



la carte

DES FORMULES

**ENTRÉE + PLAT + CAFÉ
OU
PLAT + DESSERT + CAFÉ**

25€

ENTRÉES AUX CHOIX :

Oeuf poché au maroilles
Ficelle picarde
Croustillant aux maroilles sur salade d'endives
Os à moelle (suppl. 3 €)
Cuisse de grenouille au beurre à d'ail (suppl. 5€)
Cassolette d'escargots au beurre d'ail (suppl. 5 €)

LES PLATS AUX CHOIX :

Welsh complet ou ch'ti welsh
Filet mignon aux maroilles
Carbonnade Flamande
Sauté de Poulet à la bière
Steak à cheval façon petit rat porteur
burger aux choix

DESSERTS AUX CHOIX :

Tiramisu maison
Mousse au chocolat maison
Dame blanche
Crème brûlée maison
Café ou chocolat liégeois

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ

30€

ENTRÉES AUX CHOIX :

Oeuf poché au maroilles
Ficelle picarde
Croustillant aux maroilles sur salade d'endives
Os à moelle
Cuisse de grenouille au beurre d'ail (suppl. 5 €)
Cassolette d'escargots au beurre d'ail (suppl. 5€)

LES PLATS AUX CHOIX :

Welsh complet ou ch'ti welsh
Filet mignon aux maroilles
Carbonnade Flamande
Sauté de Poulet à la bière
Steak à cheval façon petit rat porteur
Potjeveleesch
Andouillette d'Arras
Burger aux choix

DESSERTS AUX CHOIX :

Tiramisu maison
Mousse au chocolat maison
Crème brûlée maison
Coupe de glace Petit Rat Porteur
Coupe de glace nougatine
Tarte maison /dessert maison

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ

45€

ENTRÉES AU CHOIX :

Planche apéro Fromage
(*boite à fromage fondu le chaud biloute, charcuterie, cornichons, pain grillé*)
Foie gras
Fricassée de Saint Jacques
Cuisse de grenouille au beurre d'ail
Os à moelle
Cassolette d'escargots au beurre d'ail

LES PLATS AU CHOIX :

Welsh Royal ou Ch'ti welsh Royale
Trio du Nord
(*carbonnade, sauté de poulet à la bière, potjevelesch*)
Quattro du Ch'ti
(*carbonnade, sauté de poulet à la bière, potjevelesch, mini welsh*)
Pièce de Boeuf
Filet de saumon
Filet de Poisson
Magret de canard

DESSERTS AU CHOIX :

Tiramisu maison
Mousse au chocolat maison
Crème brûlée maison
Tarte maison / dessert maison
Carte des glaces
Café ou Thé Gourmand

***UN DROIT DE COUVERT DE 5€ SERA APPLIQUÉ PAR PERSONNE NE CONSOMMANT PAS DE PLAT**



la carte

DES BIÈRES



DÉCOUVREZ NOS BIÈRES PRESSION

	25CL	33CL	50CL
LA PAGE 24 BIÈRE LOCALE, RÉSERVE HILDEGARDE BLONDE À 6,5°	4,00€	5,10€	7,50€
LA GOUDALE AMBRÉE BIÈRE AMBRÉE À 7,2°	5,30€	7,00€	8,80€
LA BIÈRE DU MOIS BIÈRE BLONDE À 6,5°	5,40€	7,10€	8,90€
LA TRIPLE SECRET DES MOINES BIÈRE BLONDE À 8°	5,50€	7,20€	9,00€

BIÈRES BOUTEILLES 33CL

Duvel	Chimay bleue	Karmeliet	Kasteel Rouge
7,50€	7,50€	7,80€	7,80€

BIÈRES BOUTEILLES 25CL

CIDRE BRUT OU DOUX | BIÈRE 0°C |

5,50€

5,50€



BIÈRES DE LA BRASSERIE DES 7 BONNETTES 33CL

| LA BONNETTE TRIPLE | LA BONNETTE IMPERIAL IPA | LA BONNETTE BRUNE |
LA BONNETTE BLANCHE À LA FRAMBOISE | LA BONNETTE DU MOMENT |

7,80€

*UN DROIT DE COUVERT DE 5€ SERA APPLIQUÉ PAR PERSONNE NE CONSOMMANT PAS DE PLAT



la carte

DES BOISSONS

APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE 12CL	11,50€
RICARD / PASTIS 2CL	3,80€
MARTINI BLANC / MARTINI ROUGE 7CL	5,50€
PICON BIÈRE 3CL/25CL PICON VIN BLANC 3CL/12CL.	5,50€
PORTO / MUSCAT 7CL	5,50€
KIR VIN BLANC 10CL	5,50€
CASSIS MÛRE PÊCHE FRAMBOISE VIOLETTE	
KIR PÉTILLANT 10CL	6,50€
CASSIS MÛRE PÊCHE FRAMBOISE VIOLETTE	
WHISKY COCA / VODKA ORANGE	7,00€



WHISKY 10 ANS D'AGE (4CL)

GLENMORANGIE/TALISKER

8,50 €

WHISKY 12 ANS D'AGE (4CL)

GLENKICHIE/KNOCKANDO/CHIVAS/
GLENLIDDICH/CARDHU/GRAGGANMORE

9,00 €

WHISKY 16 ANS D'AGE (4CL)

LAGAVULIN 10,00 €

WHISKY CLASSIQUE (4CL)

J&B RARE/JAMESON/JACK DANIE'LS

8,00 €

WHISKY 14 ANS D'AGE (4CL)

OBAN

9,50 €

BOISSONS SOFTS

COCA COLA /COCA COLA ZÉRO / COCA COLA CHERRY 33CL	3,80€
ORANGINA /FUZE TEA PÊCHE	3,80€
SCHWEPES TONIC /AGRUMES 25CL	3,80€
DIABOLO	3,20€
SIROP À L'EAU :	2,50€
MENTHE/ GRENADINE / FRAMBOISE / FRAISE / MÛRE / KIWI / CITRON / VIOLETTE / PÊCHE / CERISE/PAMPLEMOUSSE	
JUS DE FRUITS :	3,80€
ORANGE / ANANAS / POMME / FRAISE / ABRICOT/ TOMATE	
PERRIER	3,80€
EAUX VILLERS DE SAINT AMAND PLATE OU GAZEUSE	20CL 50CL 1L
	3,20€ 4,50 € 5,50 €

*UN DROIT DE COUVERT DE 5€ SERA APPLIQUÉ PAR PERSONNE NE CONSOMMANT PAS DE PLAT



la carte

COCKTAIL SIGNATURE

MANGO VICTORIA (SANS ALCOOL) 7,50 €

MOCKTAIL SIGNATURE MAISON

BASE DE MANGUE, ANANAS SIROP DE FRAISE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, JUS DE POMME 20 CL



MOJITO AMARETO MAISON 9,00 €

COCKTAIL SIGNATURE MAISON

BASE AMARETO, JUS DE POMME 10 CL

MOJITO SANS ALCOOL 7,50 €

SIROP DE MONIN DE RHUM, JUS DE POMME



PINA COLADA 9,00 €

COCKTAIL SIGNATURE MAISON

BASE DE RHUM AMBRÉE, RHUM BLANC, COCO, ANANAS 21 CL



PINA COLADA SANS ALCOOL 7,50 €

SIROP DE MONIN DE RHUM AMBRÉE, COCO, ANANAS

APPLE ROSE 9,00 €

COCKTAIL SIGNATURE MAISON

BASE DE CHAMBORD, VODKA, JUS DE POMME, BARBE À PAPA 15 CL

EL DORADO 9,00 €

COCKTAIL SIGNATURE MAISON

BASE DE RHUM AMBRÉE, RHUM BLANC, PASSOA, FRUITS EXOTIQUE, SIROP DE GRENADINE 10 CL

SPRITZ ORIGINAL/SPRITZ LIMONCELLO 9,00 €

COCKTAIL SIGNATURE MAISON

BASE APÉROL OU BASE LIMONCELLO, PROCESCO, PERRIER 12 CL

LE PETIT RAT PORTEUR 9,50 €

COCKTAIL SIGNATURE MAISON

BASE DE RHUM BLANC, CURAÇAO BLEU, ANANAS, LAIT DE COCO, SIROP DE CANNE 20 CL

AMERICANO MAISON -HOME MADE 12,00 €

RECETTE ORIGINAL CRÉE AU HARRY'S BAR EN 1892

BASE DE ANGOSTURA, NOILLY PRAT, GIN, MARTINI ROUGE, CAMAPRI, PERRIER 12 CL



*UN DROIT DE COUVERT DE 5€ SERA APPLIQUÉ PAR PERSONNE NE CONSOMMANT PAS DE PLAT



la carte

LES ENTRÉES

Oeuf poché au maroilles	10,50 €
La Ficelle picarde	11,50 €
Croustillant aux maroilles sur salade d'endives	10,50 €
Os à moelle (330g)	12,50 €
Cuisse de grenouille au beurre d'ail	13,50 €
Cassolette d'escargot au beurre d'ail	13,50 €
Foie gras Maison	14,50 €
Fricassée de Saint Jacques	14,50 €

NOS PLANCHES APÉRITIFS À PARTAGER

Planche Apéro à partager 2pers	20,50€
(2 tranches de foie gras maison, 2 croustillants maroilles, 2 camemberts rôti, charcuterie, cornichons	
Planche Apéro Fromage	12,50€
(boîte à fromage fondu le chaud biloute, charcuterie, cornichons, pain grillé)	



LES SALADES

	ENTREE	PLAT
Salade Camembert Rôti (<i>Salade fraîche, tomates, camembert rôti, pomme de terre, jambon Serrano.</i>)	8,00 €	16,00 €
Salade de Chèvre (<i>Salade fraîche, tomates, chèvre, lard fumé, pomme de terre</i>)	8,00 €	16,00 €
Salade Végétarienne du Chef (<i>Salade fraîche, tomates, légumes selon saison, steak végétarien, Grana Padano</i>)	8,50 €	17,00 €
Salade du Ch'ti (<i>Salade fraîche, tomates, pommes de terre, toast de maroilles, andouillettes</i>)	8,50 €	17,00 €
Salade Périgourdine (<i>Salade fraîche, tomates, aiguillettes de canard, foie gras maison, gésiers</i>)	9,50 €	19,50 €
Salade Terre & Mer (<i>Salade Fraîche, tomates, Noix de Saint Jacques Poêlées fraîches, champignons, lard fumé, Grana Padano</i>)	10,50 €	20,50 €

*UN DROIT DE COUVERT DE 5€ SERA APPLIQUÉ PAR PERSONNE NE CONSOMMANT PAS DE PLAT



la carte

DES PLATS BRASSERIE

LES PLATS BRASSERIE

Bruschetta aux maroilles 16,50 €

Steak Tartare préparé " VBF" 17,50 €

Steak à Cheval façon petit rat porteur 18,50 €

Carbonnade Flamande (Boeuf) 17,50 €

Potjevleeseh du Chef 18,50 €

Aiguillettes de volaille aux maroilles 17,50€

Andouillette d'Arras de chez M.Becquart 18,50 €

Le Sauté de Poulet à la Bière 17,50 €

Joue de Porc à l'ancienne 18,00 €

Filet mignon à la sauce Maroilles 18,00 €

La Boîte à fromage & charcuterie 17,90 €

Le Trio du Nord 21,90 €
(Carbonnade, Sauté de Poulet à la bière, potjevleesch)

Le Quattro du Ch'ti 23,90 €
(Carbonnade, Sauté de Poulet, potjevleesch,, mini welsh)

Magret de Canard 23,90 €

Pièce de Bœuf 19,50 €

L'Entrecôte 23,90 €

LES WELSHS

Welsh Complet au Cheddar Galloway 16,90 €

Ch'ti Welsh au Cheddar Galloway et Maroilles 17,50 €

Welsh Végétarien (avec cheddar Galloway 16,50 €

Welsh Royal Végétarien 18,50 €

(avec steak végétal et cheddar Galloway)
Welsh Royal 20,90 €

(avec steak haché et cheddar Galloway)

Ch'ti Welsh Royal 21,90 €

(avec steak haché, cheddar Galloway et maroilles)

LES BURGERS

Welsh Burger 17,50 €

(Salade, tomate, steak, cheddar galloway, œuf)

Barbecue Bacon Burger 17,00 €

(Salade, tomate, steak, tranche de lard fumé, sauce
barbecue)

Cheese Burger 16,50 €

(Salade, tomate, steak, cheddar galloway, sauce
burger)

Ch'ti Burger 16,50 €

(Salade, tomate, steak, sauce maroilles)

Burger Végétarien 16,50 €

(Salade, tomate, steak végétal, sauce burger)

LES POISSONS

Filet de Poisson Frais & Ses Petits légumes 18,90 €

Filet de Saumon & Ses Petits légumes 19,90 €

Poêlée de Saint Jacques (fraîche) 23,90 €

Marmite du pêcheur façon Waterzoi 24,90 €

(Poisson blanc selon arrivage, Saumon, Saint Jacques)

Plat Maison

Mini welsh/steak haché/Burger Maison
filet de poulet / filet de poisson



MENU ENFANT 12ANS MAX

12,90€



Boissons

limonade/ sirop à l'eau/eau plate/
verre de coca / diabolo / tropico



Desserts

Glace vanille avec smartie's
mousse chocolat maison
tarte maison
salade de fruit (frais)



*UN DROIT DE COUVERT DE 5€ SERA APPLIQUÉ PAR PERSONNE NE CONSOMMANT PAS DE PLAT



la carte

DES VINS

VIN ROUGE

VALLÉE DE LOIRE AOP	10CL	37,5CL	75CL
Chinon	7,00 €	16,90 €	26,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil	7,50 €	17,00 €	28,50 €
VALLÉE DU RHÔNE BIO AOP			
Côte du Rhône Bio	7,50 €	17,00 €	28,50 €
BORDELAIS AOP			
Château Maucaillou 2019 (Bordeaux supérieur)			28,50 €
Château La Papeterie 2021 (Montagne Saint Emilion)			32,50 €

VIN ROSÉ

CAMARGUE IGP

Domaine de pive gris bio 8,50 € 32,50 €

LA PROVENCE AOP

Maïme côte de provence 7,00 € 29,00 €
ou
Notre Dame des Anges

LES PICHETS

	25CL	50CL
Vin de pays de vaucluse Rouge, Rosé, Blanc	6,50€	12,00 €



la carte

DES VINS

VIN BLANC

10CL

37,5CL

75CL

BLANC DE CASCOGNE IGP

Villa Chambre D'Amour (blanc moelleux)

6,50 €

25,50 €

Page blanche (blanc sec fruité)

6,50 €

22,90 €

BLANC D'ALSACE AOC

Gewurztraminer 2021 vieilles vignes (Moelleux)

35,50 €

Gewurztraminer 2018 fronholz vendanges tardives (doux)

54,00 €

BLANC DE BOURGOGNE AOP

Bourgogne Aligoté (blanc sec)

6,50 €

15,00 €

28,00 €

Chablis 2022

7,50 €

28,90 €

Chablis 1 er cru Mont milieu 2022

39,90 €

BLANC DE LOIRE AOP

Coteaux du layon (blanc moelleux)

6,50 €

28,00 €

CHAMPAGNE

Champagne Rollin grande réserve brut sans sulfites ajoutées

55,00 €

*UN DROIT DE COUVERT DE 5€ SERA APPLIQUÉ PAR PERSONNE NE CONSOMMANT PAS DE PLAT



la carte

Coffee

.....

Les Cocktails dessert : 9,50€

Irish coffee : base de whisky

French coffee : base de Cognac

Jamaïcain coffee : base de rhum ambré

Ch'ti coffee : base de genièvre

Normandie coffee : base de calvados

Bailey's coffee : base de bailey's

Espresso Martini : base de vodka

Boissons chaude :

Chocolat Chaud	4,50€
Espresso	2,30€
Café au lait	2,60€
Décaféiné	2,80€
Café allongé	3,20€
Café double	3,80€
Cappuccino	4,50€
Latte Machiatto	4,50€
Thé	3,20€
Mocha	4,50€

Supplément Chantilly, Caramel, Chocolat, noisette 0,50€



*UN DROIT DE COUVERT DE 5€ SERA APPLIQUÉ PAR PERSONNE NE CONSOMMANT PAS DE PLAT



la carte

LES DIGESTIFS

8,00 €

GENIÈVRE BOUTEFEU DES HAUTS DE FRANCE

EAU DE VIE DE BIÈRES DES HAUTS DE FRANCE

EAU DE VIE DE MIRABELLE

EAU DE VIE DE POIRE

LA VEILLE PRUNE

RHUM BLANC TROIS RIVIÈRES

RHUM BRUN ORATOIRE 40 °

CALVADOS

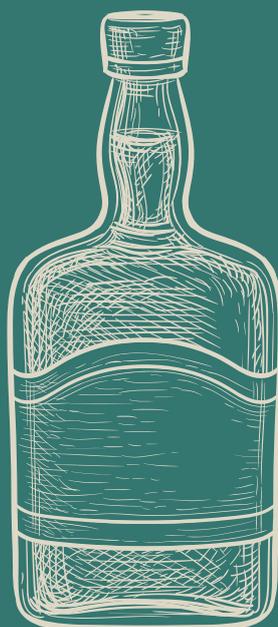
COGNAC

ARMAGNAC

GET 27 / GET 31

GRAND MARNIER

COINTREAU



LES CAFES GOURMANDS

CAFÉ OU THE GOURMAND

9,00 €

IRISH GOURMAND

12,00 €

CHAMPAGNE GOURMAND

15,50 €

*UN DROIT DE COUVERT DE 5€ SERA APPLIQUÉ PAR PERSONNE NE CONSOMMANT PAS DE PLAT