

## - ENTRÉES -

|   |    |
|---|----|
| Oeuf cocotte au Maroilles                       | 9€ |
| Velouté de topinambour et focaccia au lard fumé | 8€ |

## - PLATS -

|   |     |
|---|-----|
| 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/oeuf au plat/ jambon frites -brownie chocolat + 1 boisson 9.5€

## - DESSERTS -

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Café gourmand                  | 8€  |
| Assiette de fromages régionaux | 10€ |
| Millefeuille choco pralin      | 9€  |
| Crème brûlée vanille           | 8€  |
| Tiramisu café et amaretto      | 9€  |

## 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  |      |
| Tomate, abricot, orange, pomme, ananas, tomate             | 3,8€ |
| <b>CHARITEA BIO</b> 33cl                                   | 5€   |
| Black ( au thé noir), Red ( Rooibos passion )              |      |
| <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 1L                             | 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°<br>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°<br>Brasserie Célestin, pale Ale  | 5€   | 6,5€ | 8€   |
| <b>Henry IPA 6°</b><br>Brasserie Motte cordonnier   | 5€   | 6,5€ | 8€   |
| <b>Weppa triple 8,5°</b><br>brasserie BREWEPPEES  | 5€   | 6,5€ | 8€   |
| <b>La Puniton 6°</b><br>brasserie DB , Roubaix  | 5€   | 6,5€ | 8€   |
| <b>La Bagarre - DOUBLE IPA 7,7°</b><br>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

**Cave de Lugny 2022** 8€  
Bourgogne-pinot noir

**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€

**Château Le Raz** 7€  
**Moelleux sauvignon**  
Côtes de Montravel

## LES BULLES

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