



Depuis 2016, BROTHER'S est le repaire convivial et généreux de Bondues.
Une bistronomie décontractée, portée par une cuisine fraîche et maison
- burgers gourmets, tartares et viandes, salades, produit de la mer –
servie dans une ambiance chaleureuse et lumineuse, pensée pour se sentir bien.
Ici, on cuisine avec des produits sélectionnés en circuits courts.
Des moments en famille, entre amis ou collègues autour du bar proposant
une large gamme de bière, vins et cocktails.

NOS FOURNISSEURS

Le pain de la Boulangerie Painpote – Bondues

La viande de la Maison Lesage – Lille

Le fromage de L'ami fromager – Bondues

La charcuterie de la Maison Bobosse – Lyon

La pêche de la maison Martin – Boulogne-sur-Mer

LA CARTE



À PARTAGER... OU PAS

Bol de radis, beurre	6€
Assiette de saucisson taillé	7€
Guacamole, tortillas	8€
Houmous de pois chiches, pain pita	8€
Stracciatella crémeuse, pain de campagne	10€
Gravlax de saumon, salicorne	11€
Assortiment charcuteries, fromages	19€

À DEGUSTER

Assiette de fromages (3 fromages)	10€
-----------------------------------	-----

À SAVOURER

Tarte au citron meringuée	9€
Mousse au chocolat noir	8€
Crème brûlée	8€
Dame blanche	9€
Café ou Thé gourmand (3 minis desserts)	10€
Gros chou vanille façon profiterole	10€



À DÉVORER

Chuck Flap de bœuf Angus 230g	21€
Accompagnement au choix	
Tartare de bœuf coupé au couteau 210g	19€
Préparé par nos soins, frites, salade	
Steack à cheval 240g	21€
Accompagnement au choix	
Salade César poulet crispy	18€
Tartare de saumon label rouge	22€
Accompagnement au choix	
Tataki de thon aux saveurs thaï	23€
Riz vinaigré, sauce cacahuètes	
Fish and Chips	17€
Frites, salade	
Poke Bowl Saumon	21€
Riz, avocat, edamame, carottes, chou, radis, coriandre, sauce cacahuètes	
Accompagnements au choix : frites fraîches, salade, poêlée de légumes ou pommes de terre vapeur (supp accompagnement seul: 5€)	
Sauces au choix : poivre ou béarnaise	
Broger's	20€
Steak haché de bœuf, cheddar, bacon, salade, tomates, pickles, cornichons, sauce maison, frites	
Double Broger's !	26€
Tout en double! frites	
Chicken Burger	20€
Poulet crispy, cheddar, guacamole, tomate, mayonnaise cajun, frites	
Pulled Pork Burger	20€
Effiloché de porc, sauce barbecue, coleslaw, oignons rouges caramélisés, frites	
Trilogie	25€
Nos 3 burgers (bœuf, porc, poulet) en version mini, frites	
Tous nos burgers sont disponibles en version veggie (steak végétal bio)	
Supplément plaisir : Bacon croustillant +2 € Œuf +1,50 € · Cheddar +2 €	
Menu enfant « Little Brother »	13€
Steak haché ou cheeseburger ou chicken burger Accompagnement au choix, 1 boule de glace : vanille, fraise ou chocolat au lait	

LES BOISSONS



BIÈRES PRESSION

25cl / 33cl / 50cl

Pelforth Blonde 5,8%	4/5/7€
Paix Dieu 10%	5 /6,5 /9 €
Picon Bière	4,5 /5,5 /7,5 €

BIÈRES BOUTEILLES

33cl / 7€

Chimay Bleue/Brune 9%, Duvel 8,5%, Orval 6,2%, Vedett Blanche 4,7%, Liefmans Fruits Rouges 3,8%, Chouffe 0% (sans alcool)

SOFTS 33 cl / 5€

Coca, Coca Zéro, Coca Cherry,
Sprite, Perrier, Schweppes
Agrumes, Kombucha

Ice Tea, Orangina, Limonade
(25cl)

Diabolo: menthe, grenadine,
citron, fraise, orgeat, violette
25cl/5€

Jus de fruits (Granini):
pomme, tomate, ananas,
orange, abricot, fraise (25cl)

Sirops à l'eau: menthe,
grenadine, citron, fraise, orgeat,
violette 25cl/3€
supp. sirop +0,50€

EAUX

Saint-Amand plate ou gazeuse

50cl / 1L - 4,50€ / 8€

APÉRITIFS & ALCOOLS

Coupe de Bulles du Nord 12cl	7€
Martin Ebersbach (Amiens)- Quille : 75cl 42 €	

Coupe de Champagne 12cl	11€
Deutz- Quille : 75cl 70 €	

Ricard petit 2cl / grand 4cl	3,50 / 6,50€
------------------------------	--------------

Picon vin blanc 12cl	7,50€
----------------------	-------

Martini rouge ou blanc 6cl	8€
----------------------------	----

Campari 6cl	8€
Fever-Tree perfect serve +2 €	

Kir vin blanc 12cl	8€
cassis, mûre, framboise, pêche	

Kir royal 12cl	10€
----------------	-----

Nos Whisky 4cl	9€
Japonais, écossais ou français	

Rhum	9€
------	----

Vodka 4cl	9€
Red Bull perfect serve +2 €	

DIGESTIFS 4cl

Chartreuse	10€
------------	-----

Menthe pastille	7€
-----------------	----

Poire Cognac	8€
--------------	----

Amaretto	6€
----------	----

Limoncello	6€
------------	----

Cognac	10€
--------	-----

Armagnac	10€
----------	-----

Irish Coffee	9€
--------------	----

COCKTAILS

Mojito	9€
--------	----

Negroni	10€
pimp Mezcal +2 €	

Apérol ou Sarti Spritz	9€
------------------------	----

Saint-Germain Spritz	11€
----------------------	-----

Gin Tonic	9€
Fever-Tree perfect serve +2 €	

Moscow Mule	10€
-------------	-----

Bloody Mary	10€
pimp Mezcal +2 €	

MOCKTAILS 8€

Virgin Mojito · Virgin Spritz · Virgin
Mule · Virgin « Gin » Tonic

BOISSONS CHAUDES

Café ou déca	2,50€
Noisette	2,70€
Allongé	3,20€
Allongé crème	3,50€
Double espresso	4€
Double expr. Crème	4€
Chocolat chaud	5€
Latte/Café viennois/Cappuccino	5€
Chocolat viennois	5,50€
Thé ou infusion Kusmi Tea	5€

Supp.lait +0,20 €

LA CARTE DES VINS



VINS BLANCS (75cl)

Chenin «La Brute» — Domaine des Coteaux Blancs	23€
<i>Éclatant</i>	
Côtes du Rhône «Saint-Esprit» — Delas Frères	25€
<i>Généreux</i>	
Mâcon — Domaine de la Denante	30€
<i>Gourmand</i>	
Crozes-Hermitage «Aux bêtises» — David Reynaud	42€
<i>Florales et fruité</i>	
Pouilly-Fumé — Henri Bourgeois	45€
<i>Minéral</i>	
Bourgogne Hautes-Côtes — Julien Cruchandeau	48€
<i>Précis</i>	
Auxey Duresses — Vincent Girardin	65€
<i>Gourmand</i>	
Meursault « Les Casse-Têtes » — Vincent Girardin	95€
<i>Majestueux</i>	

ROSÉ (12cl / 75cl)

Roseblood — Château d'Estoublon	7€ / 39€
<i>Ensoleillé, franc et gourmand</i>	

BULLES & CHAMPAGNE (12cl / 75cl)

Blanc de Fûts, 100% Chardonnay	
Martin Ebersbach	7€ / 42€
<i>Fruité et expressif</i>	
Brut Classic — Deutz	11€ / 70€
<i>Intemporel</i>	

VINS ROUGES (75cl)

Côtes du Rhône «Saint-Esprit» — Delas Frères	25€
<i>Épicé et élégant</i>	
Chinon «Les Galets» — Marc Plouzeau	29€
<i>Franc, expressif et fruité</i>	
Pic Saint-Loup « Carra » — Château de Lascaux	35€
<i>Solaire, concentré et tannique</i>	
Crozes-Hermitage « Les Georges » — David Reynaud	42€
<i>Soyeux, fruité et floral</i>	
Saint-Joseph « Les Challeys » — Delas Frères	49€
<i>Profond, charnu et fruité</i>	
Santenay Vieilles Vignes — Vincent Girardin	68€
<i>Généreux, expressif</i>	
Saint-Julien « Sarget de Gruaud Larose »	72€
<i>Classique</i>	
Volnay Vieilles Vignes — Vincent Girardin	89€
<i>Raffiné, frais et équilibré</i>	
Palette — Château Simone	98€
<i>Mythique, aromatique et intense</i>	
Châteauneuf-du-Pape — Clos des Papes	115€
<i>Iconique, puissant et savoureux</i>	