

CARTE

DU MARDI AU
DIMANCHE

Apéro - planches - Entrées & tapas à partager ou pas !

La planche ibérique salsichon - lomo - chorizo - pickels	14 €
Le petit pot de houmous lingots du Nord - végétarien	6 €
Le petit pot de Langue de boeuf en persillade	6 €
Le petit pot de Melon de Cavaillon au porto - végétarien	6 €
Le petit pot de rillettes de sardines au fromage frais - pickels	6 €
Le toast d'escargots au beurre à l'ail	3 €
Les 4 petites croquettes de crevettes grises croustillantes et crémeuses - mayonnaise fumée au citron vert	15 €

Plats

La pêche du moment petits pois glacés, crémeux et croquants Hollandaise agrumes ultra mousseuse	28 €
Le beefsteak - frites - salade souvenir d'enfance	29 €
Le Plat végétarien Sur l'ardoise quantité limitée	22 €
Le Plat Sur l'ardoise quantité limitée	22 €
The Burger : Éffiloché de boeuf confit 48h, tomates séchées, Mozzarella, pesto et crudités	25 €
La paume de ris de veau: au sautoir, écrasé de pommes de terre jus à la morille	36 €

Fromages et Desserts

Duo de fromages du moment confiture d'oignons - miel	10 €
Fraises Melba fumée	12 €
Le tiramisu léger à la rhubarbe et au spéculoos, revisité	10 €
Le café ou le thé Gourmand	12 €

Formule déjeuner express le midi DU MARDI AU VENDREDI	24 €
LE PLAT AU CHOIX de l'ardoise + 1 CAFÉ OU THÉ DOUCEURS sucrées 2 choix - Quantité limitée	hors jours fériés

Formule enfant Tomate farcie de veau ou jambon blanc - Frites moins de 12 ans Glace vanille (1 boule) ou salade de fruits	18 €
--	------

Prix TTC - un plat par personne demandé - Origine des viandes : Haut de France
TRAVAILLANT UNE CUISINE DU MARCHÉ - POSSIBILITE DE RUPTURE DE DERNIERE MINUTE -
Tous nos plats contiennent les allergènes connus - merci de vous manifester à la réservation pour tout changement

CARTE *Boissons*

Cocktail

11 €



Maison 16 cl Vodka, crème de cerise, pétillant, cerise

Américano maison 20 cl Recette secrète

Piña colada 25 cl Rhum ambré, coco, ananas, glace pilée

Victoria 25 cl Rhum ambré, passion, ananas, glace pilée

Spritz 25 cl Apérol, pétillant, orange, glace pilée

Max 25 cl Recette secrète pétillante à base de Gin

Mocktail

sans alcool 0%

8 €



Lili Kiwi 25 cl Jus de kiwi, limonade, citron, glace pilée

L'italien 25 cl Martini vibrante, bière sans alcool, orange, glace pilée

Virgin Piña colada 25 cl Jus de coco, ananas, sirop de rhum sans alcool

Bora Bora 25 cl Jus de passion, ananas, citron, sirop de grenadine

Bichette 25 cl Hibiscus, passion, ananas, glace pilée



3 € reversés à l'association Les bichettes à paillettes de Laventie pour l'achat de ce cocktail



Alternative adulte

sans alcool 0%

5 €

Hank 33 cl Boisson pétillante aux extraits de CBD - citron gingembre

Pacific Ricard 12 cl Extrait naturel d'anis, eau, glace pilée

Détillant bio 12 cl Coupe de pétillant raisin nature

Leffe blonde 0% 33 cl Bière blonde sans alcool

Tourtel citron 25 cl Bière blonde sans alcool aromatisée au citron

Verre de vin du moment 0% 12 cl

8 €

La technique permettant de désalcooliser consiste à faire évaporer tout l'alcool grâce à un procédé novateur d'évaporation partielle sous vide à basse de température.

Cette technique permet de ne pas altérer notamment le vin et de préserver son profil aromatique



Les classiques

6 €

Martini rouge ou blanc	6 cl
Porto rouge	6 cl
Ricard	3 cl
Suze	6 cl
Disang orange	16 cl
Passoà orange	16 cl
Vin blanc Cassis ou Mûre ou Pêche	12 cl
Whisky coca	16 cl
Muscat	10 cl
Dicon Vin Blanc	12 cl
Dicon Bière	25 cl
Kir pétillant	12 cl 7 €
Kir Royal	13 cl 11 €

Champagne

Coupe de champagne Léonce d'Albe	12 cl	10 €
Spécial réserve, Côte des bar		
Léonce d'Albe Brut	75 cl	50 €
Veuve Pelletier Brut Rosé	75 cl	55 €
Laurent Perrier brut La Cuvée	75 cl	65 €
Gonet Sulcova Blanc de Blancs Grand cru	75 cl	65 €
Ruinart R- brut-Reims	75 cl	85 €

Bière

Pression du moment	25 cl	5 €
	33 cl	6 €
Queue de charrue bière blonde titrant à 6,6%	33 cl	7 €
Triple Karmeliet bière blonde titrant à 8,4%	33 cl	7 €
Paix Dieu bière blonde titrant à 10%	33 cl	8 €
Lacolléjeanne bière blonde titrant à 8%	75 cl	13 €



En achetant cette bière vous soutenez l'association du collège Jeanne D'arc de Laventie qui a fabriqué la recette en partenariat avec la Brasserie Anosteké



Softs

Coca Cola	33 cl	4.50 €
Coca Cola zéro	33 cl	4.50 €
Ice Tea pêche	20 cl	4.50 €
Jus de pommes fermier	20 cl	4.50 €
Jus de tomates Granini	20 cl	4.50 €
Limonade	25 cl	3.50 €
Diabolo Grenadine, citron, violette, fraise, kiwi, caramel	25 cl	4.50 €
Sirop à l'eau	25 cl	3 €
Eau Villers plate ou pétillante	1 L	6 €
	50 cl	4 €
Perrier	33 cl	3 €

Verre de vin

Blanc

Loire - Menetou salon blanc	12 cl	7 €
♥ Languedoc- côte du roussillon Les sorcières	12 cl	9 €
Pays d'Oc IGP Chardonnay	12 cl	5 €
Jurançon Moelleux	12 cl	8 €

Rouge

Bordeaux- Puisseguin Saint-Émilion	12 cl	7 €
♥ Languedoc- côte du roussillon Les sorcières	12 cl	9 €
Rhône - Vacqueyras bio Armand d'Artois	12 cl	7 €
Pays d'Oc IGP Grenache Syrah Mourvèdre	12 cl	5 €
Loire - Chinon Michel Laurent	12 cl	6 €

Rosé

Côte de Provence La Santonnière- bio	12 cl	5 €
Pays d'Oc IGP Gris de Blanc, G Bertrand	12 cl	7 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération