



MENU

RESTAURANT
BAR & PLANCHES
PRIVATISATION
EVENEMENTS





LES COCKTAILS



L'ENVOL 8,50€

Méthode champenoise, framboise, Cointreau, Lillet, citron vert

MOJITO 9€

Rhum, menthe fraîche, citron vert, Angostura, eau gazeuse

MOJITOS FRUITS ROUGES/ FRUITS EXOTIQUES 9€

Rhum, menthe fraîche, citron vert, fruits rouges ou mangue ou pêche, eau gazeuse

SPRITZ 8,50€

Apéritivo, méthode champenoise, rondelle d'orange, eau gazeuse

AMERICANO 8€

Campari, Vermouth rouge, rondelle d'orange, eau gazeuse

MOSCOW OU LONDON MULE 9€

Vodka ou Gin, citron vert, Ginger Beer

GIN TONIC premium 11€

Gin PREMIUM, jus de citron, sucre de canne

GIN TONIC 9€

Gin, Schweppes, rondelle de citron

CAÏPIRINHA 8€

Cachaça, sucre de canne, citron vert

CUBA LIBRE 8,50€

Rhum, citron vert, coca-cola

PORNSTAR MARTINI 10,00€

Vodka, liqueur fruit de la passion, citron vert, maracuja, sirop de vanille

COSMOPOLITAN 9€

Vodka, jus de citron vert, jus de cranberry, Cointreau

PLANTEUR RECETTE DES CARAIBES 8€

Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, vanille

PINA COLADA 9€

Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas

MARGARITA 9€

Cointreau, Téquila, jus de citron vert

MAI THAI 9€

Rhum blanc et brun, Triple sec, jus de citron vert, sirop d'orgeat, sirop de canne

DIABLE PAS L'EAU 10€

Gin, Rhum, Vodka, Triple sec, Passoa, sirop de framboise, jus de citron, sirop de sucre de canne, Coca-Cola

TINDER 10€

Gin, Soho, Passoa, Triple sec, jus de pomme

DETOX 10€

Blanc de blanc, Gin, Malibu, Curaçao, jus d'orange, sirop de concombre

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 7€

Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

TUTTI FRUITI 7€

Jus d'orange, jus d'ananas, citron vert, coulis de fraises

BORA-BORA 7€

Jus de citron, grenadine, jus de fruit de la passion, jus d'ananas

RIO 7€

Jus d'orange, grenadine, limonade

MEDITERRANEEN 7€

Jus de pêche, citron, sirop de basilic, limonade

THE GLACE MAISON 5,50€

Citron passion ou Framboise menthe

Prix nets TVA incluse

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

À PARTAGER

Saucissons 6,50 €

Pur porc, fumé, sanglier, Comté, Beaufort

PLANCHES

Charcuteries 17€

Fromages 17€

Fromages / Charcuteries 22€

Saumon fumé maison 20€

Frites Fraîches 4€

Frites Maroilles 6,50€

Houmous Maison 7€

Pot Guacamole et ses Nachos 7€

Croquettes crèmeuse aux Maroilles 8€

Croque Monsieur Comté; beurre de truffe et jambon Blanc 9€

LES BIÈRES PRESSION

	25CL	33CL	50CL
 Leffe (6.6°) Délicatement maltée, Leffe blonde révèle une douce amertume en parfait équilibre avec les notes de vanille et de clou de girofle.	4€	5,20€	7,80€
 Tripel Karmeliet (8.4°) Sensation rafraîchissante apportée par le froment, et onctuosité de la mousse amenée par l'avoine. Des notes complexes et raffinées d'épices, de céréales et de vanille avec une fin de bouche sèche et légèrement amère.	5€	6,50€	9,50€
 Victoria (8.5°) Une blonde belge forte qui vous offre des notes houblonnées et épicées	5€	6,50€	9,50€
 Loburg (5.7°) Légèrement maltée, l'utilisation du houblon de Saaz lui confère une belle note aromatique. Le final est tout en amertume.	3,20€	4,20€	6,00€
 Kwak Rouge (8°) Une bière spéciale rafraîchissante aux notes de cerise et d'amande qui ajoutent un caractère fruité au goût unique de la Kwak. Subtilement amère, étonnamment douce et pleine de saveurs.	5€	6,50€	9,50€
Chouffe (8°)	5€	6,50€	9,50€
Paix Dieu (10°)	5€	6,60€	9,70€
Bière de saison	4,20€	5,40€	7,90€
Panaché/Monaco	4€	5,20€	7,80€

Les Bières Bouteilles

 Corona Sunset (5,9°) Bière, vrai spiritueux, vrai jus de fruit. Brassée avec 100% d'ingrédients d'origine naturelle !	5,80€	IPA du moment	6,50€
		Westmalle (9.5°)	6,50€
		Chimay bleu (9.0°)	6,50€
 Leffe 0,0% Fruitée, avec de légères notes de clou de girofle et de vanille	5,50€	Duvel (8.5°)	6,50€
		Vedette Blanche (4.7°)	5,80€

Les vins au verre (12cl)

LES VINS ROUGES

	Verre 12CL	Bout. 75CL
CÔTES DE BOURG CHÂTEAU TUILERIES GOUBION AOP Côtes de bourg 2019 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon Fruit rond et attrayant tout en souplesse Puissance au niveau du palais	4,80€	23€
CHÂTEAU JACQUET DE LA GRAVE AOP Bordeaux 2017 80% merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc. Un Bordeaux moderne très expressif aux épices et fruits rouges	4€	20€
CHÂTEAU BEL ENCLOS AOP Bordeaux Note de fruits rouges, arôme de chocolat caramel	4,80€	26€
N°7 UBY IGP Côtes de Gascogne 2019 75% Merlot, 25% Tannat. Souple et léger. La bouche bien ronde fraîche et aromatique repose sur des tannins souples et enrobés. Belle fraîcheur.	4,60€	22€
BOURGUEIL CHÂTEAU DE MINIÈRE AOP Bourgueil 2019 100% Cabernet Franc Un vin frais et fruité de jeunes vignes	4,60€	22€
CÔTES DU RHÔNE VILLAGE BIO AOC Rouge subtil, complexes et fruités	5,20€	28€

LES VINS BLANCS

	Verre 12CL	Bout. 75CL
N°3 UBY CÔTES DE GASCOGNE	4,50€	22€
N°4 UBY CÔTES DE GASCOGNE	5,50€	24€
CHARDONNAY IGP Pays d'Oc 100% Chardonnay Une jolie robe jaune pâle et brillante. Il offre un nez très aromatique de fruits exotiques et d'agrumes. Gras et frais, ce vin équilibré à une longueur en bouche	3,50€	18€
CLOS DES ORFEUILLES L'ODYSSÉE MINERAL Parmi le top cinq des meilleurs vins de Loire. Belle note minérale, arôme melon, poire, pommes et agrumes	5,50€	24€

LES VINS ROSÉS

PROVENCE AOP Côtes de Provence Cabernet-Sauvignon, Cinsault, Grenache, Rolle Arômes d'agrumes, fruits exotiques, fruits tropicaux. Frais, fruité, rond.	5,50€	25€
--	-------	-----

Les bulles

	Bout. 75CL	Verre 11CL	Bout. 75CL
Mumm Bouteille	80€		
Deutz	75€		
Champagne MAISON		9,50€	50€
Blanc de Blanc méthode Champenoise		6,50€	22€

NOS APÉRITIFS

Ricard / Pastis (2CL)	3,50€
Martini Blanc / Rouge (7CL)	7€
Porto Blanc / Rouge (7CL)	6€
Muscat (7CL)	7€
Malibu (4CL)	7€
Campari (4CL)	7€
Jägermeister (4CL)	7€
Blanc Cassis (11CL)	3,50€
Kir Mûre, Framboise ou Pêche (11CL)	4,50€
Kir Royal au blanc de blanc (11CL)	7€

	Verre	Bout.
Planteur maison recette des Caraïbes (15CL / 70CL)	8€	25€

LES BOISSONS FRAÎCHES



Coca-Cola / Zéro / Cherry (33CL)	3,80€
Sprite / Fanta (25CL)	3,80€
Orangina / Tropic / Fuze Tea (25CL)	3,80€
Schweppes agrumes / tonic (25CL)	3,80€
Schweppes Pink / Pepper / Hibiscus (20CL)	4,50€

Thé Glacé Maison	5,50€
Menthe Framboise / Citron Passion	
Jus de fruit (20CL)	3,80€
Orange, Ananas, Pomme, Tomate	
Diabolo (33CL)	3,50€
Supplément sirop : Fraise, Grenadine, Citron, Menthe, Violette, Pêche, Citron	1,50€

LES BOISSONS CHAUDES

Café / Café ristretto	2,00€
Décaféiné	2,20€
Café crème	2,30€
Café allongé	2,20€
Café double	3,10€
Grand crème	3,40€
Décaféiné allongé	2,50€
Allongé crème	3€
Thé au choix	4,00€
Thé vert, vert menthe, citron ou fruits rouges	
Cappuccino	4,80€
Chocolat chaud	5€
Chocolat viennois	5,80€

LES EAUX

	25cl	50cl
Vittel	3,10€	4,10€
	33CL	50cl
Perrier (33CL), Fines Bulles (50CL)	3,90€	4,50€
SAN PELLEGRINO		4,50€

ALCOOLS ET LIQUEURS (4CL)

Amaretto	9€
Armagnac	9€
Baileys	9€
Calvados	9€
Cognac	8€
Cognac Martell VSOP	10€
Cointreau	9€
Fleur de Bière	9€

Genièvre Loos	8,50€
Get 27 (6CL)	8€
Get 31 (6CL)	8,50€
Houille carte noir	9€
Limoncello	9€
Poire Williams	9€
Tequila	9€
Vieille Prune	9€
Irish Coffee	9€
Rhum arrangé maison	6,50€

MENUS

Menu Express

19€

**Plat du jour
+ Dessert du jour**

Menu L'Envol

32€

**Entrée
+ Plat au choix à la carte
+ Dessert au choix à la carte**

Salade du pêcheur (supp 4€)

**Poisson du jour
ou
Croquettes de crevettes (supp 4€)**

Menu Enfant

11€

**Plat au choix
Steak haché, jambon,
saucisses, blanc de poulet / Frites**

**Dessert au choix
Mousse au chocolat, 1 boule de glace
(Vanille, Fraise, chocolat)**

ENTRÉES / PLATS

	Entrée	Plat
Oeuf parfait et sa garniture de saison	10,50€	
Terrine de foie de volaille maison	7,50€	-
Flamiche au Maroilles, salade	8,50€	16,50€
Croquettes aux Tourteaux maison et sa sauce tartare	13€	
Poke Bowl Végan Houmous, guacamole, boulghour, quinoa, légumes de saison	8€	15,50€
Poke Bowl Saumon	12€	21€
Poke Bowl Poulet Houmous, guacamole, boulghour, quinoa, légumes de saison - Saumon gravlax ou poulet	10€	19€
Saumon fumé maison	13€	20€

Salades

Salade du pêcheur Salade, gambas, croquettes de Tourteaux, saumon gravlax - Saumon fumé maison, rillettes de poisson maison	22,50€
Salade César Salade, poulet, croûtons, copeaux de Grana Padano, sauce César maison	17,50€
Salade de Chèvre chaud Salade, Toast chèvre chaud, lardons fumés, vinaigrette miel framboise	18,50€

Poissons

Dos de Cabillaud en croute Riz pilaf beurre blanc au basilic	21€
Tartare de Daurade aux fruits de la passion Daurade, herbes fraîches, huile d'olive, fruit de la passion	22€

SPÉCIALITÉS DE LA RÉGION

Filet mignon sauce Maroilles
Filet mignon de cochon gratiné au Maroilles, frites fraîches 17,50€

Croquettes aux crevettes grises maison 23€
et sa sauce tartare (3 pièces) accompagnées de frites et salade

Flamiche au Maroilles 17€
et sa salade

les Burgers

Cheese Burger 16,50€ L 20€ XL
Steak haché façon bouchère (150g), cheddar, oignons confits, poitrine grillée, tomates, cornichons, salade, sauce burger, frites fraîches

Ch'ti Burger 17,50€ 21,50€
Steak haché façon bouchère (150g), Maroilles, oignons confits, salade, sauce Maroilles, frites fraîches

L'Envol (Pork Pulled Burger du Chef) 17€ 21€
Echine de porc fumée, braisée en effiloché, oignons confits, tomates, cornichons, cheddar, salade, sauce barbecue, frites fraîches

les Viandes

Bavette (180g) race irlandaise 19€

180g 220g

Brochette de boeuf 19,50€ 23,50€

Tartare préparé (200g) 18€
Viande de bœuf hachée, sauce maison, câpres, cornichons, persil, ciboulette, mayonnaise, sauce anglaise

Tartare Italien 19€
Viande de bœuf hachée, sauce tartare au pistou et parmesan

Suggestions du jour : Veuillez consulter l'ardoise

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une garniture et d'une sauce au choix

Suppléments garnitures 4.00€ : Frites fraîches, purée de pommes de terre, légumes de saison, pâtes, riz

Suppléments sauces 2.00€ : Béarnaise, champignons, échalotes, Maroilles, poivre, mayonnaise maison, beurre Maître d'hôtel
Mayonnaise maison 0,90€

DESSERTS

Assiette de fromages 7,50€

Profiteroles au chocolat chaud, chantilly 8€

Brioche perdue caramel au beurre salé 8€

Pavlova aux fruits de saison 7,50€

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 7€

Dame Blanche ou Dame Noire 7€

Mousse au chocolat maison 6,50€

Colonel 8€

Café gourmand 8€

Irish Gourmand 12,50€

Prix nets TVA incluse

Présence possible d'allergènes renseignements auprès du personnel, ainsi que pour l'origine de nos viandes



Leffe. BLONDE

DOUCEUR ET SUBTILITÉ 6,6°

Délicatement maltée, Leffe blonde révèle une douce amertume en parfait équilibre avec les notes de vanille et de clou de girofle