



DRINKS

Cocktails

LE MOULIN ROUGE	10
Champagne, Cointreau, mandarine impériale, crème de pêche, grenadine	
TÉQUILA SUNRISE	9
Téquila, jus d'orange, grenadine	
PINA COLADA	9
Rhum, crème de coco, jus d'ananas	
LE PARADISE	9
Gin, jus d'orange, ananas, goyave, grenadine	
GIN TONIC	8
Gin, Schweppes tonic	
ROYAL MOJITO	10
Rhum, crémant, citron vert, menthe, sucre	

MOJITO	9
Rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse	
APÉROL SPRITZ	8
Apérol, crémant, eau gazeuse, orange	
SAINT - GERMAIN SPRITZ	9
Liqueur de St-Germain, eau gazeuse, crémant	
AMÉRICANO	9

Mocktails

VIRGIN MOJITO / FRUIT PUNCH / PINA COLADA	6.5
--	-----

LES BIÈRES *et cidres*

pression

	33cl	50cl
TUBORG	5	7.5
GRIMBERGEN BLONDE	5.5	8.3
GRIMBERGEN ROUGE	5.5	8.3
PAGE 24 TRIPLE	5.5	8.3
BÊTE BLANCHE	5.5	8.3
PICON BIÈRE	6	8.5

bouteilles

DUVEL (33CL)	5.5
1664 SANS ALCOOL (33CL)	4
CIDRE BRUT BIO SASSY (33CL)	5.5
CIDRE ROSÉ SASSY (33CL)	5.5

Apéritifs

RICARD (2CL)	3.4
MARTINI ROUGE/BLANC (6CL)	5
KIR <i>(Cassis, Mûre, Pêche)</i>	4
KIR ROYAL	9.5
COUPE DE CHAMPAGNE	9
PICON VIN BLANC (25CL)	5
CUTTY SARK (6CL)	6
GLENLIVET (6CL)	8
DIGESTIFS <i>Demandez à votre serveur !</i>	8

VIN AU VERRE 15cl

CHARDONNAY «La petite vigne» IGP	6
BORDEAUX «Château Claouset» AOP	6
ROSÉ «Belle Côte» IGP	6
UBY N°3 «Côtes de Gascogne» IGP	6

SOFTS

COCA / ZÉRO / CHERRY (33CL)	4.5
FANTA (25CL)	3.9
ORANGINA (25CL)	3.9
OASIS (25CL)	3.9
FUZE TEA (25CL)	3.9
PERRIER (33CL)	4.2
SCHWEPES TONIC (25CL)	3.9
SCHWEPES AGRUMES (25CL)	3.9
VILLERS SIROP (20CL)	3.6
VILLERS (20CL)	3.5
JUS DE FRUITS (25CL)	3.9
<i>(Orange, Ananas, Pomme)</i>	
SIROP À L'EAU (33CL)	3.5
DIABOLO (33CL)	4
<i>(Fraise, citron, menthe, grenadine, citron, violette, pêche)</i>	
VILLERS PLATE (50CL/1L)	5/6.5
VILLERS GAZEUSE (50CL/1L)	5/6.5

LA CAVE À vins

VINS BLANCS - pichet 50cl / bouteille
MUSCADET SUR LIE AOP «Perd son pain» - 22
CHARDONAY PAYS D'OC «La petite vigne» - 15.5 / 23.5
UBY IGP N°3 «Côtes de Gascogne» - 20
PETIT CHABLIS AOC «Domain J. Collet et fils» - 35

VINS ROSÉS - pichet 50cl / bouteille
ROSÉ IGP PAYS D'OC «Belle Côte» - 15.5 / 23
PROVENCE IGP «Lou Peyrassol» - 40

VINS ROUGES - pichet 50cl / bouteille
ST-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP - 26
PINOT NOIR AOP «Dopff au Moulin» - 34
BORDEAUX AOC «Château Claouset» - 18 / 27
SAINT EMILION «La grande Abesse» - 55

CHAMPAGNE
PANNIER BRUT - 55

NOS PRIX S'ENTENDENT NETS ET EN EUROS - SERVICE COMPRIS



LE CORNET D'AMOUR

DÉJEUNER ET DÎNER



FOOD

ENTRÉES

 TOMATE BURRATA	14
Mousse burrata et mascarpone, pesto, tartare de tomates, pignons de pin et roquette	
OEUF COCOTTE	11
Lardons et champignons	
FICELLE PICARDE	13
Jambon, champignons et emmental	
SAUMON FUMÉ	14
Crème ciboulette	
CASSOLETTE DE LA MER	12
Poisson blanc, fruits de mer, crème de moules, gratinée à l'emmental	
CANNELLONI DE POISSON	13
Farci aux poissons et épinard, crème de moules gratiné à l'emmental et parmesan	
ENDIVE AU JAMBON	13
Gratinée au Maroilles	

à partager

PLANCHE MIXTE*	17
Rosette, jambon de pays, coppa, camembert de Samer, tomme d'Artois, terrine et onions rings	
FINGER FOOD	15
Onions rings, calamars, poulet pané, chili cheese et sauce tartare	

Fruits de mer

HUÎTRES CREUSES DE NORMANDIE N°3	
- Par 6	15
- Par 9	20
- Par 12	25

BULOTS	11
CREVETTES ROSES	11
ASSIETTE DE LA MER	30
Crevettes roses, bulots, huîtres, langoustines	

Welsh et Burger

WELSH	 SIMPLE	18.5
Cheddar Galloway,		JAMBON 19.5
jambon, pain, bière, oeuf sur le plat	COMPLET	20

BURGER CLASSIQUE	19.5
Pain du boulanger, sauce burger, oignons rouges confits, steak hâché maison, tomates, salade, cheddar	
BURGER CH'TI	19.5
Pain du boulanger, sauce burger, oignons rouges confits, steak hâché maison, tomates, salade, Maroilles	
BURGER CHICKEN	19.5
Pain du boulanger, sauce barbecue, guacamole, oignons rouges confits, poulet crispy, poivrons confits, roquette, lard grillé, cheddar	

Viandes

BAVETTE À L'ÉCHALOTE	19
Accompagnement au choix	
PAVÉ DE RUMSTEAK	20.5
Accompagnement au choix	
CARBONADE FLAMANDE	20
Toasts de pain d'épices moutardé et frites	

SALADES

SALADE MAROILLES	18.5
Jambon de pays, lardons, pommes de terre, toasts et pané au Maroilles	
SALADE CHÈVRE MIEL	18.5
Lardons, pommes de terre, chèvre pané et toasts de chèvre au miel et thym	
SALADE CÉSAR	18.5
Tomates cerises, parmesan, croûtons, oeuf mollet frit et poulet crispy	
 SALADE ITALIENNE	17.5
Roquette, tomates cerises et séchées, pignons de pin, parmesan, billes de mozzarella, pesto vert et vinaigrette balsamique	
POKE BOWL SAUMON	18.5
Riz, tataki de saumon au sésame, sauce aux cacahuètes, avocat, petits pois, tomates cerises, chou rouge, omelette, pommes et graines de courge	

FILET DE POULET	20.5
Gratiné au Maroilles, accompagnement au choix	
TARTARE DE BOEUF	20
Accompagnement au choix	



FOOD

MOULES frites

	500g	1Kg		500g	1Kg
MOULES MARINIÈRES	17.5	21.5	MOULES MAROILLES	19.5	23.5
MOULES CRÈME	18.5	22.5	MOULES CHORIZO	19.5	23.5
MOULES ROQUEFORT	19.5	23.5			

MENU à 29€

ENTRÉE

- Crevettes roses
- Ficelle picarde
- Cassolette de la mer
- Assiette de charcuterie

PLAT

- Moules sauce au choix
- Bavette à l'échalote
- Fish and chips*
- Pavé de saumon au chorizo

DESSERT

- Crêpe au choix
(sucre, Nutella, chocolat maison)
- Dame blanche
- Profiteroles
- Crème brûlée

Poissons

PAVÉ DE SAUMON	22
Grillé et sa sauce chorizo	
DOS DE CABILLAUD	23
Rôti au four et sa crème de poivrons	
FISH AND CHIPS*	21
Sauce tartare	
TARTARE DE SAUMON	22
Saumon frais et fumé, échalote, citron vert, basilic, ciboulette et huile d'olive	

PÂTES

WOK THAI AU POULET	21
Poulet mariné, légumes, nouilles chinoise et graines de sésame	
TAGLIATELLES AUX 2 SAUMONS	19.5
Saumon frais, fumé et échalote	
TAGLIATELLES BOLOGNAISE	18.5
Boeuf hâché, légumes et parmesan	

MENU enfant - 13€

PLAT

- Nuggets frites*
- Moules marinières frites
- Steak hâché frites
- Fish and chips*
- Pâtes bolognaise

DESSERT

- Boule de glace au choix
- Crêpe au sucre

BOISSON

- Oasis
- Sirop à l'eau
- Diabolo



GARNITURES & SAUCES

FRITES	4
LÉGUMES	4
RISOTTO	4
SALADE VERTE	3
MAROILLES	2
ROQUEFORT	2
POIVRE	2
ÉCHALOTE	2
CHORIZO	2
MAYONNAISE	2
TARTARE	2

