



**WAFFLE
STREET**

Menu Week-end

Fait maison - Produits locaux

Service sur place et à table le soir
Salle à l'étage



**WAFFLE
STREET**

APERI-GAUFRES - à partir de 18h -

- 1 boisson au choix + miniatures de « gaufres salées »
- 2 boissons au choix + miniatures de « gaufres salées »

10€
15€

MENU WAFF'BURGER -

avec ses accompagnements - Potatoes « Maison » et salade

15€

- British

Steak Haché « façon Bouchère », Pickles verts de mon jardin, bacon, cheddar, Ketchup « Maison »

- Italien

Poulet mariné et grillé, tomates confites « Maison », jambon cru, mozzarella, pesto « Maison »

MENU GAUFRES GARNIES -

avec ses accompagnements - Potatoes « Maison » et salade

15€

- Ch'ti

Gaufre de liège salée garnie d'une fondue d'oignons « Maison » et de poulet nappé de crème de Maroille à la bière

MENU GAUFRES FOURREES -

avec ses accompagnements - Potatoes « Maison » et salade

10 €

- Capri

Tomate Mozza Basilic

- Bergère

Fromage de chèvre, miel Bio, romarin

PLATS SEULS

- **Waff'burger** **12€**
British, Italien
- **Gaufres garnies** **12€**
Ch'ti
- **Gaufres fourées** **5€**
Capri, Bergère

DESSERTS -

5 €

- **Gaufre chocolat noisette**
- **Tatin de gaufre pommes de Herlies**, *caramel au beurre salé*
- **Gaufre "comme une tarte au sucre"**



**Réduction de « 10% » pour les étudiants
sur présentation de la « carte étudiante »**



Toutes les viandes proviennent de la boucherie « LESAGE PRESTIGE »
Boeuf de la Baie de Somme
Les légumes de chez « YANN MARAICHER » à Marquillies ou de mon Jardin
Herbes aromatiques du restaurant
Fraises de Phalempin



WAFF'APERO

Produits locaux

Spécial confinement
A emporter



Waff'apéro -

1 <i>boisson individuelle au choix</i> (bière ou soft) + 5 miniatures de gaufres salées	10€
2 <i>boissons individuelles au choix</i> (bière ou soft) + 7 miniatures de gaufres salées	15€
1 <i>bouteille de Lambrusco Rosato Dolce 75cl</i> + 12 miniatures de gaufres salées	30€
1 <i>bouteille de vin 75cl</i> + 12 miniatures de gaufres salées	30€

ALCOOLS - Bières 33cl

5€

- *Bières de la Brasserie du pays Flamand*

Brassine : Pale ale ou Porter

Anosteké : Blonde ou Prestige cuivrée ou Saison

- *Bières de la Brasserie Malécot (Papillons blancs)*

Léonce d'Armentières : Blonde ou IPA

- *Bières de la micro Brasserie Waale à Wasquehal* : Blonde ou Ambrée ou Hiver

Bière blanche et sirop : Framboise ou violette ou fruit de la passion ou fleur de sureau

6€

Vins et Champagnes

Vin rouge AOC « Ventoux 2017 de la Vieille ferme »

Vin Blanc AOC « Luberon 2018 de la Vieille Ferme »

Vin Rosé AOC « Luberon 2018 de la Vieille Ferme »

20€/bouteille

Bouteille de Lambrusco Rosato Dolce 75cl

20€

Bouteille de champagne « HATON ET FILLES »

45€

BOISSONS FRAICHES

3€

- Jus de pomme de « **Fruits des Weppes** » à Herlies- 25cl
- Limonade artisanale - 33cl
(avec sirop au choix : Framboise ou violette ou fleurs de sureau ou fruit de la passion) + 1€
- Fever Tree - 20cl
Ginger ale (gingembre) ou Indian tonic (quinine) ou Elderflower tonic (sureau)
- Thé froid « **Maison** » Hibiscus et roses ou fleur d'oranger

MOCKTAILS (Cocktails sans alcool) - A partir de 18h

5€

- **Bombe**
Jus de pomme, sirop de grenadine, citron, menthe
- **Pink margarita**
Cranberry, citron vert



**WAFFLE
STREET**