



# M E N U D U M I D I

## LES ENCAS

**LE HOUMOUS** 7€  
*Houmous, topping du moment.*

**LE LABNEH** 7€  
*Labneh, topping du moment.*

**LES FALAF** 3.5€  
*Trois boulettes de falafels : des pois chiches, des épices, des herbes fraîches et beaucoup, beaucoup, beaucoup d'amour.*

## LES PLATS ENFANTS

**LE FALAFEL** 7€  
*Assiette composée de frites, légumes, deux falafels.*

**LE KEFTA** 7€  
*Assiette composée de frites, légumes, deux keftas.*

**LE MIXTE** 8€  
*Assiette composée de frites, légumes, deux falafels et deux keftas.*



# LE PLAT DE LA SEMAINE

## LES AIGUILLETES DE CANARD 15€

*Aiguillettes de canard, purée de carottes & céleri à l'orange avec une sauce à la fleur d'oranger.*

# LES PLATS DU MOIS

## LE WELSH 15,5€

*Welsh : pain imbibé à la Pas Cap (triple), jambon aux herbes, cheddar Galaway & moutarde à l'ancienne.*

*Supp. oeuf : 1 €.*

## LA PIÈCE DU BOUCHER 19€

*Bavette de Boeuf (HdF), pickles du moment, crème d'ail à la libanaise. Frites avec de l'émietté de fêta & salade.*

## LE CANARD 17€

*Cuisses de canard confites effilochées, courgettes, tomates, oignons, ail, cannelle, piment & menthe. Purée de panais au sumac & aux noisettes.*

## LA TARTE FAÇON CHACKCHOUKA 14,5€

*Mijoté d'épinards dans une sauce tomate épicée au paprika fumé, ail & oignons, champignons de saison, poireaux, oeuf au plat & velouté de potimarron à la crème de coco.*

## LE POULET CONFIT 16,5€

*Suprême de poulet confit aux olives & citron au zaatar. Embeurrée de choux au lard & sa crème d'ail noir.*

# NOS SAND'MICH

## LE SAND'MICH FALAF 13,5€

*Pain libanais, falafels, laitue, choux blancs & rouges, oignons, pickles de cornichons, persil, menthe & sauce tarator. Frites.*

## LE SAND'MICH KEFTA 14,5€

*Pain libanais, keftas de Bœuf, laitue, choux blancs & rouges, oignons, pickles de cornichons, persil, menthe & sauce tarator. Frites.*

# LES GOURMANDISES SUCRÉES

## LE COOKIE 3,2€

Cookie à la pistaches & au chocolat.

*Gluten, lactose*

## LA VERRINE 6€

Yaourt grec, fruits de saison, coulis de raisin & graine de chia.

*Gluten, lactose, fruits à coque, arachides*

## LE FLAN LIBANAIS 6€

Flan libanais à la fleur d'oranger et aux éclats de pistaches.

*Gluten, œuf, lactose, fruits à coque, arachides*

# LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ MÉO, PURE ORIGINE,  
MOKA ETHIOPIE.

L'ESPRESSO	2€	LE CAFÉ ALLONGÉ	2€
LE DOUBLE ESPRESSO	3€	LE CAFÉ CRÈME	2,5€

THÉS & INFUSION DE CHEZ  
UNAMI  
VIEUX LILLE  
3,5€

### L'INFUSION "BUTTERFLY"

Un mélange Thaïlandais de citronnelle & fleurs de pois papillon; teinte de menthe, arôme de rose & d'agrumes.

Temps d'infusion : 5-7 minutes.

### L'INFUSION "SOBA CHA"

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

Temps d'infusion : 3 minutes.

### THÉ MENTHE

Thé vert Chinois Gunpowder & menthe marocaine nanah.

Temps d'infusion : 2-3 minutes.

### L'INFUSION "FLEUR DU NIL"

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

Temps d'infusion : 5 minutes.

### THÉ "ENTRE TERRE ET CIEL"

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

Temps d'infusion : 5 minutes.



# LES BOISSONS FRAÎCHES

**EAU PLATE/GAZEUSE 50CL** 3€  
*Saint Amand. Villers.*

**EAU PLATE/GAZEUSE 1L** 3,5€  
*Saint Amand. Villers.*

**FRITZ KOLA** 4€

**FRITZ KOLA ZÉRO** 4€

**JUS DE POMME** 3,3€  
*Par "Fruits de Weppes". 25cl.*

**JUS DE POMME FRAMBOISE** 3,3€  
*Par "Fruits de Weppes". 25cl.*

**TENSAI MYRTILLE** 4€

**TENSAI CITRON** 4€

**LOVEN KOMBUCHA JASBERRY** 5€  
*Jasmin et framboise. 33cl.*

**LOVEN KOMBUCHA GINGER** 5€  
*La puissance du jus de gingembre frais, des notes citronnées et herbacées de la cardamome. 33cl.*

**LILONADE AGRUMES** 4€

**LILONADE CITRA** 4€



# NOTRE COCKTAIL ALCOOLISÉ

## SPRITZ

7,5 €

*Prosecco, aperol & eau pétillante.*

## NOS BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
<b>PREM'S</b> <i>Lager. "Le top pour commencer !" Bière blonde légèrement fruitée &amp; céréalière. 4,5% vol. BIO</i>	3,2 e	4,2 e	6 e
<b>BONNE PIOCHE</b> <i>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</i>	3,5 e	4,5 e	6,5 e
<b>POULE MOUILLÉE</b> <i>IPA. "Aie confiance..." Bière blonde bien houblonnée avec une amertume franche &amp; des notes d'agrumes. 6% vol. BIO</i>	3,5 e	4,5 e	6,5 e
<b>PAS CAP</b> <i>Triple. "Prêt à relever le défi ?" Bière blonde aux notes épicées &amp; florales. 8% vol.</i>	3,5 e	4,5 e	6,5 e

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

GALOPIN 12,5 CL : 2 E



# NOS VINS - LA SÉLECTION DES "CAVISTES CURIEUX"

12,5 cl

19 cl

75 cl

## JAVA ROUGE

5 e

7 e

20 e

*Côtes de Gascogne - Merlot - Cabernet Franc - Syrah.*

*Vin souple, très fruité, croquant. Grand vin du quotidien. 12% vol.*

## CIRQUE MOELLEUX

6 e

8 e

25 e

*Côtes Catalanes - Muscat moelleux.*

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

## JAVA BLANC

5 e

7 e

20 e

*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.*

## ROSÉ LE PETIT PONT

4 e

6 e

20 e

*Pays d'Oc.*

*Vin rosé léger & fruité. 12,5% vol.*

## PROSECCO

8,60 e

36 e

*Monteforte d'Alpone.*

*11% vol.*

# NOS BIÈRES BOUTEILLES



	33 cl	75 cl
<b>PREM'S</b> <i>Lager. "Le top pour commencer !"</i> <i>Bière blonde légèrement fruitée &amp; céréalière. 4,5% vol.</i> <i>BIO</i>	3,5 e	7 e
<b>BONNE PIOCHE</b> <i>Pale Ale. "C'est ton jour de chance !"</i> <i>Bière blonde très aromatique, un peu</i> <i>hazy/trouble avec une légère pointe d'amertume.</i> <i>5,5% vol. BIO</i>	3,5 e	7 e
<b>POULE MOUILLÉE</b> <i>IPA. "Aie confiance..."</i> <i>Bière blonde bien houblonnée avec une</i> <i>amertume franche &amp; des notes d'agrumes. 6%</i> <i>vol. BIO</i>	3,5 e	7 e
<b>PAS CAP</b> <i>Triple. "Prêt à relever le défi ?"</i> <i>Bière blonde aux notes épicées &amp; florales. 8%</i> <i>vol.</i>	3,5 e	7 e
<b>COUP DE SOLEIL</b> <i>Double IPA. "Elle va passer crème !"</i> <i>Bière blonde forte en amertume, aux arômes de</i> <i>fruits tropicaux, noix de coco, épices &amp;</i> <i>agrumes. 7,5% vol.</i>	4 e	8 e
<b>PIN-PON</b> <i>aison. "A fond la caisse !"</i> <i>Bière blonde fruitée, florale &amp; peu amère.</i> <i>Léger côté arlequin qui nous dit "reviens-y" !</i> <i>7% vol.</i>	3,5 e	7 e
<b>LOOPING</b> <i>Saison Pale Ale. "C'est parti pour un tour ?"</i> <i>Bière blonde légère &amp; très riche en goût aux</i> <i>notes de fruits exotiques. 4% vol.</i>		7 e

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

