

Arthur

Bar - Brasserie

TOUS LES PREMIERS JEUDI DU MOIS TRIPES

TOUS LES DEUXIEMES JEUDI DU MOIS TETE DE VEAU

TOUS LES TROISIEMES JEUDI DU MOIS LANGUE DE BOEUF

TOUS LES QUATRIEMES JEUDI DU MOIS ROGNONS DE PORCS

Tous nos plats sont également disponible à emporter

Vente de Saumons, Magrets et filets mignons fumés par nos soins. *VENTE AU POIDS*

112 place d'armes, 59500 Douai

Réservation : 09.86.11.48.69

Formule : entrée plat ou plat dessert

Cinq % de remise sur entrée plat ou dessert

Formule : entrée , plat , dessert

Cinq % de remise sur entrée , plat , dessert

NOS APÉRITIFS

Apéritif s/s Alcool		5.50€	Americano maison	5.50€
Ricard (2cl) 45%	2.70€		Verre de Méthode (12cl)	2.90€
Martini Rouge (4cl) 14.5%	2.70€		Champagne (Coupe 12cl)	6.70€
Martini Blanc (4cl) 14.5%	2.70€		Champagne (Bouteille 75cl)	42€
Campari (4cl) 25%	2.70€		Kir (Cassis, Mûre, Framboise) (12cl)	3.10€
Suze (4cl) 15%	2.70€		Kir Méthode Champenoise (12cl) (Cassis, Mûre, Framboise)	3.70€
Picon Bière (25cl)	3.40€		Lillet(Blanc ou Rosée)	2.90€
Picon Vin Blanc (20cl)	3.40€		Lillet Tonic	3.70€
Porto (4cl Blanc ou rouge)	3.00€			

NOS WHISKYS

		2 CL	4CL
Clan Campbell <i>SCOTCH WHISKY</i>	40%	2.70€	5.00€
Jameson <i>IRISH WHISKEY</i>	40%	3.80€	5.50€
Chivas Regal 12 Ans	40%	4.00€	6.50€
Chivas Regal 18 Ans	40%	6.50€	10.50€
Strathisla 12 Ans <i>SINGLE MALT</i>	40%	5.50€	9.50€
Glenlivet 18 Ans	43%	6.50€	10.50€
Four Roses 7 Ans <i>SMALL BATCH</i>	45%	4.00€	6.50€
Jack Daniel's <i>TENESSEE</i>	40%	4.00€	6.50€
Dégustation de 4 Verres aux Choix		12.50€	24€

NOS ALCOOLS

Janeiro Cachaca	40%	4cl	5.50€
Vodka Absolut	40%	4cl	5.50€
Absolut Citron	40%	4cl	6.00€
Absolut Ruby Red	40%	4cl	6.00€
Absolut Wild Tea	40%	4cl	6.00€
Absolut Pêche	40%	4cl	6.00€
Absolut Pears	40%	4cl	6.00€
Tequila	38%	4cl	5.50€
Gin Beefeater	40%	4cl	5.50€
Malibu Coco	18%	4cl	4.00€
Malibu (Orange ou Ananas)	-	-	5.50€

Supplément Terrasse + 0.20€ par articles. La Direction se réserve le droit de renouveler les consommations toutes les 30 minutes.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



NOS BIÈRES PRESSIONS

	25 CL	33 cl	50CL
Tigre Bock (5.5%)	2.70€	3.50€	5.20€
Grimbergen Blonde (6.7%)	3.50€	4.50€	6.70€
Grimbergen Blanche (6.0%)	3.50€	4.50€	6.70€
Grimbergen Rouge (6.0%)	3.70€	4.80€	7.00€
Bière du Mois	3.50€	4.50€	6.70€

NOS BIÈRES BOUTEILLES

		75 cl Bouteille
La Gaillette 33 cl (7.5%)	4.50€	12.70€
La Fée Lacion 33cl (5.0%)	2.80€	
Bière s/s Alcool 25cl	3.20€	
Tigre Bock Brune 25cl (6.3%)	4.70€	
casque houille 33 cl (5.%)	4.30€	12.50€
Pêche Pecheresse 25cl (2.5%)	4.70€	
Duvel 33cl (8.5%)	4.90€	
Chimay 33cl (9.0%)	4,20€	11.50€

NOS SOFTS

Coca-Cola, Coca Zéro, Coca Light,(33cl)			2.70€
Perrier (33cl)			2.70€
Neastea (20cl)			2.20€
Schweppes (25cl) (Tonic ou Agrumes)			2.70€
Orangina (25cl)			2.70€
Jus de Fruits (25cl) (Orange, Ananas, tomates.)			2.70€
Red Bull (25cl)			3.00€
Sirop à l'eau (25cl) (grenadine, fraise , menthe, pêche, citron, citror, pêche, kiwi, violette)			1.90€
Diabolo (25cl)(idem sirop a l'eau)			2.20€
Perrier fines bulles	100cl; 4.20€	-	-
Vittel	100cl: 3.90€	50cl: 2.90€	25cl: 2.40€
San Pellegrino	100cl: 4.20€	50cl: 3.20€	25cl: 2.70€

Supplément Terrasse + 0.20€ par articles. La Direction se reserve le droit de renouveler les consommations toutes les 30 minutes.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



Nos VINS AU VERRE

	<i>Verre (12cl)</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>Bouteille (75cl)</i>
Blanc:				
- Petit Chablis	3.90€	7.50€	14.00€	22.00€
- Sauvignon	3.50€	7.00€	13.50€	20.00€
- Muscadet	2.80€	5.60€	10.00€	16.00€
- Marrenon (LUBERON)	2.50€	5.20€	10.50€	15.00€
- Terra Nativa (CORSE)	3.30€	6.50€	12.60€	18.50€
- Comte d'orion (MOELLEUX)	4.70€	9.60€	19.00€	27.00€
Rouge:				
- Beaux Gosse (CÔTES DU RHONE)	3.50€	6.80€	13.00€	19.00€
- Marrenon (LUBERON)	2.50€	5.60€	10.50€	15.00€
- Beau Mayne (BORDEAUX)	3.00€	6.10€	12.50€	18.00€
- ST Nicolas de bourgeuil	3.20€	6.10€	12.50€	18.00€
Rosé:				
- Jolie Fille (CÔTES DE PROVENCE)	3.50€	6.80€	12.40€	19.00€
- Belle Emilie (CUVÉE DES CHARTREUX)	2.70€	5.60€	11.40€	17.50€
- Marrenon rosé (LUBERON)	2.50€	5.20€	10.50€	15.00€
- Marrenon Rosé (LUBERON)				
Vin au pichet	2.00€	4.50€	8.00€	

Nos CHAMPAGNES

	<i>Coupe (12cl)</i>	<i>Bouteille (75cl)</i>
- Champagne	7.20€	42€
- Besserat de Bellefon	-	78€
- Mercier	-	52€
- Charles Lafitte	-	62€
- Methode Champenoise: Veuve Lalande	3.50€	18€

Supplément Terrasse + 0.20€ par articles. La Direction se reserve le droit de renouveler les consommations toutes les 30 minutes.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



NOS VINS EN BOUTEILLE

	37.5cl	75cl
Rouge:		
- Petit Haut Laffitte - 2011 (pessac-léognan)	-	60€
- Chateau du Glana - 2011 (saint - julien)	-	69€
- Chateau les Bouscauts - Côte de bourg	14€	24€
- Chateau Malvat - 2012 Fronsac	-	32€
- Chateau La Greniere - 2010 Lussac Saint-Emilion	-	38€
- Mouton Cadet 2016	-	42€
- Chassagne Montrachet	-	39€
- Santenay 1er Cru	-	52€
- St Nicolas de Bourgueil	12€	18€
- Chateau Ciffre Saint Chinian	-	24€
- Côte du Rhône Saint Esprit Delas	16€	26€
- Croze de l'Hermitage Les Launes Delas	-	39€
Rosé:		
- Côte de Provence MAESTEREL15 Grande Réserve	17€	23€
Blanc :		
- Comte d'Orion Moelleux	-	27€

Arthur

Bar - Brasserie

Supplément Terrasse + 0.20€ par articles. La Direction se reserve le droit de renouveler les consommations toutes les 30 minutes.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



NOTRE CARTE

Nos ENTRÉES:

- Oeuf cocotte au Maroilles ou camembert fumée maison ☺ 5.50€
- Flamiche au Maroilles faite maison ☺ 5.70€
- Assiette *Arthur fait maison* (Foie gras aux figues, Saumon fumé, Filet Mignon fumé, Magret fumé) 13.90€
- Assiette de Saumon fumé maison ou tartare de saumon frais ☺ 8.50€
- Foie gras aux figues fait maison ☺ 8.20€
- foie gras a l'ail noir de la ferme du petit cuincy fait maison ☺ 9.70€
- Os a moelle et ses taosts ☺ 6.50€
- Hareng pommes a l'huile 5.50€

ENTRÉE EN PLAT + 4.50€

Nos PLATS:

- Potchevleesch **MAISON** ☺ 12.90€
- Moules frites (MARINIÈRES,CURRY,MAROILLES,BEURRE À L'AIL) ☺ 12.50€
- Pièce de Boeuf (+/-300 G) V.B.F 15.90€
- Brochette de Boeuf *FAIT MAISON* (+/- 300 G) V.B.F ☺ 15.90€
- Tartare de Boeuf haché **MAISON** ☺ 13.50€
- Carbonade Flamande fait maison ☺ 11.90€
- Bavette (+/-200G) V.B.F ☺ 12.50€
- Pavé de saumon À LA CRÈME (POISSON FRAIS) ☺ 12.90€
- Escalope Forestière ou Milanaise TAGLIATELLES OU FRITES ☺ 12.50€
- Andouillette de Douai **MAISON** ☺ 12.90€
- Andouillette a l'ail noir de la ferme du petit cuincy ☺ 15.90€
- Hamburger Frites (Steak haché maison +/-200g, Salade, Tomates, Oignons, Oeuf) 12.50€
- Le SGG Burger frites (2 Steak Haché +/-200g,Fromage,Oeuf,Salade,Tomates,Oignons) 15.90€
- Welsh ☺ 12.50€
- Plat Enfant (PETITE MOULES OU PETIT BURGER OU NUGGETS FRITES) ☺ 6.50 €

Tous nos plats sont accompagnés de frites salade ou autres légumes aux choix

Nos FRITES FRAICHES SONT FAITES MAISON

Sauce aux choix : Moutarde à l'ancienne, Poivre ,échalote, Maroilles ,Bearnaise

Supplément Terrasse + 0.20€ par articles. La Direction se reserve le droit de renouveler les consommations toutes les 30 minutes.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



Nos SALADES:

- Salade César ☺	11.50€
Salades, Tomates, blanc de dinde, Mozzarella, Crouton, Oeuf au plat	
- Salade Feuilleté Chaud ☺	11.50€
Salades, Tomates, Champignons, Crouton, Noix, Feuilleté au Chèvre ou Maroille	
- Salade Fermière ☺	11.50€
Salades, Tomates, Jambon, Fromage au four, Champignon	
- Salade Périgourdine ☺	12.90€
Salade ,foie gras ,magret,gesiers et croutons	
- Salade Arthur ☺	11.50€
Salades, Tomates, Melon ou pommes selon saisons, Jambon cru, Oeuf dur, Maïs	
- Salade de la Mer ☺	11.50€
Salades, Tomates, Saumon Fumé Maison,crevettes,croutons,oeufs.	

SUGGESTION DU JOUR:

voir panneau

Nos DESSERT ET FROMAGE

- | | |
|--|---------------------------|
| - Assiette de Fromage Fumées - 5.00€ ☺ | La sélection de Fromage : |
| - Assiette de 3 Fromages (au choix) - 4.50€ | - Tome de DOUAI |
| - Mousse au Chocolat (Blanc ou Au Lait) - 4.50€ ☺ | - Bouclier de GAYANT |
| - Tarte aux Pommes - 5.00€ ☺ | - Maroilles |
| - Crème Brulée à la Chicorée - 5.00€ ☺ | - Chèvre |
| - Café Gourmand - 5.50€ ☺ | - Hollande |

Nos GLACES

Les Glaces : 6.00€

- Dame Blanche
- Colonel (Sorbet Citron Vert + Vodka)
- Williamine (Sorbet Poire + Alcool de Poire)
- Chocolat ou Café Liégeois
- La Noisette (Glace Vanille + Noisette)
- La Tout Choco (Glace Chocolat + Chocolat Blanc)
- La Ch'ti (Glace Chicorée + Café)

Nos Coupes :

- Coupe de Glace 2 Boule 3€50
- Coupe de Glace 3 Boules 4€80

**Nos glaces proviennent de chez Metro*

Supplément Terrasse + 0.20€ par articles. La Direction se réserve le droit de renouveler les consommations toutes les 30 minutes.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



Nos DIGESTIFS

Fleur de Bière	4CL	40%	5.50€
Eau de vie de Poire	4CL	40%	5.50€
Grand Marnier	4CL	40%	6.20€
Mandarine Impérial	4CL	38%	5.50€
Get 27	4CL	21%	5.50€
Malibu	4CL	18%	5.50€
Bailey's	4CL	17%	5.50€
Genièvre de Houle	4CL	49%	6.50€
Rhum Bacardi	4CL	37%	5.50€
Rhum Don Papa	4CL	40%	7.00€
Cointreau	4CL	40%	5.50€
Calvados	4CL	40%	4.00€
Calvados V.S.O.P	4CL	40%	6.50€
Cognac	4CL	40%	4.00€
Armagnac	4CL	40%	5.00€

Nos BOISSONS CHAUDES

Café	1.60€
Décaféiné	1.70€
Grand Café	3.00€
Thé	1.80€
Chocolat Chaud	2.20€
Irish Coffee	7.50€

Supplément Terrasse + 0.20€ par articles. La Direction se réserve le droit de renouveler les consommations toutes les 30 minutes.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Arthur
Bar - Restaurant