



BRASSERIE.TANDEM



Tandem
Michel.



MICHEL_LILLE



LA CUISINE EST OUVERTE DE 18H À 21H45 TOUS LES SOIRS.

LES ENCAS À GRIGNOTER

Le Houmous 7 e

Topping du moment.

**Allergènes : gluten, arachides, sésame, sulfites.*

Le Labneh 7 e

Fromage blanc aromatisé à l'ail.

Topping du moment.

**Allergènes : lait, arachides, sésame, sulfites, gluten, fruits à coques.*

Les Falafels (par 3) 4,5 e

Nos falafels faits maison avec amour - servis avec une sauce tarator (sésame, ail & citron) & pickles de légumes.

**Allergènes : arachides, fruits à coques, sésame.*

Les Keftas (par 3) 4,5 e

Boeuf (HdF), ail, cumin, cannelle, paprika, persil & coriandre.

**Allergènes : arachides, fruits à coques, sésame.*

Frites alors ! 5 e

Grosse frite maison, oignons rouges au sumac & sauce tarator.

**Allergènes : arachides, fruits à coques, sésame.*

Les Tenders (par 3) 9 e

Poulet pané au Panko avec une sauce ketchup à la grenade & herbes fraîches.

**Allergènes : arachides, fruits à coques, sésame.*

LES PLATS À PARTAGER (OU PAS)

Le Mezzé 15,5 e/personne

Houmous, labneh, falafels, keftas & frites.

A partager, pour **2 personnes minimum (31 e)** pas de maximum.

Option VG possible.

**Allergènes : gluten, sulfites, arachides, fruits à coques, sésame.*

Le Hot-Dog 13 e

Pain hot-dog de chez Vandromme, saucisse fumée, mayonnaise à la menthe, oignons rouges, tomates cerises, mini concombres, poivrons & fêta. **Frites.**

**Allergènes : gluten, œufs, lait, arachides, fruits à coques, moutarde, sésame, céleri, poissons.*

Le Croque 14 e

Béchamel miel & origan, poivrons confits & chèvre frais. **Frites.**

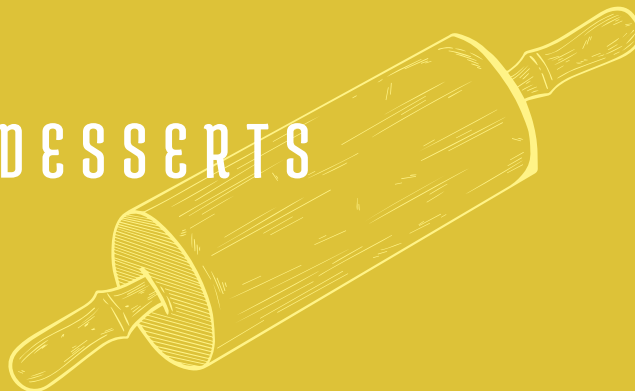
**Allergènes : gluten, lait, arachides, fruits à coques, moutarde, sésame.*

Le Very Mich 14,5 e

Pain Faluche : base de labneh, choux rouges, oignons rouges au sumac, herbes fraîches (persil & menthe), pickles de concombres, aubergines frites & sauce du moment. **Frites.**

**Allergènes : gluten, œufs, lait, soja, sulfites, moutarde, arachides, sésame, fruits à coques, poissons.*

LES DESSERTS



La Gelée

6 e

A la pêche blanche, coulis d'abricot & pistaches concassées.

**Allergènes : gluten, œufs, lait, arachides, fruits à coques.*

La Verrine

6 e

Yaourt grec, fruits frais, coulis d'abricot, pistaches concassées & croquant de biscuits.

**Allergènes : œufs, lait, arachides, fruits à coques.*

Le Duo

6 e

Glaces vanille & pistache avec une chantilly au cardamome.

**Allergènes : œufs, lait, arachides, fruits à coques.*

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso

2 e

Café Méo, pure origine, moka Ethiopie.

Café Allongé

2 e

Café Méo, pure origine, moka Ethiopie.

Double Espresso

3 e

Café Méo, pure origine, moka Ethiopie.

Café Crème

2,5 e

Café Méo, pure origine, moka Ethiopie.

Thé "Entre Terre & Ciel"

3,5 e

Thé vert de chez "Unami" (Lille).

Alliance subtile de jasmin & de bergamote, avec une pointe de vanille & de lavande.

Temps d'infusion : 5 minutes.

Thé "Love Me Doux"

3,5 e

Thé vert de chez "Unami" (Lille).

Une base tonique de Thé Vert, citron, gingembre & de menthe poivrée.

Temps d'infusion : 5 minutes.

Infusion "Feur du Nil"

3,5 e

Infusion de chez "Unami" (Lille).

Mélange fleuri & fruit : fleurs d'hibiscus, orange, rose, boutons de rose, pomme & sureau.

Temps d'infusion : 5 minutes.

Infusion "Soba Cha"

3,5 e

Infusion de chez "Unami" (Lille).

Graines de sarrasin torréfiées, très désaltérantes, on lui prête des vertus antioxydantes, détoxifiantes & reminéralisantes.

Temps d'infusion : 3 minutes.



LE COCKTAIL DU MOMENT

Spritz

7,5 e

Prosecco, Aperol, eau pétillante & rondelle d'orange.

LES SOFTS

Eau Plate / Gazeuse 50 cl 3 e

Saint-Amand.

Eau Plate / Gazeuse 1 L 3,5 e

Saint-Amand.

Fritz Kola 3,5 e

Fritz Kola Zéro 3,5 e

Fritz Rhubarbe 3,5 e

Jus de Pomme 3,3 e

Fruits des Weppes (Herlies).

Jus de Pomme framboise 3,3 e

Fruits des Weppes (Herlies).

Lilonade au Houblon 4 e

Limonade au houblon "Citra", par la Brasserie Gobrecht (Lille).

Lilonade Agrumes 4 e

Limonade aux arômes naturels d'agrumes, par la Brasserie Gobrecht (Lille).

Kombucha Ginger 5 e

Profite de la puissance du jus de gingembre frais, des notes citronnées et herbacées de la cardamome pour un Loven Kombucha riche en goût.

Kombucha Flamingo 5 e

Fraise, pamplemousse, basilic & baies de Timur. Le "cocktail de l'été" à siroter en équilibre sur une patte !

Tensai Tea Myrtille 3,5 e

Thé blanc bio glacé à la myrtille et au citron.

Tensai Tea Citron 3,5 e

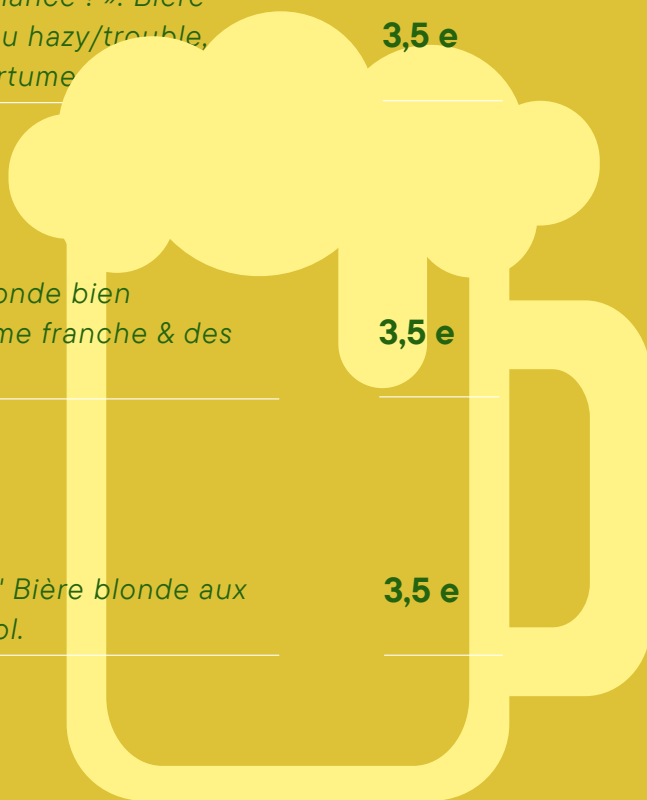
Thé vert bio glacé au citron et à la fleur de sureau.





LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Prem's Lager. "Le top pour commencer !" Bière blonde légèrement fruitée & céréalière. 4,5% vol. BIO.	3,2 e	4,2 e	6 e
Bonne Pioche Pale Ale. « C'est ton jour de chance ! ». Bière blonde très aromatique, un peu hazy/trouble, avec une légère pointe d'amertume.	3,5 e	4,5 e	6,5 e
Poule Mouillée IPA. "Aie confiance..." Bière blonde bien houblonnée avec une amertume franche & des notes d'agrumes. 6% vol. BIO.	3,5 e	4,5 e	6,5 e
Pas Cap Triple. "Prêt à relever le défi ?" Bière blonde aux notes épicées & florales. 8% vol.	3,5 e	4,5 e	6,5 e



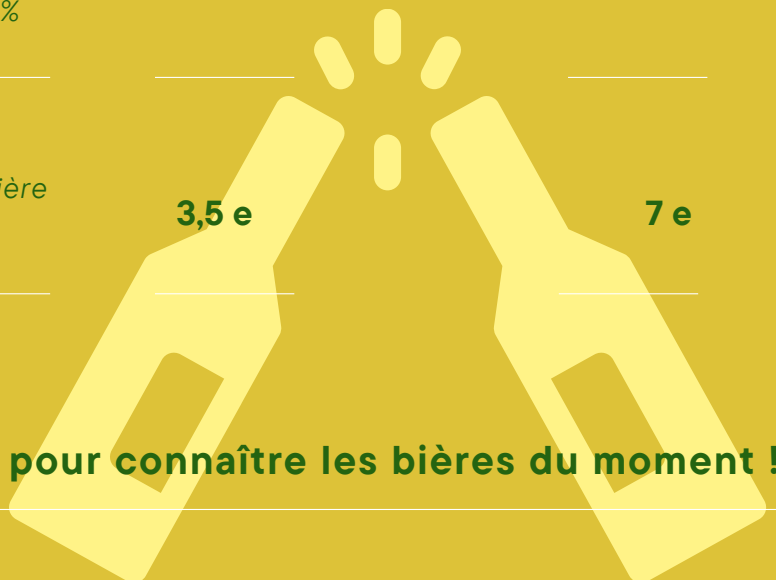
Se renseigner auprès de l'équipe pour connaître les bières du moment !



LES BIÈRES BOUTEILLES SUR PLACE

	33 cl	75 cl
Prem's Lager. "Le top pour commencer !" Bière blonde légèrement fruitée & céréalière. 4,5% vol. BIO.	3,5 e	7 e
Bonne Pioche Pale Ale. "C'est ton jour de chance !" Bière blonde très aromatique, un peu hazy/trouble avec une légère pointe d'amertume. 5,5% vol. BIO.	3,5 e	7 e
Poule Mouillée IPA. "Aie confiance..." Bière blonde bien houblonnée avec une amertume franche & des notes d'agrumes. 6% vol. BIO.	3,5 e	7 e
Pas Cap Triple. "Prêt à relever le défi ?" Bière blonde aux notes épicées & florales. 8% vol.	3,5 e	7 e
Coup de Soleil Double IPA. "Elle va passer crème !" Bière blonde forte en amertume, aux arômes de fruits tropicaux, noix de coco, épices & agrumes. 7,5% vol.	4 e	8 e
Pin-Pon Saison. Bière blonde fruitée, florale & peu amère. Léger côté arlequin qui nous dit "reviens-y" ! 7% vol.	3,5 e	7 e
Looping Saison Pale Ale " C'est parti pour un tour ? ". Bière blonde légère & très riche en goût. Notes de fruits exotiques. 4,5% vol.	3,5 e	7 e

Se renseigner auprès de l'équipe pour connaître les bières du moment !





LES VINS

12,5 cl

19 cl

75 cl

Java Rouge

Côtes de Gascogne. Merlot - Cabernet Franc - Syrah.

Vin souple, fruité & croquant. 12% vol.

4,5 e

6,3 e

18 e

Java Blanc

Côtes de Gascogne IGP. Ugni-Blanc 30% - Colombard 55% - Sauvignon 15%.

Vin blanc sec, belle aromatique d'agrumes & de fruits exotiques. Vin vif & rond en bouche pour une consommation de tout instant. 11,5% vol.

4,5 e

6,3 e

18 e

Cirque Moelleux

Côtes Catalanes - Muscat Moelleux.

Vin blanc moelleux, fin & parfumé. 10,5% vol.

6 e

9,1 e

36 e

Rosé Le Petit Pont

Pays d'Oc.

Rosé léger & fruité. 12,5% vol.

4,5 e

6,3 e

18 e

Prosecco

Monteforte d'Alpone.

11% vol.

30 e

