

MENUS



Nos Bières

33cl

50cl

Pression

<i>Gallia Champ Libre</i> 5.8°	4.50€	6.90€
<i>Affligem Blonde</i> 6.7°	6.00€	8.00€
<i>Affligem Triple</i> 8.5°	6.00€	8.00€
<i>Bière du Moment</i>	6.00€	8.00€

Bouteille

<i>Leffe Blonde</i> 6°	6.00€
<i>Kasteel Rouge</i> 8°	6.00€
<i>Triple Karmeliet</i> 8.4°	6.50€
<i>Paix Dieu</i> 10°	7.00€



Nos Bières Gourmande

<i>Monaco</i> 5.5°	5.00€	7.00€
<i>Panaché</i> 5.5°	5.00€	7.00€

Sans Alcool

<i>Corona</i> 0.0°	6.00€
<i>Tourtel Twist</i> 0.0°	6.00€

Cidre

<i>Cidre Brut Sassy</i>	
<i>Inimitable</i> 5.2°	5.00€



Nos Soft

<i>GRANINI</i> 25cl	3.50€
<i>Ananas - Orange - Pomme - Tomate</i>	
<i>COCA-COLA</i> 33cl	3.80€
<i>Original - Zéro - Cherry</i>	
<i>FANTA ORANGE</i> 25cl	3.60€
<i>SPRITE</i> 25cl	3.60€
<i>SCHWEPES TONIC</i> 25cl	3.60€
<i>SCHWEPES AGRUMES</i> 25cl	3.60€
<i>FUZE TEA PÊCHE</i> 25cl	3.60€
<i>DIABOLO</i> 25cl	3.40€
<i>SIROP À L'EAU</i> 25cl	2.00€

50cl

1L

<i>VILLERS</i>	3.00€	4.50€
<i>SAN PELLEGRINO</i>	3.50€	5.00€

Nos Cocktails



Avec Alcool

<i>PINA COLADA</i> 25cl	8.50€
<i>Rhum Blanc - Jus d'Ananas - Crème de Coco - Glaçons</i>	
<i>TEQUILA SUNRISE</i> 25cl	8.50€
<i>Tequila - Jus d'Orange - Grenadine - Glaçons</i>	
<i>BLUE LAGOON</i> 25cl	8.50€
<i>Vodka - Curaçao Bleu - Limonade - Glaçons</i>	
<i>SPRITZ</i> 25cl	8.90€
<i>Mionetto Prosecco - Mionetto Aperitivo - Perrier - Glaçons</i>	
<i>SPRITZ BIANCO</i> 25cl	8.90€
<i>Vin blanc - Martini Bianco - Perrier - Glaçons</i>	
<i>MOJITO ORIGINAL</i> 25cl	8.50€
<i>Rhum Blanc - Citron Vert - Sucre de Canne - Menthe - Perrier - Glaçons</i>	
<i>MOJITO FRAMBOISE</i> 25cl	9.00€
<i>Rhum Blanc - Citron Vert - Sucre de Canne - Menthe - Framboises - Crème de Framboise - Perrier - Glaçons</i>	

Sans Alcool

<i>VIRGIN PINA COLADA</i> 25cl	6.50€
<i>Jus d'Ananas - Crème de Coco - Glaçons</i>	
<i>HAWAÏËN</i> 25cl	6.50€
<i>Jus d'Ananas - Sirop de Passion - Grenadine - Glaçons</i>	
<i>VIRGIN MOJITO ORIGINAL</i> 25cl	6.50€
<i>Citron Vert - Sucre de Canne - Menthe - Perrier - Glaçons</i>	
<i>VIRGIN MOJITO FRAMBOISE</i> 25cl	6.50€
<i>Citron Vert - Sucre de Canne - Menthe - Framboises - Crème de Framboises - Perrier - Glaçons</i>	



Nos Apéros



<i>Ricard 4cl</i>	3.50€
<i>Martini Blanc 7cl</i>	5.00€
<i>Martini Rouge 7cl</i>	5.00€
<i>Kir Vin Blanc 12cl</i>	4.50€
<i>Porto Rouge 7cl</i>	5.00€
<i>Picon Bière 33cl</i> (Bière Pétillant ou Vin blanc)	8.50€
<i>Whisky Coca 16cl</i>	6.50€
<i>Rhum Coca 16cl</i>	6.50€
<i>Vodka Orange 14cl</i>	6.00€
<i>Américano 12cl</i>	6.50€
<i>Kir Pétillant 12cl</i>	6.50€
<i>Kir Champagne 12cl</i>	10.50€



Nos Whisky



<i>Clan Campbell 40°</i>	5.00€
<i>Jack Daniel's OLD 40°</i>	6.00€
<i>Jameson Irish Whiskey 40°</i>	6.50€
<i>Aberlour 10ans 40°</i>	9.00€
<i>Cardhu 12ans 40°</i>	9.00€
<i>Chivas Regal 18ans 40°</i>	12.00€



Nos Rhum



4cl

<i>Rhum Comme à La Maison</i>	6.50€
Un rhum de caractère, travaillé dans la tradition artisanale.	
<i>Don Papa 7 ans - Philippines</i>	7.50€
<i>Diplomatico Réserve Exclusiva - Venezuela</i>	8.50€
<i>Bumbu XO - Caraïbes</i>	8.50€
<i>Éminente Réserve 7 ans - Cuba</i>	9.00€
<i>Ron Zacapa Solera - Guatemala</i>	10.00€



À Partager



Planche Charcuteries/Fromages

Demi-Mixte
8.90€

Mixte
17.50€

La Planche Gourmande 15.90€

*4 Calamars Frits-4 Onion Rings -3
Bouchées Camembert -3 Nachos Cheese -
Sauce Barbecue -Frites Fraîches -Salade
Assaisonnée*

Saucisson pur porc 6.50€

*Nature - Maroilles - Mimolette -
Provençal*

Frites Maroilles ou Cheddar 5.00€

Les Tartares & Carpaccios



Tartare de Boeuf non préparé 18.90€

*Tartare Couteau Charolaise VBF 180g
Câpres - Cornichons - Échalote - Persil
- Jaune d'Œuf*

Tartare de Saumon 19.90€

*Cœur de Saumon Frais - Avocat -
Fruit de la Passion - Ciboulette -
Échalote - Huile d'Olive*

Carpaccio de Bœuf 18.90€

*Salade - Pesto Vert - Pignons de
Pain - Grana Padano - Tomates
Cerises - Crème Balsamique de
Modène IGP*

Entrées

Calamars Frits 6.50€

Salade - Citron - Sauce Tartare

Saumon Fumé à la Ficelle 9.00€

Beurre Demi-sel - Citron - Toast

Burrata 9.00€

*Pesto Vert- Burrata - Crème
Balsamique de Modène IGP - Toast*

Les Salades



Salade César 15.90€

*Croûtons de Pain - Grana
Padano - Tomates Cerises -
Poulet Pané 180g EU - Sauce
César*

Salade Burrata 16.90€

*Pesto Vert - Grana Padano - Tomates
Cerises - Pignons de Pain - Crème de
Balsamique de Modène IGP - Toast*

Salade de Saumon Fumé 17.90€

*Tomate - Concombre - Croûtons
de Pain - Mangue - Assortiment
de Graines - Huiles Citronnées*

Menu Enfant

Menu Enfant 11.90€ jusqu'à 10 ans



*Un Soft au choix
Tenders de Poulet ou Steak haché ou
Jambon
Fromage Blanc Coulis Fruits Rouges ou
une Boule de Glace, Chantilly*

Nos Burgers



Fish Burger 17.90€

Pain Burger Multigraines - Fish and chips - Cheddar - Salade - Tomate - Oignons Rouges - Sauce Tartare

Chicken Cheddar 17.90€

Pain Burger Multigraines - Poulet Pané 120g EU - Cheddar - Sauce Cheddar - Salade - Tomate - Oignons Rouges

Le Poivre Signature 18.90€

Pain Burger Multigraines - Steak Haché Angus 150g EU - Cheddar - Sauce au Poivre - Bacon Fumé - Salade - Tomate - Oignons Rouges

Le Prestige Maroilles 18.90€

Pain Burger Multigraines - Steak Haché Angus 150g EU - Cheddar - Maroilles - Sauce Maroilles - Galettes de Pommes de Terre - Bacon Fumé - Salade - Tomate - Oignons Rouges



Suppléments

Œuf 1.00€

Steak 3.00€

*Tout nos burgers sont disponibles en version Veggie

Pain Burger Multigraines Fabrication Artisanal

Accompagnements & Sauces

Frites Fraîches - Pommes de Terre Grenailles à la Persillade - Légumes du jour - Salade Assaisonnée

Supp : 2.50€ pour le deuxième

Beurre Maître d'hotel 1.50€

Sauce Maison : Poivre - Maroilles - Échalote - Cheddar - Moutarde à l'Ancienne - Épices Napolitaine 1.50€



Mayonnaise Maison 1.00€

Autres Sauces : Barbecue - Tartare 1.50€

Nos Viandes

TOUTES NOS VIANDES SONT CUITES À LA FLAMME 🔥

Steak à Cheval Angus 16.40€

Steak Haché Angus EU150g - Galette de Pommes de Terre - Œuf

Bavette Angus 20.90€

Bavette Angus EU 200g

Pièce du Boucher 19.90€

Pièce du Boucher 200g

Entrecôte 24.90€

Entrecôte 280g Qualité Supérieure EU

Rognon de Veau 17.90€

Rognon EU - Flambé au cognac - Sauce Moutarde à L'ancienne ou Sauce Poivre

Brochette de Poulet Marinée aux Épices Napolitaine 21.90€

Filet de Poulet 200g EU - Sauce Épices Napolitaine



Saveurs Du Nord

La Ch'tite Cassolette au Maroilles 16.90€

Filet de Poulet Émincé 180g EU - Sauce Maroilles - Maroilles

Potjevleesch 16.90€

Potjevleesch 200g EU

Welsh Gourmand 17.90€

Pain Grillé - Cheddar Fondu à la Bière Brune - Jambon - Moutarde - Sauce Worcestershire - Œuf au plat

Carbonnade Flamande 17.90€

Bœuf EU Mijoté à la Bière Brune - Oignons Blancs - Vergeoise - Pain d'Épice - Moutarde



Desserts



Fromage Blanc 4.50€

Coulis Fruits Rouges

Nougat Glacé 6€

Coulis Fruits Rouges - Chantilly

Tarte Tatin 7.50€

Glace Vanille - Coulis Caramel

Beurre Salé - Chantilly

Profiteroles 7.50€

2 Choux - Glace Vanille - Chocolat

Chaud Maison - Chantilly

Brioche Façon Pain Perdu 7.90€

Glace Vanille - Coulis Caramel Beurre

Salé - Chantilly

Gaufres Bruxelloises 7.90€

Glace Vanille - Chocolat Chaud Maison -

Chantilly - Sucre Glace

Assiette de Fromages 7.50€

Authentique Tiramisu Italien 7€

Biscuits Cuillères - Mascarpone - Café -

Rhum Blanc - Cacao Amer

Les Gourmands



Le Café Gourmand 7.00€

Le Cappuccino Gourmand 7.50€

Le Thé Gourmand 7.50€

Le Digestif Gourmand 11.90€

L'irish Coffee Gourmand 12.90€

Le Rhum Gourmand 14.50€

Le Champagne Gourmand 15.50€

Boissons Chaude

Café Espresso/ Déca 1.70€

Double Espresso 2.50€

Café Allongé 1.70€

Café Crème / Déca 2.00€

Grand Crème 3.60€

Chocolat Chaud Maison 4.00€

Cappuccino 4.40€

Thé 2.70€

Irish Coffee 8.50€

(Jameson Irish Whiskey)

Irish Coffee Comme à La Maison 8.50€

Rhum Comme à La Maison, Vanille Pecan

Digestifs



4cl

Get 27 ou 31 5.50€

Limoncello Lmoni Di Sicilia 5.50€

Amaretto (Disaronno) 5.50€

Calvados (Coquerel) 5.50€

Cointreau (L'unique) 5.50€

Grand Marnier 5.50€

Cognac & Poire Williams 5.50€

Bailey's 5.50€

Genièvre de Wambrechies 5.50€

EDV de Bière Humulus 5.50€



Carte des Vins



Les Bulles

Prosecco MIONETTO D.O.C

Verre 12cl

4.50€

Bouteille 75cl

20.00€

Champagne Max Cochut "Aristide de St Cyr"

10.00€

65.00€

Champagne Max Cochut "Blancs de blancs et Noirs"

75.00€

Champagne Brice Héritage

80.00€

Vins Blancs



Les Jardins de Rohegude

Blanc frais aux notes d'agrumes et de fleurs blanches

3.60€

Chardonnay Prestige

Chardonnay rond et élégant aux notes de fruits jaunes et beurre

4.70€

20.90€

Cuvée Clémence - Entre-Deux-Mers

Vin vif et fruité aux arômes d'agrumes et fruits exotiques



4.70€

20.90€

Château Haut-Marin N°7 - Gascogne

Blanc du Sud-Ouest aux notes de fruits blancs et fleurs délicates

5.70€

23.90€

Domaine Beau Mistral - "Côtes - du - Rhône"

Blanc équilibré et généreux aux notes fruitées élégantes

6.90€

30.00€

Petit Chablis - Lupé-Cholet

Vin minéral et raffiné aux notes d'agrumes et pomme verte



38.90€

Carte des Vins



Rosés

Verre 12cl

Bouteille 75cl

Château Haut - Marin N°3 - Gascogne

Rosé frais et léger aux arômes de fruits rouges et agrumes



5.50€

23.90€

Côtes de Provence - Les Marquets

Rosé élégant aux notes de pêches, fruits rouges et fleurs blanches

Vins Rouges

Les Jardins de Rohegude - IGP TARN

Rouge gourmand et généreux aux notes de fruits rouges mûrs et d'épices.

3.80€



Château La Rivalerie - 2014 & 2015 "Côtes de Blay"

Chardonnay rond et élégant aux notes de fruits jaunes et beurre.

4.90€

25.00€

Pinot Noir d'Alsace

Pinot noir fin et fruité aux notes de cerises et framboise.



6.50€

31.90€

Saumur - Champigny 2021

Rouge frais et équilibré aux arômes de fruits rouges croquants et poivre léger.

6.50€

31.90€

Domaine Beau Mistral Côtes du Rhones

Vin rouge généreux et équilibré, aux notes de fruits rouges et d'épices, avec une belle rondeur en bouche et une finale souple.

6.90€

30.00€

Château Coussieu 2019 - Saint - Estèphe

Bordeaux structuré aux notes de cassis, épices et bois noble.

49.90€





Carte des GLACES



Dame Blanche

3 Boules Vanille - Chocolat
Chaud Maison -
Chantilly

7.00€

Dame Noire

3 Boules Chocolat - Chocolat
Chaud Maison - Chantilly

7.00€

Café Liégeois

2 Boules Café - 1 Boule Vanille
- Coulis Café - Chantilly

7.00€

Chocolat



Liégeois

2 Boules Chocolat - 1 Boule
Vanille - Sauce Chocolat
Maison - Chantilly

7.00€

Coupe

Fraicheur

1 Boule Citron Jaune - 1 Boule
Framboise - 1 Boule Passion -
Coulis Fruits Rouges -
Chantilly

7.50€

Coupe Jet 27

3 Boules de Glace Menthe
aux Éclats de Chocolat Noir -
4cl de Get 27 - Chantilly

8.50€

Colonel

3 Boules de Sorbet Citron
Jaune - 4cl de Vodka -
Chantilly

8.50€

Affogato

3 Boules de Glace Vanille -
4cl de Baileys - Café Chaud -
Chantilly

8.50€



L'Antillaise

3 Boules de Glace Rhum
Raisin - 4cl de Rhum Ambré -
Chantilly

8.50€

1 Boules

Parfum : Vanille - Chocolat -
Café - Citron - Framboise -
Passion - Menthe

2.00€

Supp Chantilly

1.00€

Supp Coulis

1.50€

Parfum : Café - Caramel
Beurre Salé - Chocolat
Maison

