

# Menu

## - ENTRÉES -

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Beignets de Maroilles, salade d'endive | 9€ |
| Terrine du chef                        | 7€ |

## - PLATS -

|                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------|-----|
| Carbonnade flamande, frites                                            | 19€ |
| Welsh, frites et salade                                                | 18€ |
| Dos de lieu noir sauce chorizo, pousse d'épinards et pommes grenailles | 20€ |
| Emincé de poulet à l'estragon , frites                                 | 20€ |
| Burger Pulled Pork et son coleslaw, frites et salade                   | 21€ |
| Salade Caesar façon Bercail (tenders de poulet, oeuf mollet)           | 19€ |
| Crumble de légumes et buratta                                          | 18€ |

Supplément sauce 0,50€ (mayonnaise, ketchup)

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

## - DESSERTS -

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| Café gourmand (café, déca, allongé)            | 8€  |
| (+1€ pour les doubles, thés, cappuccino .....) |     |
| Assiette de fromages régionaux                 | 10€ |
| Tarte tatin et sa glace vanille                | 8€  |
| Mousse au chocolat                             | 9€  |
| Millefeuille citron                            | 9€  |
| Crème brûlée à la vanille                      | 8€  |

## 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€   |
| <b>Red (infusion de rooibos bio aux fruits de la passion)</b> |      |
| <b>Black (infusion de thé noir bio au citron)</b>             |      |
| <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                                       |      |
| Morning detox (Thé sencha, menthe, romarin, thym et citron) |      |
| <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€ |
| La terrine du chef                       | 7€  |
| Beignets de maroilles, salade d'endives  | 9€  |



# BIERES

## BIERES PRESSIONS

**Mouton Noir** - 10 IBU - 5°

25cl 33cl 50cl

3,8€ 5€ 7€

Blonde légère brassée spécialement pour nous par nos copains de la micro brasserie BREWEPPEES à Herlies

**La dix** - 6,5°

5€ 6,5€ 8€

Brasserie Célestin, pale Ale

**La Brebis Galeuse** 5,5°

5€ 6,5€ 8€

La Belle blonde

Brasserie Brewbaix

**Weppa triple** 8,5°

5€ 6,5€ 8€

brasserie BREWEPPEES

**La Puniton** 6°

5€ 6,5€ 8€

brasserie DB , Roubaix

**La Bagarre** - DOUBLE IPA 7,7°

5€ 6,5€ 8€

Brasserie brique house

## 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

**Prieurs de St-Julien** 2023

7€

Côte du Rhône

Retrouvez le vin du moment au bar !

### BLANC

Les Brémailles 2022

6€

Touraine -Sauvignon

Vin minéral

**Bourgogne Chardonnay**

8€

Les Chenaudières 2022

**Château Le Raz**

7€

Moelleux sauvignon

Côtes de Montravel

## LES BULLES

**Autréau Rouallet brut ( la coupe)**

12€



# Menu

## - STARTER -

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Maroilles fritters, endive salad | 9€ |
| Chef's terrine                   | 7€ |

## - MAIN COURSE -

|                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------|-----|
| Flemish Carbonnade, chips                                          | 19€ |
| Welsh, chips and salad                                             | 18€ |
| Back of saithe with chorizo sauce, spinach leaves and new potatoes | 20€ |
| Sliced chicken with tarragon sauce, chips                          | 20€ |
| Pulled pork burger with coleslaw, chips and salad                  | 21€ |
| Caesar salad Bercail style (chicken tenders, soft-boiled egg)      | 19€ |
| Crumbled vegetables                                                | 18€ |

Sauce supplement 0.50€ (mayonnaise, ketchup)

|                                                                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------|------|
| KIDS: chicken tenders/ fried egg/ ham and chips - chocolate brownie + 1 drink | 9.5€ |
|-------------------------------------------------------------------------------|------|

## - DESSERTS -

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Gourmet coffee (coffee, decaf, long)      | 8€  |
| (+1€ for doubles, teas, cappuccino .....) |     |
| Plate of regional cheeses                 | 10€ |
| Tarte tatin with vanilla ice cream        | 8€  |
| Chocolate mousse                          | 9€  |
| Lemon millefeuille                        | 9€  |
| Vanilla crème brûlée                      | 8€  |

**100% fresh produce, 100% home-made, 100% French**