

L'INDUSTRIE

Restaurant

- APERITIFS -

Kir : Mûr Cassis Violette Pêche	5.00€
Martini: Blanc Rouge	
Porto: Blanc Rouge	
Ricard Muscat Marsala, pineau des Charentes	
Campari Picon vin blanc Apérol	6.00€

- CHAMPAGNE 12cl

Mercier	9.00€
---------	-------

- ALCOOLS 4CL-

Bacardi Gin Smirnoff	8.00€
J&B Rhum Saint- James	
SuP Soft : 1€	
Orange Coca Perrier...	
Gin Bombay Saphir	10.00€

- Bières Pressions-

Peleforth 25cl	3.80€
33CL	4.50€
50CL	7.00€
Affligem 25cl	4.80€
33CL	5.50€
50CL	8.00€
Hapkin 25cl	6.00€
33CL	7.20€
50CL	10.00€
Panaché 25cl	4.50€
Monaco 25cl	4.50€
Picon bière 25cl	5.00€

- Bières Bouteilles -

Kastel rouge 33cl	6.20€
Chimay 33cl	6.20€
Duvel 6°6 33 cl	6.00€
Duvel 33cl	7.00€
hoegaarden 25cl	5.00€

- SOFTS -

Coca-Cola- Coca-Zero	
Orangina- Fanta Orange	3.80€
Fuze-Tea-	
Limonade	
Schwepps tonic	
Red Bull	5.00€

- JUS -

Orange-Ananas-Pomme	3.50€
Multi- Fruits et Tomato	

- EAUX -

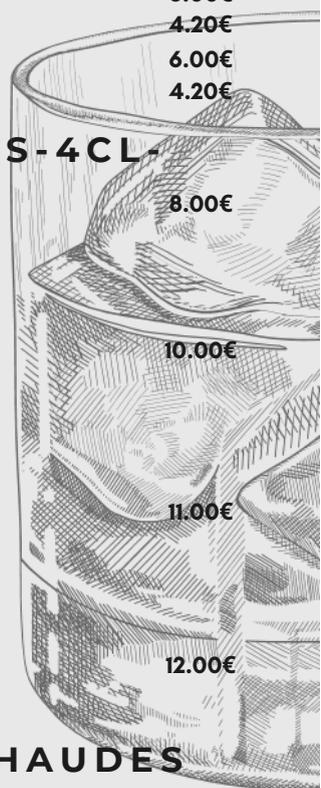
PERRIER	3.50€
San-Pellegrino	6.00€
1/2 San-Pellegrino	4.20€
Vittel	6.00€
1/2 Vittel	4.20€

- WHISKYS-4CL-

J&B	8.00€
Jack Daniel's	
Aberlour 10 ans	
Glenmorangie 10 ans	10.00€
Talisker 10 ans	
Mc Connell's Belfast	
Cardhu 12 ans	11.00€
Knockando 12 ans	
Oban 14 ans	
Dalwhinnie 15 ans	12.00€
Lagavulin 16 ans	

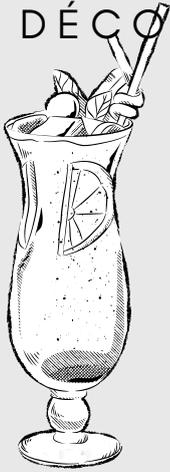
- BOISSONS CHAUDES

Café KIMBO	2.40€
Café allongé	2.50€
Décaféiné	2.40€
Lait 0.50€	
Thé « Palais des thés »	
Rooibos (sans théine)	
Earl grey	
Thé Fruits rouges	5.00€
Thé menthe	
Thé jasmin vert supérieur.	



COCKTAILS

DÉCOUVREZ NOS COCKTAILS SIGNATURE



BULLES POURPRES 10€

Frais | Pétillant | Acidulé
Gin | Pétillant | Cramberies |...



VELOUR BLANC 10€

Gourmant | Intense | Acidulé
Gin | jus de citron | limonade|...



BASILIC PASSION 10€

Fuité | Soyeux | Frais
Vodka | Ananas | Passion | Basilic

COCKTAILS CLASSIQUES 10€

Américano maison | Mojito | Tequila Sunrise | Spritz
Mojito Framboises | Spritz Saint Germain 11€

COCKTAILS SANS ALCOOL 8.00€

Virgin Mojito | Basilic Passion | Cocktail de jus de fruit |

DIGESTIFS



RHUM 10€

Don Papa
Diplomatico
Zaccapa 12€



EAUX DE VIE & LIQUEURS 9€00

Armagnac | Calvados
Cointreau | Genièvre de Wambrechies
Grand Marnier
Get 27 | Get 31
Cognac Hennessy
Framboise | Fleur de Bière | Mirabelle
Poire Williams | Poire Cognac | Vieille Prune
Grappa
Limoncello
Amaretto
Baileys, ETC....



IRISH 10€

Whisky
Baileys
Rhum blanc
(Ambré sup 2€)

L'INDUSTRIE

Restaurant

- A partager Ou pas? -

Saucisson Ibérique "Fuet" (le 1/2) 6€ (Entier) 12€
Oeufs mimosa bio (4pce) 6€50
Croquettes de Maroilles (certainement les meilleurs de Lille:) 5pce 8€
Planche à partager 10€ par personne. (Minimum 2 personnes)
(Pour exemple : charcuteries- œufs mimosa-nems-croquettes de maroilles- saumon fumé)

- ENTRÉES -

Tartelette fine aux artichauts confits, champignons et crème aux herbes fraîches 8€
Escargots gratinés au Maroilles 10€
Éclair au comté, noix torréfiées, salade d'herbes 10€
Oeuf mollet frit, asperges, crème de bacon et croustillant 13€
Calamars grillés, marinades anchois, câpres et herbes 12€

- PLATS -

Tartare de bœuf préparé OU poêlée 22€
Émincé de poulet gratiné au Maroilles 23€
Carpaccio de bœuf pesto, artichauts marinés, parmesan, Frites maison salade 23€
Araignée de cochon caramélisée au coca, pommes de terres rôties et légumes 24€
Épaule d'agneau confite, pommes de terres rôties et légumes 25€
Pavé de filet de rumsteck, sauce poivre 25€

- POISSONS -

Pavé de truite, pommes vertes, fromage frais aux herbes 24€
Filet de Maigre grillé, fenouilles et crème d'anchois 24€

- SALADES & VEGETARIEN -

Salade de poulet frit César 22€
Pâtes farcies au fromage de chèvre frais, ratatouille de légumes 23€



L'INDUSTRIE

Restaurant

- UNE DOUCEUR- ...

- Tiramisu 8€
- Salade de fruits frais 9€
- Gâteau au citron meringué 9€
- Coulant au chocolat 9€
- Nougat glacé, coulis de fruits rouges 9€
- Pavlova aux fraises, crème de mascarpone montée vanille 11€
- Choux praliné aux cacahuètes 10€
- Café gourmand 10€
- Thé gourmand 11€

-...OU UNE GLACE?-

- COUPE GLACE 3 BOULES AU CHOIX 7.50€**
(Sorbet : citron, framboise, mangue - Glaces : vanille, chocolat, café, caramel)
- Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly) 8€50**
- Chocolat Liégeois (glace chocolat, chocolat chaud, chantilly) 8€50**
- Café Liégeois (glace café, café, chantilly) 8€50**

- LES ELIXIRS GIVRES -

- LE COLONEL VODKA | SORBET CITRON 10€**
- LE COLONEL PIMENTE TEQUILA | SORBET CITRON | PIMENT D'ESPELETTE 10€**
- LE NAPOLÉON | MANDARINE NAPOLÉON | SORBET MANDARINE 10€**
- Le BOURBON | bourbon | glace vanille | café | meringue Italienne 12€**



L'INDUSTRIE

Restaurant

- LES CHAMPAGNES -

MERCIER 55€00

DEUTZ 70€00

VEUVE CLIQUOT BRUT 90€00

LAURENT PERRIER 90€00

BESSERAT DE BELLEFON "BLANC DE BLANCS" 140€00
(RÉALISÉ À PARTIR DE GRANDS CRUS EN BLANC DE BLANCS)

- LES VINS ROSES -

GRIS D'ARGENS IGP VAR
Vars Argens

27€00

M DE MINUTY AOP
Côtes de Provence CRU CLASSE

45€00

CHATEAU L'AUMERADE AOP CUVÉE MARIE CHRISTINE
Côtes de Provence CRU CLASSE

52€00

- LES VINS BLANC -

CÔTES DE GASCOGNE IGP
Guillaman

27€00

CHARDONNAY AOP BIO
Pays d'Oc Naturalys

28€00

CÔTES DE GASCOGNE IGP moelleux
Caprice d'Amélie René Castets

25€00

BOURGOGNE CHABLIS AOP
La Chablisienne

38€00

VALLÉE DE LA LOIRE POUILLY-FUMÉ AOP
Le Chant des Vignes

42€00



L'INDUSTRIE

Restaurant

- LES VINS ROUGES -

SUD

CÔTES DE GASCOGNE IGP / Domaine Montplaisir 27€00

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE AOP / Domaine Delas Saint-Esprit 30€00
CROZES-HERMITAGE AOP / Domaine Guigal 42€00
HERMITAGE AOP / Domaine Guigal 110€00
CHÂTEAU NEUF DU PAPE / AOP Clos de l'oratoire 90€00

VALLÉE DE LA LOIRE

SAINT-NICOLAS DE BOURGEUIL AOP / DOMAINE LAURENT MABILLEAU 32€00
CHINON AOP / DOMAINE CHRISTOPHE BAUDRY 32€00

BOURGOGNE

PINOT NOIR AOP / ANDRÉ DUCALE 35€00

BORDEAUX

GRAVES AOP / Château Cabanneux 32€00
COTES-DE-BOURG AOP / Château Hourtou 28€00
HAUT-MEDOC cru bourgeois AOP / Château Lamotte-Cissac 38€00
PUISSEGUIN-SAINT-EMILION AOP /Château Pontet Bayard 38€00
SAINT-EMILION AOP / Les Hauts de la Gaffelière - Malet Roquefort 52€00
MARGAUX AOP / Initial de Desmirail - Château Desmirail 110€00
SAINT-ESTEPHE AOP /Château Mac Carthy 48€00
MOULIS AOC / Château Maucaillou N°2 45€00
MOULIS-EN-MEDOC AOC / Château Chasse Spleen 74€00
Saint- Estephe : Château Haut-Marbuze 110€00

ETRANGER BIO

Camelon Malbec 35€00
Un Malbec typique, d'une richesse et d'une puissance aromatique très séduisant

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. PRIX NET SERVICE COMPRIS.

SERVICE AU VERRE



ROUGES 12CL

Côtes de Gascogne 5€50
Malbec Argentin 7€00
Côtes du Rhône 5€00
Gamay 5€00



BLANCS 12CL

Chardonnay 5€00
côtes de Gascogne 5€50
Côtes de Gascogne moelleux 6€00
Chablis 8€00



ROSES 12CL

Pays d'Oc 5€00
Gris d'argents 6€00

SERVICE AU PICHET

BLANCS

CHARDONNAY

25CL / 6€50

50CL / 9€00

ROUGES

Côtes du Rhône

25CL / 6€50

50CL / 9€00

Gamay

25CL / 6€50 50CL / 9€00

ROSES

IGP PAYS D'OC

25CL / 6€50

50CL / 9€00



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
PRIX NET SERVICE COMPRIS.