



ENTRÉES

| | |
|--|---|
| Flamiche au Maroilles | 7 |
| Burger de saumon fumé maison | 9 |
| Paté en croûte maison au canard et foie gras | 9 |
| Salade de hareng fumé, vitelotte et baie | 6 |

PLATS

| | |
|---|------|
| Carbonade flamande à la bière brune, frites fraîches | 19 |
| Potjevleesch traditionnel, picalilli, frites fraîches | 18 |
| Waterzoï de volaille façon Barbue d'Anvers | 18.5 |
| Tartare de boeuf classique non préparé | 18 |
| Langue de chat poêlée à l'ail et au beurre | 19 |
| Carpaccio de tomate, copeaux de chèvre fumé | 14 |
| Croquette crevette comme à Ostende | 20 |
| Risotto de champignons, cabillaud rôti, croûte au romarin | 22 |
| Carpaccio de saumon, vinaigrette framboise | 16 |

DESSERTS

| | |
|---|----|
| Crème brûlée à la vanille | 7 |
| Tartelette ganache chocolat noir, pralin amandes, noisettes | 8 |
| Dame Blanche maison | 6 |
| Café gourmand | 10 |
| Panacotta verveine, granola, sirop d'agave | 7 |
| Émulsion Dôme de boulogne, pain brûlé | 8 |

CARTE DES BOISSONS

VINS ROUGES 75 cl

VIN DU MOIS

Aoc Minervois "Bio" 33
Domaine Homs "Clots de Pals"

BORDEAUX

Château Coucheroy 35
Pessac Léognan

Château Barbe blanche 39
Saint-Emilion

Château Labastide Dauzac 54
Margaux

CÔTES DU RHÔNE

de la maison Jaboulet Aîné

Vacqueyras 34

Côte Rotie "Les Jumelles" 79

BOURGOGNE

du domaine Remoissenet

Bourgogne "La renommée" 39

Saint-Aubin 47

CÔTES DU ROUSSILLON

du domaine Lafage

Cuvée "L'Authentique" 25

Cuvée "Rétro" 25

BEAUJOLAIS

Brouilly "L'enfer des Balloquets" Robert Perrouc 26

VINS EN CARAFE

| | | |
|-----------------------|-------|-------|
| Côte de Thau | 25 cl | 50 cl |
| <i>Rouge ou Blanc</i> | 5.50 | 8.90 |



VINS BLANC 75cl

LANGUEDOC

Chardonnay 29

LOIRE

Sauvignon "Pourquoi pas" Sauger 34

Menetou-salon "Morogues" H. Pellé 39

ALSACE

de la maison Gustave Lorentz

Pinot Blanc BIO 38

CÔTE DE GASCOGNE

Domaine Tariquet (moelleux) 33

CÔTE DU ROUSSILLON

"Cuvée centenaire" Domaine Lafage 38

BOURGOGNE

Mâcon-villages 34

Domaine de la verpaillie

VIN DU MOIS

Pouilly Fumé de la Doucette 51

VINS ROSÉS 75 cl

Côtes de Lubéron 22

"Les Saffres"

Côte du Roussillon 26

"Miraflor" Domaine Lafage

APERITIFS

COCKTAILS

NEGRONI 10

GIN TONIC 10

APERITIFS

Ricard 4cl 4.50

Cidre Brut 20 cl 4.50

Kir 15cl 4.50

Chuche Mourette 4cl au vin blanc 10cl 4.80

Martini rouge ou blanc 5cl 4.80

Porto rouge ou blanc 5cl 4.80

Pineau charentais 5cl 4.80

Coupe de champagne 12cl 8.90

Kir Royal 12cl 8.90

Vodka, Gin, Whisky, rhum 4cl 6.50

Picon 4cl vin blanc 10cl ou bière 20cl 4.90

VINS ROUGES AU VERRE

AOP Minervois Domaine des Homs 7.50

Brouilly Domaine Robert Perroud 7

Pessac Léognan Coucheroy LURTON 7

Vacqueyras Domaine Jaboulet 7

VINS BLANC AU VERRE

Mâcon-village Domaine de la verpaillie 7

Viognier Domaine Jaboulet 7

Tokaji Château Hellha "Furmint" 7

Mènetou Blanc "Sauvignon" 6.50

VIN ROSE AU VERRE

Vin du mois 5.50



BIERES

| BIERES AU FUT | 25cl |
|----------------------|-------------|
| VEDETT IPA 5,2° | 3.90 |
| MAREDSOUS 6° BLONDE | 4.20 |
| LA CHOUFFE 8° BLONDE | 4.50 |
| DECONINCK AMBREE | 4.50 |
| TRIPLE D'ANVERS | 4.50 |



| BIERES BOUTEILLES BLONDE | 25cl | 33cl |
|---------------------------------|-------------|-------------|
| SAINT FEUILLIN 7,5° | | 5.20 |
| KASTEEL BIER II° | | 5.50 |
| QUEUE DE CHARRUE 9° | | 4.90 |
| SAINT BERNARDUS TRIPLE 8° | | 5.20 |
| HOMMELBIER 7.5° | 4.30 | |
| CUVEE DES TROLLS | 4.30 | |
| DUVEL 8.5° | | 5.20 |
| TRIPLE KARMELIET 8.4° | | 5.20 |
| BRIGAND 9° | | 5.20 |
| KWAK 8° | | 5.20 |
| OMER 8° | | 4.90 |

| BIERES BOUTEILLES BLONDE | 75cl |
|---------------------------------|-------------|
| GOUDALE | 9.90 |
| TROIS MONTS | 9.90 |

| BIERES BOUTEILLES TRAPPISTES | 33cl |
|-------------------------------------|-------------|
| ORVAL 6,2° (Ambrée Amère) | 5.60 |
| ROCHEFORT 8° (Brune) | 5.60 |
| WESTMALLE TRIPLE 9.5° | 5.60 |
| CHIMAY ROUGE 7° (brune) | 5.20 |
| CHIMAY BLEUE 9° (brune) | 5.60 |
| WESTMALLE DOUBLE 7° (brune) | 5.20 |

| BIERES BOUTEILLES BRUNES | |
|---------------------------------|------|
| QUEUE DE CHARRUE 5.4° | 4.90 |
| SAINT BERNADUS PRIOR 8° | 4.90 |
| KASTEEL BIER BRUNE II° | 5.60 |

| | | |
|-------------------------|------|------|
| LIEFMANS FRUITESSE 3,5° | 25CL | 4.20 |
|-------------------------|------|------|

WHISKIES ET DIGESTIFS

| LES DIGESTIFS DU NORD | 4cl |
|-------------------------------|------------|
| GENIEVRE DE LOOS | 6.50 |
| GENIEVRE DE WAMBRECHIES | 6.50 |
| GENIEVRE A LA POMME | 6.50 |
| GENIEVRE A LA POIRE | 6.50 |
| GENIEVRE AU CITRON | 6.50 |
| GENIEVRE DE HOULE CARTE NOIRE | 10 |

| BOURBON US | 4CL |
|-------------------|------------|
| MAKER'S MARK | 11 |
| JACK DANIEL'S | 11 |
| DALWHINNIE | 11 |

| WHISKIES JAPONAIS | 4CL |
|--------------------------|------------|
| NIKKA FROM THE BARREL | 11 |
| TOKINOKA | 11 |
| NIKKA COFFEE GRAIN | 11 |

| WHISKIES ECOSSAIS | 4CL |
|--------------------------|------------|
| OBAN | 11 |
| GRAGGANMORE | 11 |
| DALWHINNIE | 11 |
| TALISKER | 11 |
| KNOCKENDO | 11 |
| LAGAVULIN | 11 |

| DIGESTIFS | 4CL |
|--------------------------------------|------------|
| GET 27, GET 31, BAILEY'S | 6.50 |
| POIRE, PRUNE, MIRABELLE, FRAMBOISE | 7.50 |
| FLEUR DE BIERE, AMARETTO | 7.50 |
| COGNAC VSOP, VIEL ARMAGNAC, CALVADOS | 8.50 |
| RHUM DIPLOMATICO | 10 |
| RHUM PYRAT XO | 13 |
| COGNAC GRANDE CHAMPAGNE XO | 15 |
| DIPLOMATICO AMBASSADOR | 25 |