



MENU UNIQUE À 19,90€

LES WEEK-ENDS DES 12 & 13, 19 & 20 ET 26 & 27 JUIN

ENTREES

- ♦ Assiette de crudités de saison
- ♦ Flamiche au maroilles
- ♦ Terrine à la bière
- ♦ Petite salade et son toast au Monts des cats

PLATS

- ♦ Carbonnade flamande et son crumble de spéculoos
- ♦ Sauté de poulet au maroilles
- ♦ Hampe de bœuf Angus à l'échalote
- ♦ Tagliatelle au saumon et son beurre blanc

DESSERTS ET GLACES

- ♦ Clafoutis à la rhubarbe
- ♦ Coupe fraîcheur (salade de fruits et glace)
- ♦ Cœur coulant au chocolat et sa glace vanille
- ♦ Tarte Libouli spéculoos

MENU DU GALIBOT (-12 ANS) À 9,60€

LES WEEK-ENDS DES 12 & 13, 19 & 20 ET 26 & 27 JUIN

ENTREES

- ♦ Friand au fromage et à la saucisse
- ♦ Mini flamiche au maroilles
- ♦ Mini salade et son toast au fromage

PLATS

- ♦ Steak haché du boucher
- ♦ Mini fricassée de poulet au maroilles
- ♦ Mini tagliatelle au saumon

DESSERTS ET GLACES

- ♦ Coupe fraîcheur (salade de fruits et glace)
- ♦ Tarte Libouli spéculoos
- ♦ Glace bimbo

Toute l'équipe vous souhaite un agréable repas



Réservation conseillée au 03 27 95 82 96



BIERES PRESSION

- ▶ Cadette blonde 25 cl 3,20€
- ▶ Ch'ti blonde ou ambrée..... 25 cl 3,70€
..... 33 cl 4,50€

BIERES ET CIDRE

- ▶ Cidre Loïc Raison 27,5 cl 3,50€
- ▶ Hoegaarden blanche 33 cl 4,50€

VINS BLANCS

- ▶ Vin de Pays d'Oc - Sauvignon Fleur de Lys 75 cl 14,90€
- ▶ Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie - Les Donelières AOC 37,5 cl 10,00€
..... 75 cl 15,80€

VINS ROSES

- ▶ Vin en pichet 25 cl 4,00€
..... 50 cl 7,50€
- ▶ Vin de pays d'Oc - Grenache Albrières..... 75 cl 14,90€
- ▶ Côtes de Provence - Valadas AOP 37,5 cl 12,00€
..... 75 cl 16,50€

VINS ROUGES

- ▶ Verre de Saint Émilion (Château La Rose Perruchon)..... 12,5 cl 3,90€
- ▶ Vin en pichet..... 25 cl 4,00€
..... 50 cl 7,50€
- ▶ Bordeaux Les 7 Maillets AOC 75 cl 14,90€
- ▶ Saint Nicolas de Bourgueil - Les Javeaux AOC..... 37,5 cl 13,50€
..... 75 cl 20,90€
- ▶ Côtes du Rhône - Les Magérans AOC..... 37,5 cl 11,00€
..... 75 cl 17,50€
- ▶ Lussac Saint Émilion - Château Lussac Bellevue AOC 37,5 cl 12,80€
..... 75 cl 23,20€

CHAMPAGNE ET EFFERVESCENT

- ▶ Blanc de blanc – Comté de Ribeaucourt 75 cl 22,90€
- ▶ Champagne d'Épernay - Louis Constant 75 cl 38,90€



APERITIFS

◆ Pétillant de l'Avesnois	10 cl	3,90€
◆ Kir vin blanc	10 cl	3,90€
◆ Porto - Martini	4 cl	3,90€
◆ Suze - Muscat	4 cl	3,90€
◆ <i>Chuche Mourette</i>	4 cl	4,10€
◆ Ricard	3 cl	4,20€
◆ Whisky Campbell	4 cl	6,00€
◆ Whisky de Wambrechies single malt	4 cl	7,80€

COCKTAILS

◆ Cocktail sans alcool	3,20€
◆ Apéritif du Briquet (<i>crème de mûre - genièvre - cidre</i>)	4,90€
◆ Picon bière ou vin blanc	6,30€
◆ Le Grisou (<i>Passoa - nectar de fruits</i>)	6,30€

EAUX

◆ Saint-Amand plate	50 cl	3,50€
	1 L	4,10€
◆ Saint-Amand gazeuse	50 cl	3,50€
	1 L	4,10€
◆ Perrier	33 cl	3,90€

SODAS

◆ Sirop à l'eau	Le verre	2,30€
◆ Limonade	Le verre	2,50€
◆ Diabolo (<i>orange, grenadine, citron ou menthe</i>)	Le verre	2,70€
◆ <i>Fuzetea</i>	25 cl	3,20€
◆ Jus de fruit (<i>orange, pomme ou abricot</i>)	25 cl	3,20€
◆ Fanta orange	25 cl	3,60€
◆ Coca Cola - Coca Cola zéro	33 cl	3,80€

BOISSONS CHAUDES

◆ Café expresso	1,90€
◆ Café crème	2,10€
◆ Décaféiné	2,30€
◆ Thé ou infusion	2,30€