

- ENTRÉES -

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

- PLATS -

Pavé de truite des Hauts de France sauce téryaki , nouilles sautées et légumes	20€
Carbonnade flamande, frites	19€
Burger du Bercaïl (poulet croustillant, mayo moutarde et miel, maroilles)	20€
Salade de chèvre pané (mélange de salade et de pousse d'épinards, courge rôtie et crottins de chèvre panés)	17€
Parmentier de Boeuf confit	17€
Magret de canard, oignons caramélisés, frites et jus de viande	21€
Welsh	18€

Supplément sauce 0,50€ (mayonnaise, ketchup)

KIDS : tenders de poulet/oeuf au plat/ jambon frites -brownie chocolat + 1 boisson 9.5€

- DESSERTS -

Café(expresso/deca) gourmand	8€
(+ 1€ pour les doubles, thés, allongés, capuccino)	
Assiette de fromages régionaux	10€
Millefeuille choco pralin	9€
Crème brûlée vanille	8€
Tiramisu café et amaretto	9€

APERITIFS

KIR ROYAL 12cl	14,5€
Cassis, framboise, violette, pêche, châtaigne, ananas, fraise des bois	
KIR VIN BLANC 12cl	6€
Cassis, framboise, violette, pêche, châtaigne, ananas, fraise des bois	
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 consulter la CARTE BAR.

COCKTAILS

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

SOFTS

JUS 20cl	
Tomate, abricot, orange, pomme, ananas, tomate	3,8€
CHARITEA BIO 33cl	5€
Maté (au thé maté et pétillant), Red (Rooibos passion)	
SIROP BIO 20cl	2,5€
Grenadine, menthe, orgeat, fraise, pêche, violette, citron	
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 1L	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€
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
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€
La Puniton 6° brasserie DB , Roubaix	5€	6,5€	8€
La Bagarre - DOUBLE IPA 7,7° Brasserie brique house	5€	6,5€	8€

VINS AU VERRE

ROSE

Domaine Casa Rossa 6€
île de beauté

ROUGE

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

Cave de Lugny 2022 8€
Bourgogne-pinot noir

Toi et Moi 2022 7€
Domaine du peras-languedoc

Les costes Nobles Terres 7€
Côte du Rhône

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€