



### - APERITIFS-

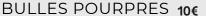
#### - SOFTS -

Kir: Mûr   Cassis   Violette   Pêche Martini: Blanc   Rouge Porto: Blanc   Rouge Ricard   Muscat   Marsala,   pineau	5.00€	Coca-Cola- Coca-Zero Orangina- Fanta Orange Fuze-Tea- Limonade Schwepps tonic	3.80€
des Charentes Campari   Picon vin blanc   Apérol	6.00€	Red Bull	5.00€
-CHAMPAGNE 12cl		- JUS -	
Mercier	9.00€	Orange-Ananas-Pomme Multi- Fruits et Tomate	3.50€
- ALCOOLS 4CL-		- EAUX -	
Bacardi   Gin  Smirnoff   J&B   Rhum Saint- James SuP Soft <b>1€</b> Orange  Coca  Perrier	8.00€	PERRIER San-Pellegrino 1/2 San-Pellegrino Vittel	3.50€ 6.00€ 4.20€
Gin Bombay Saphir	10.00€	1/2 Vittel	4.20€
- Bières Pressions-		- WHISKYS-4CI	
Peleforth 25cl	3.80€	J&B	8.00€
33CL 50CL	4.50€ 7.00€	Jack Daniel's Aberlour 10 ans	
Affligem 25cl	4.80€	Glenmorangie 10 ans	10.00€
33CL 50CL	5.50€ 8.00€	Talisker 10 ans Mc Connell's Belfast	
Hapkin 25cl	6.00€		
33CL 50CL	7.20€ 10.00€	Cardhu 12 ans Knockando 12 ans	11.00€
Panaché 25cl	4.50€	Oban 14 ans	
Monaco 25cl	4.50€	Dalwhinnie 15 ans	12.00€
Picon bière 25cl	5.00€	Lagavulin 16 ans	Hans N.
		- BOISSONS CHAUD	
- Bières Bouteilles -		Café KIMBO	2.40€ 2.50€
Kastel rouge 33cl Chimay 33cl Duvel 6°6 33 cl Duvel 33cl hoegaarden 25cl	6.20€ 6.20€ 6.00€ 7.00€ 5.00€	Café allongé Décaféiné Lait 0.50€ Thé « Palais des thés » Rooibos (sans théine) Earl grey	2.40€
		Thé Fruits rouges Thé menthe Thé jasmin vert supérieur.	5.00€

# COKTAILS

DÉCQUVREZ NOS COCKTALLS SIGNATURE







**VELOUR BLANC** 



BASILIC PASSION 10€

Fuité | Soyeux | Frais

Vodka | Ananas | Passion |

Frais | Pétillant | Acidulé Gin | Pétillant | Cramberies | ... Gin | jus de citron |

Gourmant | Intense | Acidulé limonade|....

Basilic

COCKTAILS CLASSIQUES 10€

Américano maison | Mojito | Tequila Sunrise Spritz

10€

Mojito Framboises | Spritz Saint Germain

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito | Basilic Passion | Cocktail de jus de fruit |

## DIGESTIFS



RHUM 10€



EAUX DE VIE & LIQUEURS9€00



IRISH 10€

Whisky

Baileys

Rhum blanc

(Ambré sup 2€)

Don Papa Diplomatico Zaccapa 12€

Armagnac | Calvados Cointreau | Genièvre de Wambrechies **Grand Marnier** Get 27| Get 31 Cognac Hennessy Framboise | Fleur de Bière | Mirabelle Poire Williams | Poire Cognac | Vieille Prune

Grappa

Limoncello

Amaretto

Baileys, ETC....

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Saucisson Ibérique "Fuet" (le 1/2)6€ (Enti

(Entier) 10€

Oeufs mimosa bio (4pce) 6€50

Croquettes de Maroilles (certainement les meilleurs de Lille:) 6pce 8€

Planche à partager 10€ par personne. (Minimum 2 personnes)

(Pour exemple : charcuteries- œufs mimosa-Brochette de poulet Japonaisecroquettes de maroilles- Poisson)

## -ENTRÉES-

Focaccia aux herbes de Provence, pesto de tomates séchées et burrata 8€ Bulots sautés à l'ail, aïoli au bouillon. Pain grillé et rouille 8€ Oeuf mollet crème de choux-fleur, sarrasin grillés, croûtons à l'ail 8€ Ceviche de dorade royale, agrumes et aromates 10€ Roulé de Kadaïf d'agneau confit, jus d'agneau confit 10€

#### -PLATS-

Tartare de bœuf préparé OU poêlée 23€ Émincé de poulet gratiné au Maroilles 23€ Épaule de cochon braisée, Piperade d'été, pommes de terre grillées 23€ Pavé de filet de rumsteck, sauce poivre 24€. Magret de canard laqué, riz et légumes 25€ Entrecôte de bœuf persillée,ail fumé confit 28€

#### -POISSONS-

Wok de truite, légumes croquants, riz collant et bouillon dashi 24€ Filet de dorade grillée, aïoli, légumes 23€

## -SALADE & VEGETARIEN-

Salade de croquettes de Maroilles 22€ Tajine kefta végétarien 22€ Poire rôtie, farcie a la frangipane 8€
Vacherin vanille, caramel beurre salé 9€
Tarte tatin crème et glace vanille 9€
Marquise au chocolat 9€
Rhubarbe confite, sablé Breton,mascarpone romarin et citron 8€
Café gourmand 10€
Thé gourmand 11€

### -...OU UNE GLACE?-

COUPE GLACE 3 BOULES AU CHOIX 7.50€

(Sorbet : citron, framboise, mangue - Glaces : vanille, chocolat, café, caramel)

Dame Blanche (glace vanille,chocolat chaud, chantilly) 8€50 Chocolat Liégeois (glace chocolat, chocolat chaud, chantilly) 8€50 Café Liégeois (glace café, café, chantilly) 8€50

#### -LES ELIXIRS GIVRES -

LE COLONEL VODKA | SORBET CITRON 10€

LE COLONEL PIMENTE TEQUILA | SORBET CITRON | PIMENT D'ESPELETTE 10€

LE NAPOLÉON | MANDARINE NAPOLÉON | SORBET MANDARINE 10€

Le BOURBONI bourbon | glace vanille | cafél meringue Italienne 12€



MERCIER 55€00

Le Chant des Vignes

**DEUTZ 70€00** 

VEUVE CLIQUOT BRUT 90€00 LAURENT PERRIER 90€00

BESSERAT DE BELLEFON "BLANC DE BLANCS" 140€00 (RÉALISÉ À PARTIR DE GRANDS CRUS EN BLANC DE BLANCS)

#### - LES VINS ROSES -

GRIS D'ARGENS IGP VAR Vars Argens	27€00
M DE MINUTY AOP Côtes de Provence CRU CLASSE	45€00
CHATEAU L'AUMERADE AOP CUVÉE MARIE CHRISTINE Côtes de Provence CRU CLASSE	52€0 0
-LES VINS BLANC -	
CÔTES DE GASCOGNE IGP Guillaman	27€00
CHARDONNAY AOP BIO Pays d'Oc Naturalys	28€00
CÔTES DE GASCOGNE IGP moelleux Caprice d'Amélie René Castets	
BOURGOGNE CHABLIS AOP La Chablisienne	38€00
VALLÉE DE LA LOIRE POUILLY-FUMÉ AOP	42€00



#### SUD

CÔTES DE GASCOGNE IGP/ Domaine Montplaisir 27€00

## VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE AOP / Domaine Delas Saint-Esprit

CROZES-HERMITAGE AOP / Domaine Guigal

HERMITAGE AOP / Domaine Guigal

CHÂTEAU NEUF DU PAPE / AOP Clos de l'oratoire

90€00

## VALLÉE DE LA LOIRE

SAINT-NICOLAS DE BOURGEUIL AOP / DOMAINE LAURENT MABILLEAU 32€00

CHINON AOP / DOMAINE CHRISTOPHE BAUDRY

## BOURGOGNE

**PINOT NOIR AOP /** ANDRÉ DUCALE 35€00

#### **BORDEAUX**

GRAVES AOP / Château Cabannieux	32€00
COTES-DE-BOURG AOP / Château Hourtou	28€00
HAUT-MEDOC cru bourgeois AOP / Château Lamotte-Cissac	38€00
PUISSEGUIN-SAINT-EMILION AOP /Château Pontet Bayard	38€00
SAINT-EMILION AOP / Les Hauts de la Gaffelière - Malet Roquefort	52€00
MARGAUX AOP/ Initial de Desmirail - Château Desmirail	110€00
SAINT-ESTEPHE AOP / Château Mac Carthy	48€00
MOULIS AOC / Château Maucaillou N°2	45€00
MOULIS-EN-MEDOC AOC / Château Chasse Spleen	74€00
Saint- Estephe : Château Haut-Marbuze	110€00

#### **ETRANGER BIO**

Camelon Malbec 35€00

Un Malbec typique, d'une richesse et d'une puissance aromatique très séduisant

## SERVICE AU VERRE



**ROUGES 12CL** 

Côtes de Gascogne 5€50 Malbec Argentin 7€00 Côtes du Rhône 5€00 Gamay 5€00



**BLANCS 12CL** 

Chardonnay 5€00 côtes de Gascogne 5€50 Côtes de Gascogne moelleux 6€00 Chablis 8€00



**ROSES 12CL** Pays d'Oc 5€00 Gris d'argents 6€00

SERVICE AU PICHET

#### **BLANCS**

**CHARDONNAY** 

50CL / 9€00 25CL / 6€50

#### **ROUGES**

Côtes du Rhône

25CL / 6€50 50CL / 9€00

Gamay

25CL / 6€50 50CL / 9€00

## **ROSES**

**IGP PAYS D'OC** 



