

Nos bières pressions

	25 cl	33 cl	50 cl
Tigre bock (5.5 %°)	2 € 90	3 € 70	5 € 40
Grimbergen blonde (6 .7 %)	3 € 70	4 € 70	6 € 90
Grimbergen rouge (6 %)	3 € 90	4 € 90	7 € 20
La bête (8 %)	3 € 90	4 € 90	7 € 20
Triple ducasse (9%)	4 € 40	5 € 50	8 € 20
Bière du moment (voir tableau)			

Nos bières bouteilles

	25 cl	33 cl	75 cl
Bière s/s alcool	3 € 20		
Pelforth brune (6.5 %)	3 € 20		
Duvel (8.5%)		5 € 90	
Chimay (9%°)		5 € 20	
Bon secours (9%)		6 € 20	
Paix dieu (10%)		7 € 30	

Nos softs

Coca cola, coca zéro (33cl)	2 € 90		
Perrier (33cl)	2 € 90		
Fuze tea (25cl)	2 € 90		
Schweppes (25 cl) tonic ou agrumes	2 € 90		
Orangina (25 cl)	2 € 90		
Jus de fruit (25 cl) orange, ananas, nectar d'abricot, tomate	2 € 90		
Sirop a l'eau (25cl) (grenadine, fraise, menthe,peche,citron,citror,kiwi,violette)	2 € 10		
Diabolo (25cl) (idem sirop à l'eau)	2 € 50		
Perrier fines	100 cl 4 € 80		
Vittel	100 cl 4 € 40	50 cl 3 € 50	25 cl 2 € 80
San Pellegrino	100 cl 4 € 40	50 cl 3 € 50	25 cl 2 € 90

Nos apéritifs

Apéritif s/s alcool	5 € 90
Ricard (2Cl) 45%	2 € 90
Martini rouge ou blanc (4cl) 14.5 %	3 €
Campari (4cl) 25%	3 €
Suze (4 cl) 15 %	3 €
Picon bière (25 cl)	4 € 80
Picon vin blanc (20 cl)	4 € 80
Porto (4 cl) 19 %	3 € 00
Américano maison	6 € 90
Verre de méthode (12 cl) 11.5 %	2 € 90
Champagne (coupe) 12.5 %	7 € 20
Kir méthode champenoise (12 cl)	3 € 90
(cassis,mure,framboise,pêche)	
Kir (cassis, mure, framboise, pêche)	3 € 20
Lillet (blanc ou rosée) 6 cl 17%	3 € 10

Nos whiskys

	%	2 cl	4 cl
Clan Campbell	40	3 €	5 € 50
Jameson	40	4 € 20	7 € 50
Chivas régal 12 Ans	40	5 €	6 € 50
Chivas régal 18 Ans	40	6 € 50	10 € 50
Four roses 7 ANS	45	6 € 50	11 € 50
Jack Daniel's	40	4 € 50	6 € 50

NOS VINS AUX VERRE

<u>BLANC :</u>	le verre 12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
- Petit chablis (A.O.C)	4.30 €	8.00 €	14.90 €	23.00 €
- Sauvignon(A.O.C)	4.00 €	7.50 €	15.00 €	21.00 €
- Muscadet(A.O.C)	3.20 €	6.00 €	10.90 €	16.00 €
- Marrenon (Lubéron) (A.O.C)	3.00 €	6.00 €	10.90 €	15.50 €
- Bourgogne aligoté (A.O.C)	3.30 €	6.50 €	11.90 €	17.00 €
- Chateaux ma passion (moelleux) (A.O.P)	4.90 €	9.90 €	20.00 €	27.00 €

ROUGE

- Beaux gosses (côtes du Rhône)(A.O.C)	3.80 €	7.20 €	13.40 €	19.00 €
- Marrenon (Lubéron)(A.O.C)	3.00 €	5.60 €	10.90 €	16.00 €
- Beaux mayne (bordeaux)(A.O.C)	3.50 €	6.80 €	12.50 €	18.50 €
- Saint Nicolas de Bourgueil)(A.O.C)	3.70 €	7.00 €	13.50 €	19.00 €
- Chateaux ciffre (Saint chinian) (A.O.C)	4.20 €	8.10€	15.50 €	23.00 €

ROSE

- Jolie fille (côtes de Provence)(I.G.P)	3.70 €	7.00 €	13.50 €	20.00 €
- Belle Émilie(I.G.P) (Cuvée des chartreux)(Bio)	3.70 €	7.00 €	13.50 €	20.00 €
- Marrenon Rosé (Luberon) (A.O.C)	3.00 €	5.90 €	11.00 €	16.50 €

Vin au pichet (pays de l'Hérault I.G.P) 2.00 € 4.10 € 8.00 €

(Blanc, rouge, rosés)

NOS CHAMPAGNE

	Coupe (12 cl)	Bouteille (75 cl)
- Champagne veuve renard de Beaumont(A.O.P)	7 € 20	42 €
- Champagne Alain le bœuf (A.O.P)	7 € 20	42 €
- Brut tradition		48 €
- Réserve		55 €
- Prestige		65 €

NOS VINS EN BOUTEILLE

Côte du Rhône, bourgogne, beaujolais.	37.5cl	75cl
Côte du Rhône (saint esprit delas) (A.O.C)	13 € 50	24€
Chassagne Montrachet (blanc ou rouge) (A.O.P)		51 €
Saint amour (A.O.P)		41 €
Morgon (côte de py) (A.O.C)		48 €
Santenay 1 ^{er} cru (A.O.C)		54 €
Givry (blanc ou rouge) (A.O.P)		49 €
Aloxe corton(A.O.C)		62 €
Côte rôtie (A.O.C)		69 €
Châteaux la grille (chinon) (A.O.C)		46 €
Croze hermitage (A.O.C)		42 €
Fixin (A.O.C)		62 €
Montagny (A.O.C)		61 €
Chassagne Montrachet (blanc ou rouge) (A.O.C)		51 €
Bordeaux		
Châteaux les bascauts (A.O.C)	13 € 50	26 €
Châteaux beauregard ducasse (A.O.C)		47 €
Châteaux la greniere 2010 (Lussac saint emilion) (A.O.C)		41 €
Châteaux chevaliers lescours 2016 (saint emilion grand cru) (A.O.C)		42 €
Mouton cadet 2016 (bordeaux) (A.O.C)		45 €
Châteaux pierre 1 ^{er} (saint emilion grand cru) (A.O.C)		55 €
Sacré cœur (pomerol)(A.O.C)		90 €
L'esprit chevalier 2012 (graves pessac leognan)(A.O.C)		68 €
Chasse spleen (moulis en médoc) (A.O.C)		66 €
Châteaux du glana 2011 (saint julien)(A.O.C)		69 €
Châteaux la grezette 2006 (cuvée des dames d'honneur) (A.O.C)		32 €
Baron Nathaniel 2015 (paulliac) (A.O.C)		68 €
Châteaux puy de guirande 2017(bordeaux) (A.O.C)		32 €
Châteaux talbot (saint julien) 2016 (A.O.C)		92 €

NOS ENTREES

Lucillus de DOUAI **	9 € 70
Œuf cocotte au Maroilles ou camembert maison **	6 € 50
Flamiches au Maroilles maison **	6 € 00
Assiette ARTHUR (foies gras aux figues, saumon fumée, filet mignon fumée, magret fumée) **	15 € 90
Assiette de saumon fumée maison ou tartare de saumon frais **	8 € 90
Foies gras aux figues fait maison **	9 € 20
Foies gras à l'ail noir maison **	9 € 70
Os à moelle et ses toasts	6 € 70
Hareng pommes à l'huile	6 € 50

Entrée en plat + 4 € 50

Nos plats

Potjevleesch maison **	13 € 90
Moules frites (marinières, curry, maroilles, beurre à l'ail)	13 € 90
Pièce de bœuf (+/- 300g) VBF	15 € 90
Entrecôte (+/- 300g)	17 € 90
Tartare de bœuf hachée maison VBF **	14 € 50
Carbonnades flamandes maison **	13 € 50
Bavette (+/- 200 g) VBF	14 € 90
Pave de saumon à la crème (poisson frais)	13 € 90
Escalope forestières ou milanaise	12 € 90
Andouillette de DOUAI maison labélisé 5A **	13 € 90
Andouillette à l'ail noir maison labélisé 5 A **	15 € 90
Hamburger frites (steak hachée maison +/- 200g fromage, salades, tomate, oignons, œuf au plat) **	13 € 90
Le SGG burger frites (2 steak maison +/- 200g fromage, salades, tomates, oignons, œufs au plat) **	16 € 90
Welsh traditionnel **	13 € 90
Plat enfant (petite moules ou petit burger ou nuggets)	6 € 50

Tous nos plats sont accompagné de frites, riz, pommes vapeur, salades et légumes du jour

Frites fraîches et maison

Sauce maison aux choix : moutarde à l'ancienne, poivre, échalote, Maroilles, béarnaise.

** FAIT MAISON

Nos salades :

- Salades César **
Salades, Tomates, blanc de dinde, mozzarella, crouton, œuf sur le plat. 13 € 70
- Salades feuilleté chaud **
Salades, tomates, champignons, crouton, noix, feuilleté au chèvre ou Maroilles 13 € 70
- Salades fermières **
Salades, tomates, jambon, fromage au four, champignons 13 € 70
- Salade périgourdine **
Salades, foies gras, magret fumée, gésiers et croutons 16 € 90
- Salades ARTHUR **
Salades, tomates, melon ou pommes selon saisons, jambon cru, œufs dur, mais 13 € 70
- Salades de la mer **
Salades, tomates, saumon fumée maison, crevettes, croutons, œufs 13 € 70

Nos desserts et fromages :

La sélection de fromages

- Assiette de 3 fromages (au choix) 5 € 50
- Mousse au chocolat 5 € 50 **
- Crème brûlée à la chicorée 5 € 50 **
- Café gourmand 6 € **
- Tarte pommes 5 € 50 **
- Mimolette d'Esquerchin
- Tomme d'Esquerchin
- Tomme de l'Escrebieux
- Bouclier de Gayant
- Maroilles ou chèvre

Nos glaces :

Les glaces à 6 € 50

- Dame blanche
- Chocolat ou cafés liégeois
- La noisette (glace vanille et noisette)
- La tout choco (chocolat et chocolat blanc)
- La ch'ti (glace chicorée et cafés)
- Colonel (glace citron vert et vodka)
- Williamine (sorbet poire et alcool de poire)

Nos coupes

- Coupe 2 boules 3€ 50 supplément crème sucrée 1 €
Coupe 3 boules 4 € 80

** Fait maison

Nos boissons chaudes

- Café	1.70 €
- Café crème	1.80 €
- Café italien	1.70 €
- Décaféiné	1.80 €
- Café allongé	1.80 €
- Grand café	3.20 €
- Grand café crème	3.40 €
- Thé	2.50 €
- Chocolat chaud	2.50 €
- Chocolat viennois	2.80 €
- Café viennois	2.80 €
- Cappuccino	2.20 €
- Irish coffee	7.50 €