MENU

LE MIDI EN SEMAINE:

Choix entre nos plats du jour - 13 € ou le Burger - 17 € Formule : Plat du jour + café gourmand - 18€

PLANCHES

- Planche mixte : charcuterie / fromage 14 €
- Planche camembert rôti, houmous du moment & légumes crus 12 € Ø



ENTRÉES

- Tartare de veau et anguille fumée, écume de betterave 9 € (6)
- Œuf mollet pané, chapelure de pain d'épices et brioche, crémeux de champignon & crème d'ail noir 8 € Ø
- Poireaux, sauce bacon fumé & mayonnaise de poireaux 8 €

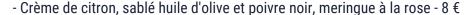
PLATS (LE SOIR ET WEEK-END UNIQUEMENT)

- Burger, steak (160g), bun boulanger à l'encre de seiche, sauce cheddar, ketchup, poitrine de porc fumée, oignons frits, salade, frites et mayonnaise maison - 17 € (option Végé)
- Entrecôte (220g) purée de haricots coco, sauce café et noix, chips de vitelotte 22 € (9)
- Suprême de pintade, purée de panais au citron noir, tige<mark>s d</mark>e p<mark>anais frits, , e</mark>sp<mark>uma de h</mark>addock, huile d'estragon - 18 €
- Poulpe, tartare d'algue, shiitakés grillés, fenouil braisé, sponge cake d'épinards 22 €
- Steak de céleri, espuma d'oignon brûlé, millefeuille de pommes de terre frits, huile de poireaux 17 € Ø





DESSERTS

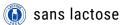


- Mousse au chocolat, kasha, zestes d'orange confits 8 €
- Carrot cake, crème montée à la pistache, amandes pralinées 7 €
- Café ou thé gourmand 8 €

Tous nos plats sont confectionnés avec des produits frais, locaux et beaucoup d'amour.







BOISSONS

SOFT

Jus de fruits bio (orange, pomme, abricot ou tomate)	3,00
Lilonade (limonade de Lille nature ou citron)	3,50
Ice Tea Pêche	3,50
Lil Cola (Cola de Lille)	3,50
Lil Cola Stévia (sans sucre)	3,50
Perrier	3,00
Diabolo (menthe, citron, grenadine, fraise, pêche, violette)	3,80

BIÈRES

PRESSION	25cl / 33cl / 50cl
Cadette 5°	3,00 / 4,20 / 5,50
Poule mouillée IPA 6,5°	3,80 / 4,90 / 6,90
Kwaremont 6,6°	3,80 / 4,90 / 6,90
PVL Triple 8,5°	4,00 / 5,20 / 7,50
Picon bière	3,80 / 5,00 / 6,90
Monaco	3,50 / 4,50 / 6,00

BOUTEILLES

La Sans Culotte Ambrée 9° - 33cl	5,00
La Black Choulette Porter 8° - 33cl	5,00
Rouge Max 8° - 25cl	4,00
La Choulette Pêche 5° - 33cl	4,90
L'Accolade fruitée (framboise) 5,5° - 33cl	4,90
104 (sans alcool) - 33cl	4,00

APÉRITIFS

Martini blanc ou rouge	4,00
Ricard	3,00
Pastis (Somain)	4,00
Kir vin blanc (mûre, cassis,	4,00
framboise ou pêche)	
Picon vin blanc	5,00

BOISSONS CHAUDES

Café	2,00
Double	3,70
Cappuccino	4,00
Thé	2,00
Chocolat chaud	3,00
Irish coffee, italian coffee	8,00

DIGESTIFS

Poire cognac	7,00
Mandarine Napoléon	7,00
Calvados	7,00
Genièvre	7,00
Vieille Prune	7,00
Eau de vie de bière (Somain)	7,00
La Pulpeuse	6,00
Brume de Vauban (Somain)	7,00
Amaretto	6,00
Rhum arrangé maison	6,00
Canard (Somain)	1,00

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

LES	CL	ASSI	01	JES
	$\mathbf{v} = \mathbf{v}$	700	~	

LEG GEAGGIQUEG
Mojito - Rhum, menthe, citron, sucre de canne, eau gazeuse
Gin Tonic - Gin, Schweppes tonic, citron vert
(au <mark>Gin</mark> coq <mark>uel</mark> ic <mark>ot de</mark> l <mark>a di</mark> stillerie des enfants de Vauban à Somain +1€)
M <mark>oscow Mule</mark> - <i>Vodk</i> a, <mark>citr</mark> on vert, ginger beer
Spritz - Aperol, vin blanc pétillant, eau gazeuse
Hugo Spritz - Saint-Germain, vin blanc pétillant, eau gazeuse
Gin Fizz - Gin, citron vert, eau gazeuse
Cosmopolitan - Vodka, cointreau, jus de cranberry, citron vert
Paloma - Tequila, jus de pamplemousse, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse
LES CRÉATIONS
LES CREATIONS
Le Boutefeu - Vodka, citron, pomme, tabasco, sirop de fleur de sureau
Le coup de grisou - <i>Gin, purée de fruits rouge, citron, ginger beer</i>
Le coup d'pompe - Whisky, purée de passion, citron pressé, jus d'ananas
Cocktail du moment
SANS ALCOOL
Virgin Mojito - menthe, citron, eau gazeuse
Le galibot - pomme, citron, tabasco, sirop de fleur de sureau
Le biclou - jus d'ananas, purée de passion, jus de citron pressé
Cocktail du moment sans alcool

SPIRITUEUX

Rhum:	Whisky:
Damoiseau V.S.O.P	Jack Daniels
Secha de la Silva 7,00	Monkey Shoulder 7,00
Diplomatico 8,00	Artesia (Haut de France) 8,00
	Whisky de Wambrechies 8,00
Gin : Gin coquelicot de la Distillerie des	Talisker 8,00
Enfants de Vauban (Somain) 8,00	Nikka 9,00

BLANCS Condrieu Pagus - Rhône - vin gourmand, persistant et complexe, se mêlent des notes 55,00 grillées et de fruits jaunes **ROUGES**

1	
UBY N°3 - Côtes de Gascogne - vin d'une belle fraicheur aux aromes généreux 4,00 de fruits exotiques	24,00
UBY N°4 - Côtes de Gascogne - jolie découverte sur la douceur, moelleux sur	28,00
Terret Chardonnay - Pays d'Oc - vin sec plein de fraicheur	26,00
Viognier - Rh ôn <mark>e -</mark> mariage de fruits exotiques et de notes vanillées	28,00
Domaine Coulomb - Côteaux Varois en Provence Bio - équilibré, souple et fruité	28,00
G <mark>loir</mark> e <mark>de Chablis -</mark> Bourgogne - <i>minéral et acidulé</i>	38,00
Domaine Siret-Courtaud - Quincy - finesse et caractère pour un vin frais, fruité et vif	. 32,00
Marsanne "L'ami Bill" - Rhône - doux et frais	. 26,00

Les Gourgoules - Corbières - vin structuré, riche en fruits	26,00
() - Vin de France - grenache tout en fraicheur, un vin de copains gourmand et juteux	24,00
Les Galets - Chinon - bouche fruitée aux tanins souples, arômes de fruits frais et d'épices	24,00
Dourthe N°1 - Bordeaux - vin équilibré soutenu par des tanins rond et soyeux	25,00
Chateau RC Delayat - Médoc - arômes fruités accompagnés par une petite note toastée	. 28,00
N°2 de Maucaillou - Moulis - vin charmeur, puissant et généreusement fruité	. 40,00
Saint Nicolas de Bourgueil - Loire - Arômes de fruits rouges. Bouche souple et généreuse	. 30,00
Pinot Noir - Bourgogne - arôme de fruits noirs, tanins fondus	. 35,00
Auxey-Duresses - Bourgogne - tanins élégants, beaucoup de finesse, un équilibre parfait	. 45,00
Syravissante - Rhône - attaque franche avec une belle rondeur en bouche	. 25,00

ROSÉS

La nuit tous les chats sont gris - Gard - bouche onctueuse et fraiche, notes citronnées		4,00	22,00
Domaine Coulomb - Côteaux Varois en Provence Bio - frais et élégant	1111		28,00
M de Minuty - Côtes de Provence - vin de plaisir, fraicheur et rondeur jusqu'en finale			35,00

CHAMPAGNE