

LES COKTAILS

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
- Caípirinha**
- 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** 13€
(2 pièces), persil frit
- Œuf mollet aux champignons des bois, noisette et tuiles de parmesan** 11€
- Saint-Jacques aux suprêmes d'agrumes** 12€
purée de vitelotte
- Carpaccio de betterave, cromesquis de chèvre chaud** 9,50€
- Terrine de porc à la bière** 9€
Chutney de pommes et oignon rouge

LES PLATS

- Bavette de bœuf Angus marinée** 23€
sauce chimichuri, légumes de saison, frites
- Côte à l'os de Galice** 8€/100g
environ 1 kg
- Paleron de veau** 22€
pommes de terre grenailles rôties au thym et miel, légumes de saison
- Poitrine de porc confite au sirop d'érable** 18,50€
pommes de terre grenailles rôties au thym et à l'ail
- Andouillette artisanale, frites** 17€
- Welsh complet** 18€
au jambon artisanal de Chemy, frites
- Carbonnade, frites** 19€
- Croquettes de crevettes grises** 23€
(3 pièces), persil frit, frites
- Burger** 18,50€
viande de bœuf haché, sauce moutarde à l'ancienne et miel, pickles de cornichons, oignons confits à la bière, cheddar fondu, frites
- Salade César** 17,50€
- Suprême de volaille de Licques** 19,50€
sauce aux morilles, tagliatelles
- Risotto d'orge perlé** 16€
légumes de saison fumés
- Dos de saumon laqué miel & sésame** 19€
purée de Vitelotte, légumes de saison

SAUCES AU CHOIX

- béarnaise, maroilles, au poivrve, chimichurri 1,50€

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€

LES DESSERTS

- Camembert de la Maison du fromage au four à bois** 11€
- Banane flambée au Rhum** 8€
- Crème brûlée** 7,50€
- Pavlova à la mangue et fruits de la passion** 8€
- Gaufre de Liège, boule de glace café** 6,50€
- Moelleux au chocolat (sans gluten)** 8€
- Café gourmand** 9€

LES BOISSONS CHAUDES

- Espresso / Allongé / Décaféiné** 2,50€
- Double espresso** 4€
- Latte macchiato au caramel / Cappuccino** 4€
- Chocolat chaud** 4,50€
- Chocolat Viennois** 5€
- Matcha Latte (lait végétal)** 6€
- Thés et plantes (demandez nos parfums)** 4€
- Vin chaud** 5,50€

NOS IRISH ET TWIST

- Le classique, le French au Grand Marnier, l'Italien à l'Amaretto, le Jamaïcain au Rhum 9,50€

 **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	Verre (13 cl) 6,50 €	Bouteille 24 €
Château Guibeau « À la Vie » Puisseguin St-Émilion AOC Bio		29,50 €
Château Sociando Mallet, Jean Gautreau Haut-Médoc AOC		79 €
La demoiselle de Sociando Mallet, Jean Gautreau Haut-Médoc AOC		49 €
E Guigal Saint-Joseph AOC		48 €
Maison Luis Cañas, Crianza Rioja DOC	7,50 €	31 €
Château Puech-Haut « Tête de Bélier » Languedoc AOC		69 €
Château de Corneilla « Pur sang » Languedoc AOC		26 €
Domaine de la Poyebade Côtes de Brouilly AOC	7,90 €	32 €
Domaine Mazilly Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune AOC		38 €
Domaine de Fond-Croze cuvée Confidence Bio Côte du Rhône AOC	5,50 €	24 €
Domaine Saint-Lannes, Les Peyrades Côtes de Gascogne IGP	4,90 €	21 €

BLANCS

Chardonnay Hugues de Beauvignac Côtes de Thau IGP	Verre (13 cl) 5,20 €	Bouteille 21,50 €
Domaine Saint-Lannes « signature » Côtes de Gascogne IGP	5,50 €	22 €
Château Helha, Saveurs d'automne Tokaji AOP, Firmint (Moelleux)	5,90 €	23 €
Domaine Robin Petit Chablis AOC	8 €	33 €
Domaine Mélody Crozes-Hermitage AOC Bio		42 €
Domaine Michel Thomas & fils Sancerre AOC		39 €

ROSÉS

Domaine des trois chênes « caractère » Côtes de Provence AOC	Verre (13 cl) 5,90 €	Bouteille 22 €
Château Puech-Haut « Argali » Pays d'Oc IGP		35 €
M de Minuty Côtes de Provence AOP		35 €

LES DIGESTIFS

Armagnac	4CL 10 €
Rhum diplomatico 43°	10 €
Rhum Don Papa 7 ans 40°	10 €
Cognac	9 €
Calvados	9 €
Genièvre de Houlle	9 €
Fleur de bière	9 €
Poire	8 €
Amaretto	8 €
Limoncello	8 €

LES ALCOOLS APÉRITIFS

BIÈRES PRESSION

La Pils Au Nord 4,9°	25 CL 4,50 €	33 CL 5,50 €	50 CL 7,50 €
Raoul Blonde 7°	4,90 €	5,90 €	8,10 €
La Paix Dieu 10°	5,80 €	7,20 €	9,80 €
Picon bière	5 €	6,50 €	8,20 €

BIÈRES BOUTEILLE

L'Anosteké 8°	33 CL 6,20 €
Vedett blanche extra 4,7°	6 €
Quintine blonde 8°	6 €
Triple Karmeliet 8°	6,20 €
Kasteel rouge 8°	6 €
Même pas mal pale ale (sans alcool)	6 €

CIDRES

Cidre Bio du verger d'Ohain 5,2°	25 CL 5 €	33CL 6 €
Kir breton	5,70 €	
Picon cidre		

APÉRITIFS

Sangria maison (20 cl)	5,5 €
Ricard (2 cl)	4 €
Kir ou Picon vin blanc (15 cl)	6 €
Kir Royal (15 cl)	12 €
Martini rouge / blanc (7 cl)	5 €
Prosecco Donna Geli DOC Extra D (13 cl)	5,50 €

CHAMPAGNE

Capucine 1er cru extra brut	Coupe (13cl) 12 €	Bouteille 69 €
Deutz brut		90 €
Ruinart brut R		120 €

WHISKYS 4CL

Nikka Coffey grain 51,4°	13 €
Laphroaig 10 ans	13 €
Ardberg 10 ans	13 €
Dalwhinnie 15 ans 43°	11 €
Aberlour 10 ans	10 €
Jack Daniel's	9 €
Jameson	8 €

LES SOFTS

Citronnade maison	4 €
Perrier (33 cl)	4,20 €
Vittel, San Pellegrino (1/2 l / 1 l)	4,50 € / 6 €
Coca, Coca Zéro (33 cl)	4,50 €
Limonade (20 cl)	4 €
Fanta (25 cl)	4 €
Fuzetea (20 cl)	4 €
Loven clean (33 cl)	5,50 €
kombucha abricot, framboise hibiscus	
Jus de pommes Bio du verger d'Ohain (25 cl)	4,50 €
Jus de rêve (jus de fruits bio 25 cl)	4,30 €
orange, orange-carotte-citron, tomates, ananas	
Café frappé	4 €
Thé glacé maison	4 €



BEFFROI
DE LILLE



CORONS

TERRILS



UBINES
TEXTILES
DU NORD



CARNAVAL
DE
DUNKERQUE

AU
NORD

Restaurant - Bar - Terrasse

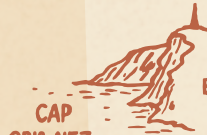


PARIS - ROUBAIX



CORONS

TERRILS



CAP
GRIS-NEZ

CAP
BLANC-NEZ



CANON DE DOUAI