

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
La Mouton Noir Bio - 5,5° Blonde légère par nos copains de la brasserie Breweppes à Herlies	3,6€	4,8€	7€
La dix - 6,5° Brasserie Célestin, pale Ale	5€	6,5€	8€
Henry IPA 6° Brasserie Motte cordonnier	5€	6,5€	8€
Weppa triple 8,5° Brasserie Breweppes	5€	6,5€	8€
La punition 6° Brasserie DB, Roubaix	5€	6,5€	8€
La bagarre- double IPA 7,7° Brasserie Brique House	5€	6,5€	8€
PICON BIÈRE	6€	7,5€	9€
BIÈRE SANS ALCOOL			
LIL - 0° Brasserie Gobrecht		33cl 6,5€	



CIDRE

Cidre Loïc Raison - 25cl 5,7€

SOUS LA GRANGE

SOFTS



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

BOISSONS CHAUDES



Thés BIO by Tea Tap	3,5€
Framboise forever - thé vert, framboises et fleurs	
Mangoustan - thé vert, fruité et floral	
Mint 2 tea - thé vert, menthe poivrée et menthe verte	
Earl grey - thé noir et bergamote	
Fruits & Passion - rooibos	
Ginger beer - infusion sucrée et épicée	
Bonne nuit les petits - infusion de camomille, réglisse et valériane	
Cafés BIO by Méo	
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

Gin Loos

A Loos, à côté d'chez nous! - 37,5° **5€**
Distillats de baies de genévrier, angélique, orange, coriandre, citron, limette, amande

T.O.S Gohelle Chic

Hauts-de-France - 37,5° **7€**
Les fleurs d'hibiscus viennent donner une coloration naturelle tout en ajustant l'équilibre aromatique

Radermacher Raerener Töpfergeist Bio

Belgique - 38° **7€**
Équilibre parfait entre le malt et la baie de genévrier. Persistance et fraîcheur en fin de bouche

Gin Beefeater Orange

Angleterre - 37,5° **7€**
Mélange parfait d'orange sanguine, agrumes et genièvre

Fords London Dry Gin

Angleterre - 45° **8€**
Aux notes de jasmin et zeste de pamplemousse

Tonic Fever Tree Premium

+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€**

SOUS LA GRANGE

RHUMS

Vieux Rhum XO Don Ticiano 2008 El Salvador - 44,1°	9€
Rhum Macaya Chocolate Bio Belgique - 40°	8€
Rhum Diplomatico Venezuela - 40°	7,5€
Rhum Kraken Black Spiced Trinidad & Tobago - 40°	7€
Rhum La Mauny Spiced Martinique - 40°	7€
Vieux Rhum Millésimé 2010 République Dominicaine	9€
Botran Guatemala - 40°	7,5€
Rhum arrangé maison	6€
Ti punch	10€

VODKA, CALVADOS & COGNAC

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

APERITIFS !

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

Clos des ursulines 2018

Pommard albert Bichot 115€

Les Chaumes 2019

1er cru-AOP Vosne romanée 165€

Ardhuy

Cave de Lugny 2022

Pinot noir 40€

COTES DU RHONE

Maison Laurent Habrard 2020 62€

Crozes Hermitage

Les Costes nobles terres 2022 45€

Bassenon- condrieu 2021 96€

Domaine Bouton

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

SAUVIGNON 30€

La Raz 2023

Moelleux

Côtes de Montravel

LANGUEDOC

Toi et Moi 2022 30€

Domaine du Peras

LOIRE ATLANTIQUE

Clos des Orfeuilles 2020 30€

Muscadet sèvre et maine

Maison Castel

VINS ROSÉS

Domaine Casa Rossa 2023
île de beauté

20€

VINS AU VERRE !

VINS ROSÉS

Domaine Casa Rossa 2023
île de beauté

6€

VINS BLANCS

Clos des Orfeuilles 2020 - Muscadet
Loire - Maison Castel

6€

Bourgogne Chardonnay
Emotions minérales
La chablisienne

9€

Château Le Raz
Moelleux sauvignon
Côtes de Montravel

7€

VINS ROUGES

Château du moulin vieux - Bordeaux
Côte de Bourg 2021

6,5€

Cave de Lugny 2022
Bourgogne-pinot noir

8€

Toi et Moi 2022
Domaine du Peras- Languedoc

7€

Les Costes Nobles Terres
Côte du Rhône

7€

LES BULLES

BOUTEILLES

Bourgogne Oedoria
Chardonnay

35€

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

120€

Champagne Autréau Rouallet- brut

Le verre

12€

La bouteille

72€



MOUTON NOIR