

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€
Mini croquettes de crevettes ( 5 pièces )		12€

### **Suggestion du moment :**

**Terrine de foie gras mi-cuit maison ,  
compotée d'oignons confits et toast de pain  
d'épice**

**16€**

## SOFTS



<b>JUS</b> 20cl	<b>3,8€</b>
Tomate, abricot, orange, pomme, ananas	
<b>CHARITEA BIO</b> 33cl	<b>5€</b>
Black ( au thé noir), Red ( Rooibos/passion )	
<b>SMOOTHIE</b>	<b>6€</b>
<b>Green reviver</b> ( banana, choux kale, mangue et citronnelle)	
<b>Raspberry heaven</b> ( Pomme, framboise, mangue et myrtille)	
<b>Pineapple sunset</b> ( Ananas, mangue et papaye )	
<b>SIROP BIO</b> 20cl	<b>2,5€</b>
Grenadine, menthe, orgeat, pamplemousse, fraise, pêche, violette, citron	
<b>LIMONADE BIO "AU PIF"</b> 33cl	<b>4€</b>
<b>PAS TROP BIO</b>	
<b>Coca-Cola Classic/Zéro</b> 33cl	<b>3,5€</b>
<b>Fever tree tonic</b> 20cl	<b>4€</b>
<b>EAUX</b>	
St Amand - plate ou gazeuse 50cl	<b>3€</b>
St Amand - plate ou gazeuse 1L	<b>5€</b>

## BOISSONS CHAUDES



<b>THÉS BIO by Tea Tap</b>	<b>3,5€</b>
<b>Framboise forever</b>	
<b>Earl grey</b> - Thé noir & bergamote	
<b>Fruits &amp; Passion</b> - Rooibos	
<b>Ginger beer</b> - Infusion sucrée et épicée	
<b>Bonne nuit les petits</b> - Infusion de camomille, réglisse, valériane	
<b>Mint 2 tea</b> - Thé vert, menthe poivrée et menthe verte	
<b>Mangoustan</b> - Thé vert, fruité et floral	
<b>CAFES BIO by Méo</b>	
Expresso / Décaféiné	<b>2,6€</b>
Double	<b>3,2€</b>
Long	<b>2,6€</b>
Crème	<b>3€</b>
Long crème	<b>3€</b>
Double crème	<b>3,6€</b>
Capuccino	<b>3,3€</b>
Irish/French/Italian/Jamaican coffee	<b>9€</b>
Marnissimo	<b>9€</b>
Wambrechiestan coffee (100% local)	<b>9€</b>
Jamaican tea ( rhum blanc et du thé vert )	<b>9€</b>



## 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** 6°

5€ 6,5€ 8€

Brasserie Motte cordonnier

**Weppa triple** 8,5°

5€ 6,5€ 8€

Brasserie Brewepes

**L'artic papayou**

5°

5€ 6,5€ 8€

Brasserie Singe savant

Aux notes subtiles de mangue et d'ananas

**La Bagare** - Double IPA 7,7°

5€ 6,5€ 8€

Brasserie brique house

### 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 !**

### COCKTAIL DU MOIS

### MOCKTAIL DU MOIS

**Bercail's Spritz** 11€  
Gin, Martini Fiero 100% naturel, sirop de roïbos, ginger beer

**Voyage provençal** 11€  
Rhum , limoncello , 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'Abyssale** 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  
Long island ice tea

Gin tonic 9€  
Margarita 11€

# WHISKY



<b>AWA "MON GENERAL "</b>	<b>8,50€</b>
Alsace	
<b>RADERMACHER "Lambertus " single mat</b>	<b>8€</b>
Belgique	
<b>C2 " FAIVRE JMAGINE" Blended malt brut</b>	<b>8,50€</b>
Lot et Garonne	
<b>TOS " Whisky de Wambrechies " single mat</b>	<b>6,50€</b>
Wambrechies	
<b>DAUCOURT " Bastille 1789 " Blend</b>	<b>6,50€</b>
Charente	
<b>LA PIAUTRE " Pont st Maur " single mat tourbé</b>	<b>11€</b>
Loire	
<b>"HINCH" small batch</b>	<b>7€</b>
Ireland	
<b>LA CHAPELLE " Thor boyo " single malt</b>	<b>7,50€</b>
Saint_ouen	
<b>DOS DE DAUZANGES "HOLISMA" Blended</b>	<b>7,50€</b>
Normandie	
<b>WOODFORD RESERVE</b>	<b>9€</b>
Bourbon du kentucky	

# GIN

<b>Gin LOOS</b>	<b>5€</b>
A Loos, à côté d'chez nous !!! - 37,5° Distillats de baies de genévrier, angélique, orange, coriandre, citron, limette, amande	
<b>T.O.S Gohelle Chic</b>	<b>7€</b>
Hauts-de-France - 37,5° Les fleurs d'hibiscus viennent donner une coloration naturelle tout en ajustant l'équilibre aromatique	
<b>Radermacher Raerener Töpfergeist Bio</b>	<b>7€</b>
Belgique - 38° Équilibre parfait entre le malt et la baie de genévrier. Persistance et fraîcheur en fin de bouche	
<b>Gin 1836 clémentine</b>	<b>7€</b>
Huiles essentielles, baies de genévrier, plantes et racines aromatiques	
<b>Gin beefeater orange</b>	<b>7€</b>
Mélange parfait d'orange sanguine, agrumes et genièvre	
<b>Fords gin - london dry gin</b>	<b>8€</b>
Aux notes de jasmin et zeste de pamplemousse	
<b>Tonic Fever Tree Premium</b>	<b>+ 4€</b>

# RHUMS

<b>Vieux Rhum XO Don Ticiano 2008</b>	<b>9€</b>
El Savador - 44,1°	
<b>Rhum Macaya Chocolate Bio</b>	<b>8€</b>
Belgique - 40°	
<b>Rhum Diplomatico Venezuela - 40°</b>	<b>7,2€</b>
<b>Rhum Kraken black spiced Trinidad &amp; Tobago - 40°</b>	<b>7€</b>
<b>Rhum La Mauny spiced Martinique - 40°</b>	<b>7€</b>
<b>Vieux rhum millésimé 2010 république dominicaine</b>	<b>9€</b>
Don ticiano	
<b>Vieux rhum Jamaïque</b>	<b>7,3€</b>
Don ticiano	
<b>Botran</b>	<b>7,5€</b>
<b>Gran chaco - paraguay</b>	<b>9€</b>
<b>Barbadoz - vieux rhum élevé sous bois</b>	<b>7,2€</b>
<b>Rhum arrangé maison</b>	<b>6€</b>

## VODKA, CALVADOS & COGNAC



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

## LIQUEURS



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





## APERITIFS

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



## VINS AU VERRE

### VINS ROSES

Cuvée des Oliviers 2022	<b>6€</b>
Domaine des Captives - Montfrin	

### VINS ROUGES

<b>Château du moulin vieux- Bordeaux</b>	<b>6,5€</b>
<b>Côtes de bourg 2021</b>	
<b>Les hauts de Lalande 2022</b>	<b>7€</b>
Languedoc	
Cépage merlot et cabernet	
<b>Château cartier 2016</b>	<b>10,5€</b>
Saint Emilion grand cru	
Cépage merlot	
<b>Fleurie charbonnière 2020</b>	<b>8€</b>
Cépage gamay noir	
Domaine de Boischamp	

### VINS BLANCS

<b>Clos des Orfeuilles 2020 - Muscadet</b>	<b>6€</b>
Maison Castel	
<b>Crozes-Hermitages 2021</b>	<b>9€</b>
Domaine Mucyn	
Cépage marsanne et roussanne	
<b>Haut Marin- moelleux</b>	<b>6€</b>
Côte de gascogne- Gros Manseng	

# VINS ROUGES



## BORDEAUX

Souple Tannique

### ST EMILION GRAND CRU 2016

Château Cartier

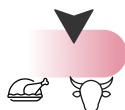
62€



### PAUILLAC 2018

Château Tour Pibran

75 €



### CHATEAU DU MOULIN VIEUX 2021

25€

Côtes de bourg



## BOURGOGNE

### MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2018

Af gros

86 €



### POMMARD VIEILLES VIGNES 2020

Capuano Ferreri

85 €



## CÔTES DU RHÔNE

### MAISON LAURENT HABRARD 2020

Crozes Hermitage

Vallée du Rhône

62 €



### COTE ROTIE LES MEANDRES 2020

Guy Bernard

70 €



## VINS ROUGES



### BOURGOGNE

Souple

Tannique

#### CLOS DES URSULINES 2018

Pommard Albert Bichot

115€



#### LES CHAUMES 2019

1er cru - AOP vosne romanee

Ardhuy

165€

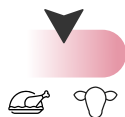


### LOIRE

#### CIROTTE 2016

Domaine La croix Saint Laurent

52 €

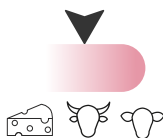


### SAUMUR CHAMPIGNY

#### CHACÉ LE NATUREL

Domaine Fabien Duveau

39 €



# VINS BLANCS



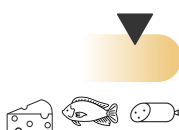
## BOURGOGNE

### CLOS DES GODEAUX - SAVIGNY

LES BEAUNE 2020

Domaine Ardhuy

90 €



### AOP CORTON CHARLEMAGNE 2018

Ardhuy

175€



### LES DAMODES - NUITS-ST-GEORGES 2019

Vallée du Rhône - Domaine Manière

90 €



### MEURSAULT 2018

Albert Bichot

105 €



# VINS BLANCS



## CÔTES DE GASCOGNE

Moelleux

Sec

HAUT MARIN  
GROS MANSENG  
25€



## 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

36 €

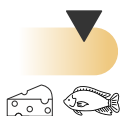


### CLOS DES ORFEUILLES 2020

Muscadet SM sur Lie

Maison Castel

30 €





## 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€

**Autreau Rouallet brut**

72€

### AU VERRE

**Autreau Rouallet brut**

12€