

- ENTRÉES -

Velouté de Courgettes de Wambrechies givré, émulsion de menthe	8€
Terrine de poulet fermier, olives noires, poivrons grillés et mayonnaise basilic	10€
Soupe de melon givré, langoustines côtières rôties au beurre salé et estragon	10€

- PLATS -

Plat du jour (du lundi au vendredi midi)	15€
Salade grecque	17€
Echine de porc élevé à Audinghen, beurre maître d'hôtel, frites et tomate provençale	18€
Magret de canette laqué, carottes rôties et crousti fondant d'oignons	20€
Filet de mullet de la côte, crème de moules de OYE plage, haricots vert et purée	18€
Burger de poisson croustillant, sauce tartare et frites	17€
Falafels sauce raita, légumes (VEGGIE)	16€
Steak de boeuf au poivre	23€

Supplément sauce 0,50€ (mayonnaise, ketchup)

KIDS : tenders de poulet/fish and chips/ jambon frites -brownie chocolat + 1 boisson	9,5€
--	------

- DESSERTS -

Dessert du moment	8€
Café gourmand	8€
Assiette de fromages régionaux	10€
Craquant chocolat et noix	10€
Figues de provence rôties sur sablé breton, glace romarin	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€
Picon vin blanc	7,50€
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, orange, pomme, ananas,	
CHARITEA BIO 33cl	5€
Red (roibos-passion), Green (thé vert-gingembre)	
SMOOTHIE	6€
green reviver (banane, choux kale, mangue et citronnelle)	
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€
Jamaïcan tea	9€

PLANCHES APÉRITIVES

Tenders de poulet, frites, sauce tartare	12€
Planche fromage régionale	14€
Planche charcuterie	15€
Planche mixte(charcuterie et fromage)	15€
Pot de rillettes de truite	11€
Falafels sauce blanche	9€



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€
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 BREWEPPEES	5€	6,5€	8€
Artic papayou 5° brasserie Singe Savant Note puissante de mangue et d'ananas	5€	6,5€	8€

VINS AU VERRE

ROSE

Cuvée des Oliviers
Domaine des Captives - Montfrin

ROUGE

Château Lucas 2016 - Bordeaux
Lussac St Emilion
St Nicolas de Bourgueil - L'Artiste 2020
Loire - Vignoble de la Jamoterie
Erato- Domaine Berthe-rayne
Côte du rhône

Retrouvez le vin du moment au bar !

BLANC

5€ Clos des Orfeuilles 2020 - Muscadet
Maison Castel 6€

Macôn-Villages 2020 - Chardonnay

6€ Bourgogne - Domaine Gueugnon - Remond 6€

HAUT MARIN

6€ Côte de gascogne - Gros Manseng 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

DISHES

Dish of the day (from monday to friday) 15€

Kid menu : Chicken tenders /fish and chips/ 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€