

M E N U D U M I D I

LISTE DES ALLERGÈNES AU BAR

LES ENTRÉES

- HOUMOUS**, garniture du moment: coulis de poivrons confits. 7€
- LABNEH** (fromage blanc à l'ail), garniture du moment: carottes à l'orange, graines de tournesol, pickles de chou. 7€
- TROIS FALAFELS**, crème de sésame/ail/citron. 4.5€

LE PLAT DE LA SEMAINE

- TARTARE DE BOEUF**, pommes de terre grenailles à l'ail et au thym, chorizo. 16,5€

LA CARTE DE MARS

- WELSH à la Pas Cap**, Supplément oeuf: 1€ 16€
- BOULETTES**, porc. et veau, sauce aigre-douce, frites. 16,5€
- SANDWICH KEFTAS**, pousses d'épinards, chou, oignons rouges, pickles de cornichons, herbes, crème de sésame. Frites. 14,5€
- SANDWICH FALAFELS**, pousses d'épinards, chou, oignons rouges, pickles de cornichons, herbes, crème de sésame, frites. 13,5€
- VOLAILE FARCI**, jambon serrano, olives, emmental. Poêlée champi/pommes de terre. 16,5€
- ÉMINCÉ DE DINDE**, sauce huitre/soja/sésame. Riz thaï au sésame torréfié. 16,5€
- BOUDIN NOIR**, purée de pomme de terre. Pommes rôties, sauce sucrée. 16€
- BURGER**, steak, oignons confits, chou rouge, pickles de cornichon, lard, ketchup de grenad, sauce cheddar. Frites. 15,5€
- HALLOUMI GRILLÉ**, ragoût de pois chiches aux légumes du moment. VG. 16€

LES PLATS ENFANTS

NOS PLATS : QUANTITÉS ET PRIX DIVISÉS PAR 2.*
HORS WELSH, BOUDIN, VOLAILE ET SANDWICHES*



LES GOURMANDISES SUCRÉES

PANNA COTTA au café.

6€

BROWNIE (sans gluten), sirop.

6€

NOS BOISSONS MAISON (SANS ALCOOL)

TRÈS FRAIS. 25cl.

CITRONNADE, menthe, fleur
d'oranger

4€

ABRICOT-THYM

4€

ORANGEADE, menthe.

4€

TAMARIN*-MENTHE

4€

*(fruit légèrement acidulé)

NOS BIÈRES PRESSION

25 cl

33 cl

50 cl

PREM'S

3,5 e

4,5 e

6 e

Lager. "Le top pour commencer !"

Bière blonde légèrement fruitée & céréalière. 4,5% vol. Bio.

BONNE PIOCHE

4 e

5 e

7 e

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.

POULE MOUILLÉE

4 e

5 e

7 e

IPA. "Aie confiance..."

Bière blonde bien houblonnée avec une amertume franche & des notes d'agrumes. 6% vol. Bio.

PAS CAP

4 e

5 e

7 e

Triple. "Prêt à relever le défi ?"

Bière blonde aux notes épicées & florales. 8% vol. Bio.

CHAMBOULE TOUT

4,5e

5,5e

8e

Triple Ambrée. "Alors, cap ou pas cap ?" 8,5% vol.

COUP DE SOLEIL

4,5 e

5,5 e

8 e

Double IPA. "Elle va passer crème !"

Bière blonde forte en amertume, aux arômes de fruits tropicaux, noix de coco, épices & agrumes. 7,5% vol.

GALOPIN 12,5 CL : 2€

NOS BIÈRES BOUTEILLES

TARIFS SUR PLACE, SERVICE COMPRIS.

	33 cl	75 cl
PREM'S <i>Lager. "Le top pour commencer !"</i> <i>Bière blonde légèrement fruitée & céréalière. 4,5% vol. BIO</i>	4 e	7,5 e
BONNE PIOCHE <i>Pale Ale. "C'est ton jour de chance !"</i> <i>Bière blonde très aromatique, un peu hazy/trouble avec une légère pointe d'amertume. 5,5% vol. BIO</i>	4 e	7,5 e
POULE MOUILLÉE <i>IPA. "Aie confiance..."</i> <i>Bière blonde bien houblonnée avec une amertume franche & des notes d'agrumes. 6% vol. BIO</i>	4 e	7,5 e
PAS CAP <i>Triple. "Prêt à relever le défi ?"</i> <i>Bière blonde aux notes épicées & florales. 8% vol.</i>	4 e	7,5 e
COUP DE SOLEIL <i>Double IPA. "Elle va passer crème !"</i> <i>Bière blonde forte en amertume, aux arômes de fruits tropicaux, noix de coco, épices & agrumes. 7,5% vol.</i>	4,5 e	8,5 e
PIN-PON <i>Saison. "A fond la caisse !"</i> <i>Bière blonde fruitée, florale & peu amère. Léger côté arlequin qui nous dit "reviens-y" ! 7% vol.</i>	4 e	7,5 e
LOOPING <i>Saison Pale Ale. "C'est parti pour un tour ?"</i> <i>Bière blonde légère & très riche en goût aux notes de fruits exotiques. 4% vol.</i>	4 e	7,5 e
TATA YOYO <i>Bière rouge. "Qu'est-ce qu'il y a sous ton grand chapeau ?"</i> <i>Arômes de groseilles et notes de myrtilles. Bière collaborative avec la Brasserie des Deux Amants. 7% vol.</i>		8,5 e
CHAMBOULE TOUT <i>Triple Ambrée. "Alors, cap ou pas cap ?" 8,5% vol.</i>		7,5 e
KUSS KUSS <i>India Pale Lager. Blonde limpide. Arômes de pêche et d'abricot. Bière collaborative avec la Brasserie VIF. 6% vol.</i>	4,5 e	



NOTRE COCKTAIL ALCOOLISÉ

SPRITZ

Prosecco, aperol & eau pétillante.

8€

NOS VINS - LA SÉLECTION DES "CAVISTES CURIEUX"

	12,5 cl	19 cl	75 cl
JAVA ROUGE	5 e	7 e	25 e
<i>Côtes de Gascogne - Merlot - Cabernet Franc - Syrah. Vin souple, très fruité, croquant. Grand vin du quotidien. 12% vol.</i>			
CIRQUE MOELLEUX	6 e	8 e	29 e
<i>Côtes Catalanes - Muscat moelleux. Vin blanc moelleux, fin & parfumé. 10,5% vol.</i>			
JAVA BLANC	5 e	7 e	25 e
<i>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.</i>			
ROSÉ LE PETIT PONT	4 e	6 e	25 e
<i>Pays d'Oc. Vin rosé léger & fruité. 12,5% vol.</i>			
PROSECCO	8,60 e		36 e
<i>Monteforte d'Alpone. 11% vol.</i>			

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 "FLEUR DU NIL"

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

Temps d'infusion : 5 minutes.

ROOIBOS - GRAPEFRUIT

Délicieux mélange fruité: pamplemousse, framboise, mûre, pétales de rose, fleurs de Tournesol. Temps d'infusion : 5 minutes.

INFUSION - MACHU PICCHU

Saveurs florales. Composition: vernaine citronnée, écorces d'églaïtier, écorces d'oranges, pétales de rose, fleurs de tournesol et de jasmin. Arômes naturels de bergamote, vanille et citron. Idéal le soir après le repas. Temps d'infusion : 4-5 minutes.

THÉ MENTHE

Thé vert Chinois Gunpowder & menthe marocaine nanah.

Temps d'infusion : 2-3 minutes.

THÉ "ENTRE TERRE ET CIEL"

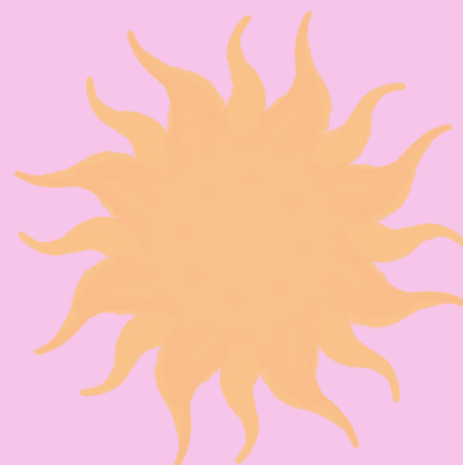
Alliance subtile de jasmin & de bergamote avec une pointe de vanille & de lavande.

Temps d'infusion : 5 minutes.

THÉ NOIR - LOTUS ROUGE.

Les amateurs de fruits apprécieront: morceaux de fraises, framboise, mûres, baies, roses, sureau.

Temps d'infusion : 4 minutes.



LES BOISSONS DE NOS FOURNISSEURS (SANS ALCOOL)

EAU PLATE/GAZEUSE 50CL

3€

Saint Amand. Villers.

EAU PLATE/GAZEUSE 1L

3,9€

Saint Amand. Villers.

LIL COLA

4€

Le cola produit à Lille. Par la Brasserie Gobrecht. 33cl.

LIL COLA ZÉRO

4€

Cola Stévia produit à Lille. Par la Brasserie Gobrecht. 33cl.

JUS DE POMME

Par "Fruits de Weppes". 25cl.

3,3€

JUS DE POMME FRAMBOISE

Par "Fruits de Weppes". 25cl.

3,3€

