

### - ENTRÉES -

Croquette de crevettes	8€
Oeuf cocotte au Maroilles	9€
Gravlax de truite de l'Artois mariné à la betterave, crème d'aneth	9€

### SUGGESTION DU MOMENT :

**Terrine de foie gras mi-cuit maison , comotée d'oignons confits et toast de pain d'épices** 16€

### - PLATS -

### SUGGESTION DU MOMENT :

**Suprême de volaille aux marrons, purée de topinambour et carottes rôties** 21€

Carbonnade flamande, frites	19€
Dos de lieu noir croûte d'herbe et risotto butternut	19€
Burger du Bercail ( steak haché, oignons confits, raclette )	20€
Croquettes de crevettes grises	22€
Bo bun végétarien	17€
Parmentier de Boeuf confit	17€

KIDS : tenders de poulet/steak haché/ jambon frites -brownie chocolat + 1 boisson 9.5€

Supplément sauce 0,50€ (mayonnaise, ketchup)

### - DESSERTS -

Dessert du moment	9€
Café gourmand	8€
Assiette de fromages régionaux	10€
Crumble de pomme tatin, glace sésame torréfié	8€
Coulant chocolat et glace noisette	9€
Crème brûlée vanille	8€

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

## APERITIFS

<b>KIR ROYAL</b> 12cl	14,5€
Cassis, framboise, violette, pêche, châtaigne, ananas, fraise des bois	
<b>KIR VIN BLANC</b> 12cl	6€
Cassis, framboise, violette, pêche, châtaigne, ananas, fraise des bois	
<b>Pastis Chais du Fort Bio / Ricard</b>	5€
<b>Picon vin blanc</b>	7,50€
<b>Martini Blanc/Rouge</b>	5€
<b>Suze</b>	5€
<b>Whisky Jameson</b>	5€
<b>Whisky Wambrechies</b>	6,50€
<b>Whisky &amp; soft</b>	8,5€
<b>Vodka &amp; soft</b>	8,5€
<b>Rhum &amp; soft</b>	8,5€
<b>Porto</b>	5€
<b>Gin tonic</b>	9€

Pour plus de whisky/rhums etc, n'hésitez pas à consulter la CARTE BAR.

## COCKTAILS

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

## SOFTS

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

## BOISSONS CHAUDES

<b>THÉS BIO by Tea Tap</b>	3,5€
Framboise forever	
Earl grey	
Fruits & Passion	
Ginger beer	
Bonne nuit les petits	
Mint 2 Tea	
<b>CAFES BIO by Méo</b>	
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€
Jamaican tea	9€

## PLANCHES APÉRITIVES

Tenders de poulet, frites, sauce tartare	12€
Planche fromage régionale	14€
Planche charcuterie	15€
Planche mixte( charcuterie et fromage)	15€
Mini croquettes de crevettes ( 5 pièces)	12€



## BIERES

### BIERES PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl
<b>Mouton Noir</b> - 10 IBU - 5° Blonde légère brassée spécialement pour nous par nos copains de la micro brasserie BREWEPPEES à Herlies	3,6€	4,8€	7€
<b>La dix</b> - 6,5° Brasserie Célestin, pale Ale	5€	6,5€	8€
<b>Henry IPA 6°</b> Brasserie Motte cordonnier	5€	6,5€	8€
<b>Weppa triple 8,5°</b> brasserie BREWEPPEES	5€	6,5€	8€
<b>L'Artic papayou 5°</b> brasserie Singe Savant Aux notes de mangue et d'ananas	5€	6,5€	8€
<b>La Bagarre - DOUBLE IPA 7,7°</b> Brasserie brique house	5€	6,5€	8€

## VINS AU VERRE

### ROSE

Cuvée des Oliviers 6€  
Domaine des Captives - Montfrin

### ROUGE

**Château du moulin vieux - Bordeaux** 6,5€  
Côtes de bourg

**Les costes nobles terres 2022** 7€  
Côtes du rhône  
Cépage syrah

**Château Cartier 2016** 10,5€  
Saint émilion grand cru  
Cépage merlot

### Retrouvez le vin du moment au bar !

### BLANC

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

**Crozes-hermitage 2021** 9€  
**Domaine Mucyn**  
Cépage marssanne et roussanne

**HAUT MARIN MOELLEUX** 6€  
Côte de gascogne - Gros Manseng

## LES BULLES

**Autréau Rouallet brut ( la coupe)** 12€

# ENGLISH CARD

## STARTERS

Shrimp croquettes	8€
Maroilles casserole egg	9€
gravlax of Artois trout marinated with beet, dill cream	9€

## DISHES

Flemish carbonnade, French fries	19€
Guinea fowl with chestnuts from Ardeche, Jerusalem artichoke puree, poultry juice	21€
Back of herring, herb crust and butternut risotto	19€
Bercail burger ( beef, candied onions, raclette) , French fries	20€
Shrimp croquettes, French fries	22€
Veggie Bo Bun	17€
Confit beef parmentier	17€
Extra Sauce ( mayonnaise , ketchup)	0,50€
Kid menu : Chicken tenders /chop steak/ Ham - Chocolate cake + 1 drink	9,50€

## Desserts

Dessert of the moment	8€
Gourmet coffee	8€
Plate of regional cheeses	10€
Tatin apple crumble, roasted sesame ice cream	8€
vanilla cream with burnt	8€
Flowing cholate cake and hazelnut ice cream	9€