



LES DIGESTIFS

Get 27, Get 31 (6cl)	5,50€
Mirabelle (6cl)	6,00€
Fleur de biere (6cl)	6,00€
Cognac (6cl)	6,00€
Aragnac (6cl)	6,00€
Irish coffee (13cl)	7,50€



LES BOISSONS CHAUDES

Café ou Décaféiné	1,50€
Grand café	2,00€
Cappuccino	2,80€
Chocolat chaud	2,80€
Thé vert bio Menthe, Sencha	2,80€
Thé noir bio Fruits rouge, Fraise, Myrtille	2,80€
Infusion bio Nuit, Tilleul, Oranger	2,80€

Les prix indiqués sont TTC, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Leffe ROYALE

Cascade IPA

HOUBLON DE WASHINGTON,
ÉTATS-UNIS

FRAÎCHEUR INTENSE 7.5%
& NOTES D'AGRUMES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

Conception et impression **EGLAM NIGHT** - 06 60 38 2001



Brasserie à volonté,
plats traditionnels et régionaux
de l'entrée au dessert.

Leffe FORMULE DU DÔME

Buffet
+ 1 Leffe au choix (25 cl)
+ 1 café

= 16,80€



Uniquement du lundi
au samedi midi.

FORMULE SOIR
Soir / dimanche et jours ferries

= 16,90€

FORMULE MIDI

12,90€

FORMULE ENFANT
(5 à 10 ans)

= 7,50€

LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	33cl
 Camden Hells (4,6°) Pure, désaltérante – saveurs subtiles évoquant le miel – finale franche et sèche.	3,50€	4,00€
 Leffe Blonde (6,6°) Saveurs subtiles .Nuances douces de vanille et clous de girofle.	3,50€	4,00€
 Leffe Ruby (5°) Saveurs Fruits rouges – Notes raffinées de fruits rouges et de bois de rose.	3,50€	4,00€
 Leffe Royale Cascade IPA (7,5°) Sélection supérieure de Houblon des montagnes de Washington, Etats-Unis, qui se caractérise par des notes d'agrumes (pamplemousse jaune et citron).	3,50€	4,00€
 Hoegaarden Blanche (4,9°) Rafraîchissante et légère grâce à son mélange unique d'écorce d'orange, de coriandre et d'épices.	3,50€	4,00€
 Tripel Karmeliet (8,4°) Arômes fruités d'agrumes et notes vanillées. Saveurs de céréales, de houblon, légères notes fruitées.	3,50€	4,00€



LES BIÈRES BOUTEILLE

Moulin d’ascq ambrée (33cl)	4,50€
Chouffe (33cl)	4,50€
Anosteke (33cl)	4,50€
La dis (33cl)	4,50€
Cuvée des jonquilles (75cl)	4,50€
Celtas (25cl)	4,50€

LES APÉRITIFS

Whisky - Clan Campbell, JB ou Jameson (4cl)	6,00€
Whisky - Jack Daniel’s (4cl)	7,00€
Kir (10cl) 4,50€ Kir royal (13cl) 8,00€ Cassis, pêche, mûre, framboise	
Martini Bianco/Rosso (6cl)	4,50€
Coupe de champagne	...,00€
Bouteille de champagne Mercier (75cl) Blanc Brut, Rosé	...,00€



LES COCKTAILS

Gin fizz Gin, citron, sucre de canne	...,00€
Mojito (40cl) Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne	...,00€
Gin tonic (12cl) Gin, tonic	...,00€
Cosmo Vodka, triple sec, jus de canneberge, citron vert	...,00€

LES BOISSONS FRAÎCHES

Les Villers 50cl 3,50€ 1L 5,00€ Plate ou gazeux	
Coca-cola, Coca-Cola zéro	3,50€
Sprite, Fuze Tea, Schweppes	3,50€
Orangina, Fanta, Oasis	3,50€
Jus de fruit (25cl) Orange, pomme, abricot, ananas, tomate	3,50€

LES VINS

ROUGES	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
Côte de Blaye 2015 « Château le grand fort »	4,00€	/	16,00€
Médoc 2013 « Château Layoga Duboscq »	/	/	23,00€
Chinon 2016 « Les Carouges »	4,80€	12,00€	12,00€
Côtes de Gascogne 2016 « Domaine Duboscq Montplaisir »	4,00€	/	17,00€
Languedoc AOC Bio 2017 « Château Luc »	4,50€	/	16,50€
Pinot Noir 2017 « Kuentz Bas »	/	/	22,00€
ROSÉ	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
Côte de Provence 2017 « Croix de Basson »	4,50€	/	19,50€
Côte de Provence AOP 2017 « Cuvée Golfe de St Tropez »	/	12,00€	/
BLANC	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
Mucadet 2017 « Clos des Orfeuilles »	4,50€	/	16,50€
Chardonnay 2017 « Maison Virginie »	4,20€	/	16,00€
Chablis ACC 2015 « La Chablisienne »	/	/	28,00€
Jurançon AOC 2017 « Les Amours de la Reine »	6,00€	/	24,00€