

## - ENTRÉES -

Oeuf cocotte au Maroilles	9€
Velouté de poireaux et focaccia au lard fumé	8€

## - PLATS -

### SUGGESTION DU MOMENT :

<b>Croziflette ( Pâte de sarrasin, reblochon, oignons et lard fumé )</b>	<b>19€</b>
Pavé de truite des Hauts de France sauce tériyaki , nouilles sautées et légumes	20€
Carbonnade flamande, frites	19€
Burger du Bercaïl ( poulet croustillant, mayo moutarde et miel, maroilles )	20€
Salade de chèvre pané	17€
( mélange de salade et de pousse d'épinards, courge rôtie et crottins de chèvre panés )	
Parmentier de Boeuf confit	17€
Magret de canard, oignons caramélisés, frites et jus de viande	21€
Supplément sauce 0,50€ (mayonnaise, ketchup)	
KIDS : tenders de poulet/steak haché/ jambon frites -brownie chocolat + 1 boisson	9.5€

## - DESSERTS -

### Suggestion du moment :

<b>Tiramisu café</b>	<b>9€</b>
Café gourmand	8€
Assiette de fromages régionaux	10€
Millefeuille choco pralin	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€



## 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

**Chacé le naturel** 8€  
Saumur champigny

**Cirotte - Sancerre rouge** 9€  
Domaine Croix St Laurent

### Retrouvez le vin du moment au bar !

### BLANC

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

**Bourgogne Chardonnay** 9€

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

## LES BULLES

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