

- ENTRÉES -

Carpaccio de veau aux algues Bretonnes, mayonnaise au gingembre, beignets d'oignons	12€
Ceviche de truite des HDF " leche de tigre" (coriandre, citron vert, lait de coco...)	12€
Gaspacho, émulsion de chèvre	8€

- PLATS -

Plat du jour (du lundi au vendredi midi)	15€
Tataki de boeuf, nouilles sautées soja et sésame	21€
Suprême de volaille fermier, béarnaise, pomme de terre Sarladaise, courgette vapeur	19€
Smash burger	18€
Bo Bun boeuf confit	17€
Risotto Paëlla (crevettes, moules et seiche)	21€
Bo Bun Veggie	16€

KIDS : tenders de poulet/steak haché/ jambon frites -brownie chocolat + 1 boisson 9,5€

Supplément sauce 0,50€ (mayonnaise, ketchup, sauce béarnaise)

- DESSERTS -

Dessert du moment	8€
Café gourmand	8€
Assiette de fromages	10€
Glaces maison : 2 boules, 3 boules (chococlat/vanille/fraise/citron)	5,50€ 6,5€
Mousse au chocolat croustillante aux noisettes et grains de café	8€
Crumble d'abricot au thym, glace miel	8€

100% produits frais, 100% fait maison, 100% français

APERITIFS

KIR ROYAL 12cl	14,5€
Cassis, framboise, violette, pêche	
KIR VIN BLANC 12cl	6€
Cassis, framboise, violette, pêche, cerise	
Pastis Chais du Fort Bio / Ricard	5€
Martini Blanc/Rouge	5€
Suze	5€
Whisky Jameson	5€
Whisky Wambrechies	6,50€
Whisky & soft	8,5€
Vodka & soft	8,5€
Rhum & soft	8,5€
Porto	5€
Gin tonic	9€

Pour plus de whisky/rhums etc, n'hésitez pas à nous demander la carte complète du bar.

COCKTAILS

Pour découvrir nos cocktails avec et sans alcool, n'hésitez pas à consulter la catégorie CARTE BAR de notre application.

SOFTS

JUS 20cl	3,8€
Tomate, abricot, raisin, orange, pomme, ananas,	
CHARITEA BIO 33cl	5€
Red (roibos-passion), Green (thé vert-gingembre)	
SMOOTHIE	6€
Strawberry fantasy, green revive	
SIROP BIO 20cl	2,5€
Grenadine, menthe, orgeat, 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 IL	5€

BOISSONS CHAUDES

THÉS BIO by Tea Tap	3,5€
Framboise forever	
Earl grey	
Fruits & Passion	
Ginger beer	
Bonne nuit les petits	
Mint 2 Tea	
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€

PLANCHES APÉRITIVES

Tenders de poulet, frites, sauce tartare	12€
Planche fromage régionale	14€
Planche charcuterie	15€
Planche mixte(charcuterie et fromage)	15€



BIERES

BIERES PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl
Mouton Noir - 10 IBU - 5° Blonde légère brassée spécialement pour nous par nos copains de la micro brasserie BREWEPPEES à Herlies	3,6€	4,8€	7€
Weppa Triple - 35 IBU - 9° Brasserie Breweppees	5€	6,5€	8€
La dix - 6,5° Brasserie Célestin, pale Ale	5€	6,5€	8€
Artic papayou - 5° Micro-brasserie lilloise "Le singe savant" Puissant nez d'ananas et de mangue	5€	6,5€	8€
Cocotte APA - 4,8° Brasserie Vaucelles	5€	6,5€	8€
Henry IPA 6° Brasserie Motte cordonnier	5€	6,5€	8€

VINS AU VERRE

ROSE

Cuvée des Oliviers
Domaine des Captives - Montfrin

5€

ROUGE

Château Lucas 2016 - Bordeaux
Lussac St Emilion
St Nicolas de Bourgueil - L'Artiste 2020
Loire - Vignoble de la Jarnoterie
Boutenac AOP Corbières
Languedoc
Les chemins de Carabote 2019
Chemin faisant, Larzac

6€

6€

6€

6€

Retrouvez le vin du moment au bar !

BLANC

Clos des Orfeuilles 2020 - Muscadet
Maison Castel
Macôn-Villages 2020 - Chardonnay
Bourgogne - Domaine Gueugnon - Remond
Iletriquet - Moelleux
Côte de gascogne

6€

6€

6€

LES BULLES

Clé 2 Sol

12€

Pour plus de vins en bouteille, n'hésitez pas à
consulter la partie carte Bar de l'application

ENGLISH CARD

STARTERS

Veal carpaccio with Breton seaweed , ginger mayonnaise, onion rings	12€
Local trout ceviche with "leche de tigre" (coriander, lime and coconut milk)	12€
Gaspacho	8€

DISHES

Dish of the day (from monday to friday)	15€
Chicken, béarnaise, Sarladdaise potato, steamed zucchini	19€
Smash burger	18€
Confit beef bo bun (vietnameese dish with rice vermicelli, confit beef and nem)	17€
risotto paella	21€
Veggie Bo Bun	16€
Kid menu : Chicken tenders /chopped steak / Ham - Chocolate cake + 1 drink	9,50€

Desserts

8€

VINS AU VERRE

ROSE

Cuvée des Oliviers 5€
Domaine des Captives - Montfrin

ROUGE

Château Lucas 2016 - Bordeaux 6€
Lussac St Emilion
St Nicolas de Bourgueil - L'Artiste 2020 6€
Loire - Vignoble de la Jamoterie
Boutenac AOP Corbières 6€
Languedoc
Les chemins de Carabote 2019 6€
Chemin faisant, Larzac

Pour plus de vins en bouteille, n'hésitez pas à consulter la partie carte Bar de l'application

Retrouvez le vin du moment au bar !

BLANC

Clos des Orfeuilles 2020 - Muscadet 6€
Maison Castel
Macôn-Villages 2020 - Chardonnay 6€
Bourgogne - Domaine Gueugnon - Remond

LES BULLES

Clé 2 Sol 12€