

## CARTE DE LA SEMAINE

### Plaisirs à partager

Planche de charcuteries 14€

Planche de fromages 12€

Planche Mixte 16€

### Plats

Tartare de boeuf Aubrac au couteau, frites fraîches & mesclun 16€

Potjevleesch, frites fraîches & mesclun 16€

Suprême de volaille, purée de persil racine & garniture grand-mère 18€

Filet de daurade, croquette de polenta, carotte rotie & fondue de poireaux 18€

Entrecote (UE), frites fraîches & mesclun 19€

### Desserts

Gauffre de liege au chocolat 8€

Eclair façon St Honoré 8€

Café ou Thé gourmand - 3 douceurs 5€

**Menu enfant 7€** Steak ou jambon & frites

*Prix nets TTC service compris*

*Prix nets TTC service compris*

Jus de fruit Allain Millat 33cl poire

Coca-Cola, C

Au bec - 25cl, 33cl,

Au be

Bouteille 3

Bouteille 3

Bouteill

### Au verre

Coupe de Champagne De

Rouge - Cour de Montessan, B

Rouge - Saint-Joseph Les F

Blanc - La Petite Seine

Blanc - Domaine du Paradis,

Rosé - Les seigneurs de St M

### Les alco

Get 27, Get

Ricard

Kir Vin Blanc Cassis

Kir Royal Cassis, r

Picon vin bl

Martini

Gin Ton

Spritz i

America

Porto rouge c

Eau de vie Poir

Irish Coff

victoria, tomate 5,5€

6€, 6,5€

75cl

, Bordeaux AOC 20€

saint Loup AOP 28€

nt-Joseph AOP 35€

Sivry AOC 40€

/in de France 20€

du Paradis 2016 35€

r, Montagny AOC 45€

ur Pays du Var IGP 20€

Révilleon 75cl 60€

### chaudes

aféiné 2€

tte 2€

fé 3€

Cappuccino 4€

€

antilly 0,5€

## CARTE DES BOISSONS

### Les Softs

Eau plate Evian, eau gazeuse Badoit – 100cl 5€  
Eau plate Evian, eau gazeuse Badoit rouge – 33cl 3€  
Sirop à l'eau menthe, grenadine, citron, fraise, violette 2€ / Diabolo 2,5€  
Jus de fruit Allain Millat 33cl poire d'automne, pur jus orange, abricot, raisin rosé, pomme cox, ananas victoria, tomate 5,5€  
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Scwchepes, Sprite, Orangina, Fuze Tea 25cl 3€50

### Les Bières

Au bec – 25cl, 33cl, 50cl – Moulin d'Ascq Blonde Bio 6,2° *Pointe de miel & de céréales* 3,5€, 4,5€, 6,5€  
Au bec - 25cl, 33cl, 50cl – Moulin d'Ascq du moment 4,5€, 5,5€, 7,5€  
Bouteille 33cl – Moulin d'Ascq Blanche Bio 5° *Notes de coriande & d'écorce d'orange* 4€  
Bouteille 33cl – Moulin d'Ascq Ambrée Bio 6,6° *Saveurs de caramel & de chocolat* 4€  
Bouteille 33cl – Moulin d'Ascq Triple Bio 8° *Touches de fruits & de céréales* 4€  
Panaché 25cl 3,5 € / Picon bière 25cl 4€50

### Au verre 12cl

Coupe de Champagne Delphine Révillon 9€  
Rouge - Cour de Montessan, Bordeaux AOC 2016 4€  
Rouge - Saint-Joseph Les Fagottes AOP 2015 6€  
Blanc - La Petite Seine Vin de France 4€  
Blanc - Domaine du Paradis, St-Véran AOC 2016 6€  
Rosé - Les seigneurs de St Maur Pays du Var IGP 4€

### Les vins 75cl

Rouge - Cour de Montessan, Bordeaux AOC 20€  
Rouge - Altitude 192, Pic Saint Loup AOP 28€  
Rouge - Les Fagottes, Saint-Joseph AOP 35€  
Rouge - Les Dracy, Givry AOC 40€

Blanc - La Petite Seine Vin de France 20€  
Blanc - St-Véran AOC Dom du Paradis 2016 35€  
Blanc - Domaine Louis Latour, Montagny AOC 45€

Rosé - Les seigneurs de St Maur Pays du Var IGP 20€

Champagne Delphine Révillon 75cl 60€

### Les alcools

Get 27, Get 31 6,5€  
Ricard 4€  
Kir Vin Blanc *Cassis, mûre, pêche* 4€  
Kir Royal *Cassis, mûre, pêche* 9€  
Picon vin blanc 4,5€  
Martini 4,5€  
Gin Tonic 8€  
Spritz 7,5€  
Americano 8€  
Porto rouge ou blanc 4€  
Eau de vie Poire Williams 6€  
Irish Coffee 7,5€

### Les Boissons chaudes

Espresso, décaféiné 2€  
Café noisette 2€  
Double café 3€  
Café Crème 2,5€ / Cappuccino 4€  
Thé 3€  
Supplément Chantilly 0,5€