



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 et frites fraîches	17

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

Saint Joseph "Le Grand Pompée" 39

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° (blonde)	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



NOS THÉS MARIAGE ET FRERES 4,80 €

THÉ VERT FUJI-YAMA

(thé vert cultivé sur les pentes du fuji-yama. Goût brillant et tonique, à tout moment de la journée, stimulant car riche en vitamine C, contient peu de théine.)

ROUGE BOURBON

(thé rouge rooibos vanillé d'une grande finesse et sans théine, idéal pour les enfants)

SULTANE

(mélange délicat de thés noirs de Ceylan, brillant et corsé, légèrement chocolaté)

MARCO POLO

(mélange secret de thés noirs fleuris et fruités ...)

JASMIN MANDARIN

(grand thé vert doux et suave parfumé de tendre fleurs de jasmin)

CASABLANCA

(mélange frais de thé vert à la menthe marocaine et de thé noir à la bergamote)

VERBENA CITRODORA

(l'or oréolin de l'infusion sublime les feuilles intactes de cette verveine incroyable au velouté de guimauve et de cédrat confit)

DREAM TEA

(8 plantes apaisantes et relaxantes Mélisse , Rooibos rouge, Verveine , Citronnelle, Menthe poivrée, Camomille , Réglisse et Menthe douce)