

## LES COCKTAILS

### LES SIGNATURES

- Fumé du Nord  
Mescal, citron vert, cannelle  
Hellébores  
Gin Birdie de St-André, liqueurs de fleurs, citron vert  
Biscoff Martini  
Vodka, liqueur de spéculoos, café

### LES CLASSIQUES

- Mojito - Rhum Bacardi Carta Oro  
Mojito Champagne  
Moscow Mule  
Gin Bombay Sapphire ou Vodka Eristoff, Ginger Beer, citron vert  
Porn Star Martini  
Vodka, sirop de vanille, liqueur de fruits de la passion, nectar de maracuja Caraïbos, jus de citron, prosecco  
Spritz l'original à l'Apérol  
St Germain French Touch  
Liqueur St Germain, infusion verveine, citron jaune, Prosecco  
Caïpirinha  
Gin Tonic  
Gin au choix Indian Pale Tonic, citron, romarin, pamplemousse  
\* Gin Bombay Sapphire  
\* Gin Tanqueray  
\* Gin Hendrick's

### LES MOCKTAILS

- Virgin Mojito  
Virgin Spritz  
Bitter sans alcool, pétillant sans alcool, sirop d'orange, limonade  
Hibiscus Kiss  
Jus de framboise infusé à l'hibiscus, jus de citron vert, sirop d'agave, tonic et feuilles de menthe

### À PARTAGER

- Frites  
cheddar fondant ou sauce au maroilles  
Jambon Mangalica 100 g  
Tenders de poulet de Licques  
sauce moutarde à l'ancienne et au miel  
Planche découverte  
croquettes de crevettes grises (2 pièces), Potjevleesch, welsh

## LES ENTRÉES

- Croquettes de crevettes grises (2 pièces), persil frit  
Œuf mollet aux champignons des bois, noisette et tuiles de parmesan  
Saint-Jacques aux suprêmes d'agrumes purée de vitelotte  
Carpaccio de betterave, cromesquis de chèvre chaud vinaigrette miel, citron yuzu, pickles de légumes  
Terrine de porc à la bière Chutney de pommes et oignon rouge

13€

11€

12€

9,50€

9€

9€



## LES PLATS

- Bavette de bœuf Angus marinée sauce chimichuri, légumes de saison, frites  
Côte à l'os de Galice environ 1 kg  
Paleron de veau pommes de terre grenailles rôties au thym et miel, légumes de saison  
Poitrine de porc confite au sirop d'érable pommes de terre grenailles rôties au thym et à l'ail  
Andouillette artisanale, frites  
Welsh complet au jambon artisanal de Chemy, frites  
Carbonnade, frites  
Croquettes de crevettes grises (3 pièces), persil frit, frites  
Burger, viande de bœuf haché, sauce moutarde à l'ancienne et miel, pickles de cornichons, oignons confits à la bière, cheddar fondu, frites  
Salade César  
Suprême de volaille de Licques sauce aux morilles, tagliatelles  
Risotto d'orge perlé légumes de saison fumés  
Dos de saumon laqué miel & sésame purée de Vitelotte, légumes de saison

23€

8€/100g

22€

18,50€

17€

18€

19€

23€

18,50€

17,50€

19,50€

16€

19€

1,50€



## LES DESSERTS

- Camembert de la Maison du fromage au four à bois  
Banane flambée au Rhum  
Crème brûlée  
Pavlova à la mangue et fruits de la passion  
Gaufre de Liège, boule de glace café  
Moelleux au chocolat (sans gluten)  
Café gourmand

11€

8€

7,50€

8€

6,50€

8€

9€

## LES BOISSONS CHAUDES

- Espresso / Allongé / Décaféiné  
Double espresso  
Latte macchiato au caramel / Cappuccino  
Chocolat chaud  
Chocolat Viennois  
Matcha Latte (lait végétal)  
Thés et plantes (demandez nos parfums)  
Vin chaud

2,50€

4€

4€

4,50€

5€

6€

4€

5,50€

### NOS IRISH ET TWIST

- Le classique, le French au Grand Marnier, l'Italien à l'Amaretto, le Jamaïcain au Rhum

9,50€

## LES SUGGESTIONS MIDI

Consultez l'ardoise

## LE MENU ENFANT

- Nuggets de volaille de Licques ou steak haché, frites ou tagliatelles  
Boule de glace vanille

12€

- Au four à bois  
 Végétarien

Prix et service compris.

Liste des allergènes disponible au bar.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pour les tables de plus de 8 personnes, un seul règlement est demandé pour un meilleur service

et éviter les attentes trop longues à la caisse. Merci de votre compréhension.



# LES VINS

## ROUGES

L'instant Bécot  
AOC Bordeaux  
Château Guibreau « À la Vie »  
Puisseguin St-Émilion AOC Bio  
Château Sociando Mallet, Jean Gautreau  
Haut-Médoc AOC  
La demoiselle de Sociando Mallet, Jean Gautreau  
Haut-Médoc AOC  
E Guigal Saint-Joseph  
AOC  
Maison Luis Cañas, Crianza  
Rioja DOC  
Château Puech-Haut « Tête de Bélier »  
Languedoc AOC  
Château de Corneilla « Pur sang »  
Languedoc AOC  
Domaine de la Poyebade  
Côtes de Brouilly AOC  
Domaine Mazilly  
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune AOC  
Domaine de Fond-Croze cuvée Confidence Bio  
Côte du Rhône AOC  
Domaine Saint-Lannes, Les Peyrades  
Côtes de Gascogne IGP

## BLANCS

Chardonnay Hugues de Beauvignac  
Côtes de Thau IGP  
Domaine Saint-Lannes « signature »  
Côtes de Gascogne IGP  
Château Helha, Saveurs d'automne  
Tokaji AOP, Firmint (Moelleux)  
Domaine Robin  
Petit Chablis AOC  
Domaine Mélody  
Crozes-Hermitage AOC Bio  
Domaine Michel Thomas & fils  
Sancerre AOC

## ROSÉS

Domaine des trois chênes « caractère »  
Côtes de Provence AOC  
Château Puech-Haut « Argali »  
Pays d'Oc IGP  
**M de Minuty**  
Côtes de Provence AOP

## LES DIGESTIFS

Armagnac  
Rhum diplomatico 43°  
Rhum Don Papa 7 ans 40°  
Cognac  
Calvados  
Genièvre de Houle  
Fleur de bière  
Poire  
Amaretto  
Limoncello

# LES ALCOOLS APÉRITIFS

## BIÈRES PRESSION

La Pils Au Nord 4,9°  
Raoul Blonde 7°  
La Paix Dieu 10°  
Picon bière

25 CL	33 CL	50 CL
4,50 €	5,50 €	7,50 €
4,90 €	5,90 €	8,10 €
5,80 €	7,20 €	9,80 €
5 €	6,50 €	8,20 €

## BIÈRES BOUTEILLE

L'Anosteké 8°  
Vedett blanche extra 4,7°  
Quintine blonde 8°  
Triple Karmeliet 8°  
Kasteel rouge 8°  
Même pas mal pale ale (sans alcool)

33 CL
6,20 €
6 €
6 €
6,20 €
6 €
6 €

## CIDRES

Cidre Bio du verger d'Ohain 5,2°  
Kir breton  
Picon cidre

25 CL	33 CL
5 €	
5,70 €	6 €

## APÉRITIFS

Sangria maison (20 cl)  
Ricard (2 cl)  
Kir ou Picon vin blanc (15 cl)  
Kir Royal (15 cl)  
Martini rouge / blanc (7 cl)  
Prosecco Donna Geli DOC Extra D (13 cl)

5,5 €
4 €
6 €
12 €
5 €
5,50 €

## CHAMPAGNE

Capucine 1er cru extra brut  
Deutz brut  
Ruinart brut R

Coupe (13cl)	Bouteille
12 €	69 €
	90 €
	120 €

## WHISKYS 4CL

Nikka Coffey grain 51,4°  
Laphroaig 10 ans  
Ardberg 10 ans  
Dalwhinnie 15 ans 43°  
Aberlour 10 ans  
Jack Daniel's  
Jameson

13 €
13 €
13 €
11 €
10 €
9 €
8 €

## LES SOFTS

Citronnade maison  
Perrier (33 cl)  
Vittel, San Pellegrino (1/2 l / 1 l)  
Coca, Coca Zéro (33 cl)  
Limonade (20 cl)  
Fanta (25 cl)  
Fuzetea (20 cl)  
Loven clean (33 cl)  
kombucha abricot, framboise hibiscus  
Jus de pommes Bio du verger d'Ohain (25 cl)  
Jus de rêve (jus de fruits bio 25 cl)  
orange, orange-carotte-citron, tomates, ananas  
Café frappé  
Thé glacé maison

4 €
4,20 €
4,50 € / 6 €
4,50 €
4 €
4 €
4 €
5,50 €
kombucha abricot, framboise hibiscus
4,50 €
4,30 €
orange, orange-carotte-citron, tomates, ananas
4 €
4 €

## BIÈRES PRESSION



# AU NORD

Restaurant - Bar - Terrasse

