€
Saint-André-lez-Lille (les voisins!) - 44° La verveine odorante, assemblée à des pétales de bleuet ainsi que des baies des Bataks conféreront à ce gin une fraîcheur végétale qui n'a son pareil	
Radermacher Raerener Töpfergeist Bio	7€
Belgique - 38° Équilibre parfait entre le malt et la baie de genévrier. Persistance et fraîcheur en fin de bouche	
Gin 1836 clémentine	7€
Huiles essentielles, baies de genévrier, plantes et racines aromatiques	
Gin beefeater orange	4€
Mélange parfait d'orange sanguine, agrumes et genièvre	
Tonic Fever Tree Premium	+ 4€

RHUMS

Vieux Rhum XO Don Ticiano 2008	9€
El Savador - 44,1°	
Rhum Macaya Chocolate Bio	8€
Belgique - 40°	
Rhum Diplomatico Venezuela - 40°	7,2€
Rhum Kraken black spiced Trinidad & Tobago – 40°	7€
Rhum La Mauny spiced Martinique – 40°	7€
Rhum Skull Caraïbe – 33°	7,2€
Vieux rhum millésimé 2010 république dominicaine	9€
Don ticiano	
Vieux rhum Jamaïque	7,3€
Don ticiano	
Botran	7,5€

VODKA, CALVADOS & COGNAC



Calvados Vieux fermier Bio Normandie - Ferme du Clos du Bourg - 42°	7€
Armagnac Célébration VSOP 4 ans Occitanie - Goudoulin - 40°	8€
Oli'Vodka Provence - Maison Manguin - 42° Un mariage unique de blés français et d'olives de Provence	8€
Vodka chais du fort Alsace – 40°	7€
Cognac 3 ans Maison Guy Pinard et fils	8€

LIQUEURS



Get 27 - 21°	5,5€
Get 31 - 24°	5,5€
Baileys - 17°	5,5€
Liqueur Speculoos au Genièvre - 15° Le Ba***ys du coin par la Distillerie Claeysens de Wambrechies !	4€
Genièvre - Wambrechies - 35°	4€
Génépi Bio l'aiguille verte - Isère - 40°	5€
Limoncello - Italie - 25°	6€
Grand Marnier - France - 40°	6€
Amaretto Bio - Italie - 28°	6€
Eyguebelle La Raphaëlle - France - 48° Liqueur de plantes , fabriquée à partir de plus de 70 plantes	15€
Chambord	7€
Cointreau	7€



APERITIFS

KIR ROYAL 12cl	14,5€
Cassis, framboise, violette, pêche	
KIR VIN BLANC 12cl	6€
Cassis, framboise, violette, pêche	
Pastis Chais du Fort Bio / Ricard	5€
Martini Blanc/Rouge	5€
Suze	5€
Coupe de champagne	14€
Whisky Jameson	5€
Whisky Wambrechies	5€
Whisky & soft	8,5€
Vodka & soft	8,5€
Rhum & soft	8,5€
Porto rouge	
5€	



VINS AU VERRE

Retrouvez le vin du moment au bar !	5€
VINS ROSES	
Cuvée des Oliviers 2022	5€
Domaine des Captives - Montfrin	
VINS ROUGES	
Château Lucas 2016 - Bordeaux	6€
Lussac St Emilion	
Erato, Domaine Berthe- Rayne	6€
Cote du Rhône	
St Nicolas de bourgueil	6€
domaine la janoterie	
VINS BLANCS	
Clos des Orfeuilles 2020 - Muscadet	6€
Maison Castel	
Chardonnay -2023	6€
Côtes catalanes	
Arnaud de villeneuve	
Haut Marin- moelleux	6€
Côte de gascogne- Gros Manseng	

VINS ROUGES



BORDEAUX

Souple

Tannique

EMILE GRELIER 2016

Domaine Emile Grelier

25 €



CHATEAU LES HAUTS DE

LALANDE 2022

Cité de Carcassonne

25 €



CHÂTEAU LUCAS 2016

Lussac St Emilion - Château Lucas

30 €



VINS ROUGES



BORDEAUX

Souple Tannique

ST EMILION GRAND CRU 2016

Château Cartier

62€



MARGAUX CRU ARTISAN 2019

Château Les Baraillots

69€



BOURGOGNE

MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2018

Af gros

86 €



NUITS ST GEORGES 2012

Bocquenet

159 €



POMMARD VIEILLES VIGNES 2020

Capuano Ferreri

159 €



VINS ROUGES



CÔTES DU RHÔNE

Souple

Tannique

VENTOUX LA SOURCE 2019

Château Unang

45 €



A MON SEUL DESIR 2019

Costières de Nîmes

45 €



CHARBONNIERE - FLEURIE 2020

Beaujolais

Domaine de Boischamp

48 €



MAISON LAURENT HABRARD 2020

Crozes Hermitage

Vallée du Rhône

62 €



COTE ROTIE LES MEANDRES 2020

Guy Bernard

110 €



CORNAS LES CHAILLES 2020

Alain Vogue

120 €



VINS ROUGES



BOURGOGNE

Souple

Tannique

CLOS DES URSULINES 2018

Pommard Albert Bichot

170 €



LES CHAUMES 2019

1er cru - AOP vosne romanee

Ardhuy

260€



VINS ROUGES



LANGUEDOC

Souple

Tannique

CHÂTEAU AURIS 2018

Corbières

36 €



PEZENAS LES VOLCANS 2020

La tour Penedesses

40 €



PAUILLAC 2018

Château Tour Pibran

75 €



VINS ROUGES



LOIRE

Souple

Tannique

L'ARTISTE 2020

Saint Nicolas Bourgeuil, La Jarnoterie

30 €



CIROTTE 2016

Domaine La croix Saint Laurent

52 €



SAUMUR CHAMPIGNY

CHACÉ LE NATUREL

Domaine Fabien Duveau

39 €



VINS BLANCS



ALSACE

Moelleux

Sec

PINOT GRIS 2021

Domaine Vogt

39 €



BOURGOGNE

CHABLIS 2020

Domaine Wengier

50 €

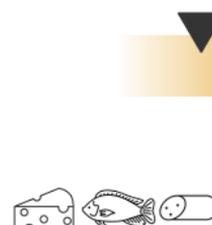


CLOS DES GODEAUX - SAVIGNY

LES BEAUNE 2020

Domaine Ardhuy

90 €



AOP CORTON CHARLEMAGNE 2018

Ardhuy

260€



LES DAMODES - NUITS-ST-GEORGES 2019

Vallée du Rhône - Domaine Manière

160 €



MEURSAULT 2018

Albert Bichot

175 €



Pyrénées orientales

Chardonnay 2023

Arnaud de villeneuve

36€



VINS BLANCS



CÔTES DE GASCOGNE

Moelleux

Sec



CÔTES DU RHÔNE

LES CHARMEUSES - CROZES HERMITAGE

2021

Domaine Mucyn

57 €



BASSENON - CONDRIEU 2021

Domaine Bouton

96 €



VINS BLANCS



LOIRE

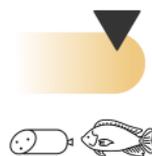
Moelleux

Sec

L'ESSENTIEL BELLIER 2022

Cheverny

29 €

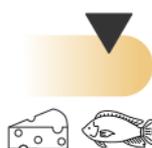


CLOS DES ORFEUILLES 2020

Muscadet SM sur Lie

Maison Castel

30 €



SAVOIE

LE VERNEY - MARESTEL 2018

Savoie - Château de la Mar

40 €





VIN ROSÉS

Sec Fruité

CUVÉE DES OLIVIERS

Vin de France

Château Montfrin

La bouteille de 75cl

20 €



LES BULLES

BOUTEILLES

Bourgogne Oedoria

Chardonnay

Nez floral et notes d'agrumes

35€

Champagne Leclerc Briant - Brut

Pinot noir, pinot meunier et chardonnay

120€

Clé 2 Sol

80€

AU VERRE

Clé 2 sol

14€