

# COCKTAILS

## Ti'Chope \*

*délicat, fruité, onctueux*

Rhum, Mezcal, mangue,  
vinaigre balsamique,  
lait de riz, citron vert

12€

## Pomme d'Api \*

*acidulé, rafraîchissant, perlant*

Gin, thé vert, pomme,  
champagne, citron vert

14€

## Douceur de Willy \*

*fruité, désaltérant, aromatique*

Eau de vie de poire, noisette,  
vermouth blanc, soda

12€

## Mom's garden \*

*frais, agrume, complexe*

Vodka, clémentine,  
cardamome, verjus, xérès

13€

## Terre d'accueil \*

*épicé, gourmand, doux*

Bourbon, banane, chicorée,  
tonic pamplemousse

13€

## Netflix & chill \*

*acidulé, gourmand, expressif*

Rhum, cacao, pop corn,  
citron vert, blanc d'œuf

12€

# MOCKTAILS

## Eau de naffe

*acidulé, perlant, floral*

huile de coco, fleur  
d'oranger, citron vert, soda

7€

## Sobre Mule

*exotique, épicé, frais*

mangue, balsamique, citron  
vert, ginger beer

7€

## Marée calme

*dans l'esprit du thé glacé*

thé noir, bergamote,  
camomille, valériane, verjus

7€

\* cocktail création disponible le soir uniquement



## NOS CLASSIQUES

|                  |     |
|------------------|-----|
| Aperol Spritz    | 10€ |
| Hugo Spritz      | 10€ |
| Moscow Mule      | 11€ |
| Americano        | 11€ |
| Negroni          | 11€ |
| Mai tai          | 11€ |
| Bloody Mary      | 11€ |
| Caipirinha       | 11€ |
| Margarita        | 11€ |
| Espresso Martini | 11€ |
| Old Cuban        | 12€ |

*d'autres classiques peuvent être réalisés sur demande*



**SOUS LA GRANGE**

# BIERES



| BIÈRES PRESSIONS  | 25cl | 33cl | 50cl |
|---|------|------|------|
| <b>La Mouton Noir Bio</b> - 5,5°<br>Blonde légère par nos copains de la<br>brasserie Brewepes à Herlies | 3,6€ | 4,8€ | 7€   |
| <b>La dix</b> - 6,5°<br>Brasserie Célestin, pale Ale  | 5€   | 6,5€ | 8€   |
| <b>Henry IPA</b> 6°<br>Brasserie Motte cordonnier   | 5€   | 6,5€ | 8€   |
| <b>Weppa triple</b> 8,5°<br>Brasserie Brewepes  | 5€   | 6,5€ | 8€   |
| <b>L'artic papayou</b> 5°<br>Brasserie Singe savant<br>Aux notes subtiles de mangue et d'ananas         | 5€   | 6,5€ | 8€   |
| <b>La bagarre- double IPA</b> 7,7°<br>Brasserie Brique House  | 5€   | 6,5€ | 8€   |
| <b>PICON BIÈRE</b>  | 6€   | 7,5€ | 9€   |
| <b>BIÈRE SANS ALCOOL</b>  |      | 33cl |      |
| LIL - 0,5°<br>Brasserie Gobrecht  |      | 6,5€ |      |



# CIDRE

Cidre Loïc Raison - 25cl 5,7€

SOUS LA GRANGE

# SOFTS



|   |            |
|---|------------|
| <b>Jus 20 cl</b><br>Abricot, orange, pomme, ananas, tomate                              | 3,8€       |
| <b>Charitea bio 33 cl</b><br>Red: rooibos et passion<br>Black: thé noir et citron       | 5€         |
| <b>Sirop bio 20 cl</b><br>Grenadine, menthe, orgeat, fraise, pêche,<br>violette, citron | 2,5€       |
| <b>Limonade bio «AU PIF» 33 cl</b>  | 4€         |
| <b>Pas trop BIO</b><br>Coca-Cola Classic / Zéro 33 cl<br>Fever tree tonic 20 cl         | 3,5€<br>4€ |
| <b>Eaux St Amand</b><br>50 cl plate ou gazeuse<br>1 L plate ou gazeuse                  | 3€<br>5€   |

## BOISSONS CHAUDES

|  |      |
|--|------|
| <b>Thés BIO by Tea Tap</b>   | 3,5€ |
| <b>Framboise forever</b> - thé vert, framboises et fleurs                      |      |
| <b>Mangoustan</b> - thé vert, fruité et floral                                 |      |
| <b>Mint 2 tea</b> - thé vert, menthe poivrée et menthe verte                   |      |
| <b>Earl grey</b> - thé noir et bergamote                                       |      |
| <b>Fruits &amp; Passion</b> - rooibos  |      |
| <b>Ginger beer</b> - infusion sucrée et épicée                                 |      |
| <b>Bonne nuit les petits</b> - infusion<br>de camomille, réglisse et valériane |      |
| <b>Cafés BIO by Méo</b>  |      |
| Expresso / Décaféiné   | 2,6€ |
| Double   | 3,2€ |
| Long   | 2,6€ |
| Crème  | 3€   |
| Double crème   | 3,6€ |
| Capuccino  | 3,3€ |
| Irish/French/Italian/Jamaican coffee   | 9€   |

ABREUVOIR





MOUTON NOIR

# SUR LE SABOT

SUR LE SABOT

BOL DE FRITES

LE PETIT 4,5€ (1 SAUCE)    LE GRAND 10€ (2 SAUCES)

TENDERS DE POULET, FRITES, SAUCE BÉARNAISE 12€

PLANCHE FROMAGE 15€

PLANCHE CHARCUTERIE 15€

PLANCHE MIXTE 15€



# GIN

|   |     |
|---|-----|
| <b>Gin Loos</b>   | 5€  |
| A Loos, à côté d'chez nous! - 37,5°<br>Distillats de baies de genévrier, angélique, orange, coriandre, citron, limette, amande    |     |
| <b>T.O.S Gohelle Chic</b>   | 7€  |
| Hauts-de-France - 37,5°<br>Les fleurs d'hibiscus viennent donner une coloration naturelle tout en ajustant l'équilibre aromatique |     |
| <b>Radermacher Raerener Töpfergeist Bio</b>   | 7€  |
| Belgique - 38°<br>Équilibre parfait entre le malt et la baie de genévrier. Persistance et fraîcheur en fin de bouche              |     |
| <b>Gin 1836 Clémentine</b>  | 7€  |
| Belgique - 37,5°<br>Huiles essentielles, baies de genévrier, plantes et racines aromatiques                                       |     |
| <b>Gin Beefeater Orange</b>   | 7€  |
| Angleterre - 37,5°<br>Mélange parfait d'orange sanguine, agrumes et genièvre  |     |
| <b>Fords London Dry Gin</b>   | 8€  |
| Angleterre - 45°Aux notes de jasmin et zeste de pamplemousse  |     |
| <b>Tonic Fever Tree Premium</b>   | +4€ |

# LIQUEURS

|  |      |
|--|------|
| Get 27                                       | 5,5€ |
| Get 31                                       | 5,5€ |
| Baileys                                      | 5,5€ |
| Liqueur Speculoos au Genièvre de Wambrechies | 4€   |
| Amaretto Bio                                 | 6€   |
| Limoncello Bio Walcher                       | 6€   |
| Grand Marnier                                | 6€   |
| Chambord                                     | 7€   |
| Cointreau                                    | 7€   |
| Génépi Bio l'aiguille verte                  | 5€   |
| Eyguebelle La Raphaëlle                      | 15€  |

# RHUMS

|  |      |
|--|------|
| <b>Vieux Rhum XO Don Ticiano 2008</b><br>El Salvador - 44,1° | 9€   |
| <b>Rhum Macaya Chocolate Bio</b><br>Belgique - 40°           | 8€   |
| <b>Rhum Diplomatico</b><br>Venezuela - 40°                   | 7,5€ |
| <b>Rhum Kraken Black Spiced</b><br>Trinidad & Tobago - 40°   | 7€   |
| <b>Rhum La Mauny Spiced</b><br>Martinique - 40°              | 7€   |
| <b>Vieux Rhum Millésimé 2010</b><br>République Dominicaine   | 9€   |
| <b>Botran</b><br>Guatemala - 40°                             | 7,5€ |
| <b>Rhum arrangé maison</b>                                   | 6€   |

# VODKA, CALVADOS & COGNAC

|   |    |
|---|----|
| <b>Calvados Vieux Fermier Bio 7</b><br>Normandie - Ferme du Clos du Bourg - 42° | 7€ |
| <b>Cognac 3 ans 8</b><br>Maison Guy Pinard et fils - 40°                        | 8€ |
| <b>Armagnac Célébration VSOP 4 ans 8</b><br>Occitanie - Goudoulin - 40°         | 8€ |

# APERITIFS !

|  |       |
|--|-------|
| <b>Kir Royal 12 cl</b><br>Cassis, framboise, violette, pêche     | 14,5€ |
| <b>Kir Vin Blanc 12 cl</b><br>Cassis, framboise, violette, pêche | 6€    |
| <b>Pastis Chais du Fort Bio / Ricard</b>                         | 5€    |
| <b>Martini Blanc / Rouge</b>                                     | 5€    |
| <b>Porto</b>   | 5€    |
| <b>Suze</b>  | 5€    |
| <b>Whisky Jameson</b>  | 5€    |
| <b>Whisky Wambrechies</b>  | 5€    |
| <b>Whisky &amp; soft</b>   | 8,5€  |
| <b>Vodka &amp; soft</b>  | 8,5€  |
| <b>Rhum &amp; soft</b>   | 8,5€  |
| <b>Gin &amp; tonic</b>   | 9€    |



# WHISKY

- ◆ **Whisky de Wambrechies**  
Single Malt - Hauts-de-France - 40°  
Parfum caramélisé, notes de raisin confit et de prune **6,5€**
- Radermacher Lambertus «5»**  
Single Malt - Belgique - 46°  
Arôme malté et floral, coques de noix, chocolat, praliné **8€**
- Northmæn «Thor Boyo»**  
Single Malt - Normandie - 42°  
Whisky fermier! Notes de poires pochées, de prune, d'épices vives et de fleurs douces, légère salinité **7,5€**
- Hinch - Small Batch Bourbon**  
Blended - Irlande - 43°  
Vieillit en fut de bourbon. Notes de fruits secs et d'agrumes **7€**
- Daucourt «Bastille 1789»**  
Blended - Nouvelle-Aquitaine - 40°  
En bouche à la fois sec et légèrement fruité, avec quelques notes de zestes d'oranges et de fruits secs **6,5€**
- FaivreJMagine - Brut de fût 5 ans**  
Blended - France - 49,8°  
Notes de figues et de fruits confits à la douce saveur de fumée de chênes **8,5€**
- AWA «Mon Général Jean Rapp»**  
Single Malt - Alsace - 40°  
Robe ambrée. Notes de noisettes, de pain grillé et de vanille. Gourmand **8,5€**
- The ileach**  
Peated malt 40°  
Note de tourbe verte et de sel  
saveur fruitée et poivrée **10€**



# MOUTON NOIR



  
**MOUTON NOIR**



# VINS ROUGE

## BORDEAUX

St émilion grand cru 2016 62€

Château Cartier

Pauillac 2018 75€

Château tour Pibran

Château du moulin vieux 2021 25€

Côtes de bourg

## BEAUJOLAIS

Moulin vent en Mortperay 2018 86€

Af gros

## BOURGOGNE

Pommard vieilles vignes 2020 85€

Capuano Ferreri

Clos des ursulines 2018 115€

Pommard albert Bichot

Les Chaumes 2019 165€

1er cru-AOP Vosne romanée

Ardhuy

Cave de Lugny 2022 40€

Pinot noir

**COTES DU RHONE 62€**

Maison Laurent Habrard 2020

Crozes Hermitage

# VINS BLANCS

---



## BOURGOGNE

Clos des godeaux- Savigny les beaune 2020 90€

Domaine Ardhuys

AOP Corton Charlemagne 2018 175 €

Domaine Ardhuys

Les Damodes- nuits st Georges 2019 90€

Domaine Manière

Meursault 2018 105€

Albert Bichot

La chablisienne 35€

Bourgogne Chardonnay

COTE DE GASCOGNE 25€

Haut Marin 2023

Gros Manseng

## COTE DU RHONE

Bassenon- condrieu 2021 96€

Domaine Bouton

## LOIRE ATLANTIQUE

Clos des Orfeuilles 2020 30€

Muscadet sèvre et maine

Maison Castel

# VINS ROSÉS

Cuvée des Oliviers Vin de France -  
Vallée du Rhône Château Montfrin

20€

## VINS AU VERRE !

### VINS ROSÉS

Cuvée des Oliviers Bio 2022 - Gris  
Château Montfrin

6€

### VINS BLANCS

Clos des Orfeuilles 2020 - Muscadet  
Loire - Maison Castel

6€

Bourgogne Chardonnay  
Emotions minérales  
La chablisienne

9€

Haut marin - Moelleux  
Côte de gascogne - Gros manseng

6€

### VINS ROUGES

**Château du moulin vieux - Bordeaux**  
Côte de Bourg 2021

6,5€

**Les costes - nobles terres 2022**

Côte du rhône  
Cépage syrah

7€

Cave de Lugny 2022  
Bourgogne-pinot noir

8€

Cirotte 2019- Sancerre rouge  
Domaine croix St Laurent

9€

## LES BULLES

### BOUTEILLES

Bourgogne Oedoria  
Chardonnay  
Nez floral et notes d'agrumes

35€

Champagne Leclerc Briant - Brut  
Pinot noir, pinot meunier et chardonnay

120€

Champagne Autréau Rouallet- brut  
Cépage Chardonnay  
Le verre  
La bouteille

12€

72€



MOUTON NOIR