

Nos menus

Formule midi 15.90€

ENTRÉES - Tomates Mozzarella
- Ardoise de charcuterie
- Bulots mayonnaise

PLATS - Pièce de boeuf
- Moules marinières
- Flammekueche classique

DESSERTS - Coupe de glace 2 boules
- Assiette de 2 fromages
- Crêpe au sucre

Supplément sauce
Vande 1.00€
Moules 2.00€

Menu 29.90€

ENTRÉES - Foie gras de canard maison
- Saumon fumé et toasts
- Croquettes de crevettes
- 6 huîtres

PLATS - Entrecôte sauce au choix
- Pavé de saumon à la plancha
- Aile de raie beurre ou câpres
- Moules sauce au choix

DESSERTS - Irish Coffee
- Crème brûlée
- Ardoise de 3 fromages
- Profiteroles

Nos parfums de glace

Fabrication maison

Nos sorbets

Cassis - Citron - Citron vert menthe
- Fraise/basilic - Framboise - Mangue -
Melon - Abricot - Passion - Poire

Menu 20.90€

ENTRÉES - Carpaccio de boeuf
- Crevettes roses
- Cassolette de la mer
- Salade chaude maroilles
(jambon de pays et lardons)

PLATS - Moules sauce au choix
- Tartare de boeuf préparé +/- relevé
- Bavette à l'échalote
- Filet de bar sauce basilic

DESSERTS - Dame blanche
- Café liégeois
- Chocolat liégeois
- Cheesecake
- Assiette 3 fromages

Supplément sauce
1€

Menu enfant -12 ans 9.90€

PLATS - Saucisse
- Steak hâché
- Moules marinières frites
- Nuggets de poulet
- Poisson pané

BOISSON - 1 boisson 33 cl
(Pepsi, limonade, sirop à l'eau, Oasis,
Orangina, Ice tea, Pepsi max)

DESSERT - 1 boule de glace au choix

Nos crèmes glacées

Amarena - Banane - Beurre de cacahuètes - Bounty -
Café - Caramel au beurre salé - Cheesecake - Chewing-
gum - Chocolat - Chocolat blanc - Citron meringué
- Cookies - Fraise - Grand-marnier - Kinder - Menthe
- chocolat - Noix de coco - Nougat de Montelimar -
Nutella - Oréo - Pêche - Pistache - Praliné - Réglisse
- Rhum-raisins - Spéculoos - Stracciatella - Suchard -
Tiramisu - Vanille - Vanille macadamia - Violette - Yaourt

● À découvrir en saison ● À retrouver toute l'année + les parfums du moment

La cave

Les pichets

	25 cl	50 cl	1l
Merlot IGP d'Oc	5.90	9.00	17.60
Rosé IGP d'Oc	5.90	9.00	17.60
Chardonnay IGP d'Oc	5.90	9.00	17.60

Les vins rouges

	1/2 bouteille	bouteille
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP «Marie Dupin»	13.50	26.00
Côtes du Rhône AOP «Les Charmilles»	14.50	19.10
Saint-Emilion AOP «Château Tour Puyblanquet»		39
Pinot Noir AOP «Dopff au Moulin»		33.90
Côtes de Blaye AOP ♥ «Château Lacaussade Saint-Martin»	13.90	22.90

Les vins rosés

	1/2 bouteille	bouteille	magnum
Côtes de Provence AOP «Bailly»	12.50	18.90	
IGP d'Oc - Sélection du moment		15.00	30.00

La réserve d'Olivier

	bouteille
St Julien AOP «Duluc de Brancire Ducru» ♥	56.00
Moulis en Médoc AOP «Maucaillou n°2»	44.00
Moulin à vent AOP «Bouchard»	36.00
Saint-Estèphe Haut-Marbuzet	60.00

Les verres

Merlot IGP d'Oc	3.60
Rosé IGP d'Oc	3.60
Chardonnay IGP d'Oc	3.60
Coteaux du Layon	3.90
Uby IGP «Côtes de Gascogne»	3.90
Pinot Noir AOP «Dopff au Moulin»	3.90
Rosé IGP «Sélection du moment»	3.90
Côtes de Blaye AOP «Château Lacaussade Saint-Martin»	3.90

Les vins blancs

	1/2 bouteille	bouteille
Muscadet sur lie AOP «Perd son pain»	14.90	19.90
Pouilly Fumé AOP «Domaine Pabiot»	18.90	30.00
Uby IGP «Côtes de Gascogne»		19.90
Bourgogne Aligoté AOP «Domaine Roux»		19.90

Les digestifs - 6 cl

Cognac	8.00
Calvados	
Grand-Marnier	
Get 27/31	

Champagne

	bouteille	coupe
Pannier brut ♥	50.00	7.50



WINE **CAVE À VIN** Champagne **ST-EMILION**
La réserve d'Olivier **DULUC** Saint-Estèphe **COGNAC**

♥ = coup de coeur de l'équipe
Les prix s'entendent net TTC et en euros



OUVERT 7j/7

BRASSERIE

Suivez-nous sur Facebook & Instagram



Cocktails

Le moulin rouge ♥ Champagne, Cointreau, mandarine impériale, crème de pêche, grenadine	10.00
Téquila Sunrise Téquila, jus d'orange, grenadine	9.00
Pina Colada Rhum, crème de coco, jus d'ananas	9.00
Le Paradise Gin, jus d'orange, ananas, goyave, grenadine	9.00
Royal Mojito Champagne, rhum, citron vert, menthe, sucre	10.00
Mojito Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse	9.00
Spritz Apérol, prosecco, eau gazeuse	7.50
Lillet schweppes ♥ Lillet rosé, Schweppes tonic, orange	7.50
Cosmopolitain Vodka, Cointreau, cranberry, citron vert	9.00

Cocktails sans alcool

Virgin mojito Citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse	6.50
Fruit punch Jus de goyave, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine	6.50
Pina colada Crème de coco, jus d'ananas	6.50

Apéritifs

Ricard	3.20
Martini rouge/blanc	3.60
Porto rouge/blanc	3.60
Kir (cassis, mûre, pêche)	3.50
Kir royal	7.50
Coupe de champagne	7.50
Américano maison	7.50
Muscat	3.60
Pieon vin blanc ou bière	5.20
Whisky clan campbell 2cl	3.40
Whisky clan campbell 4cl	6.00
Whisky supérieur Chivas, Jameson, Glenlivet	7.00

♥ = coup de coeur de l'équipe

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Exigez votre ticket de caisse

Bières pression

	33cl	50cl
Premium de saint-omer	4.60	6.80
Goudale	4.90	7.50
Belzébuth rubis	4.90	7.50
Triple secret des moines	4.90	7.50
Page 24 hildegarde	4.90	7.50

Bières et Cidres

BOUTEILLES

Duvel 33cl	4.90
Lifmans rouge 25cl	3.70
Belzébuth pink 33cl	4.90
Belzébuth blanche 33cl	4.90
Bête 33cl	4.90
Jupiler sans alcool 25cl	3.60
Cidre brut bio Sassy 33cl	4.90

Softs

	33cl	50cl
Pression		
Pepsi / peps max	3.80	5.60
Lipton ice tea	3.80	5.60
Orangina	3.80	5.60
Oasis tropical	3.80	5.60
Limonade	3.80	5.60
Diabolo	3.80	5.60
Eau gazeuse	2.90	4.80

Bouteille		
Perrier (33cl)	3.70	
Schweppes (25cl)	3.60	
Schweppes agrumes (25cl)	3.60	
Schweppes mojito (25cl)	3.60	
Vittel sirop (25cl)	3.60	
Sirop à l'eau (33cl)	3.50	
Sirop à l'eau (50cl)	5.30	
(fraise, citron, menthe, grenadine, citror, violette, pêche)		
Jus de fruits Caraïbos (25cl)	3.70	
(orange, ananas, tomate, pomme)		

Eaux

	25cl	50cl	100cl
Vittel	3.50	4.90	6.00
Perrier fines bulles	4.90	6.00	6.00

Entrées

Tomates mozzarella	8.90
Carpaccio de boeuf	9.90
Ardoise de charcuterie	9.90
Saumon fumé et toasts	12.90
Foie gras de canard maison	16.90
Croquettes de crevettes (2 pièces)	10.50
Tartare de crabe ♥	10.50

Salades froides

Salade estivale Morceaux d'avocats, tomates, surimis, crevettes, oeufs durs, concombres	13.90
Salade océane Haddock, tomates, saumon fumé, crevettes, toasts, concombres	13.90
Salade Italienne Tomates séchées, mozzarella, pesto, jambon de pays, concombres, tomates	13.90
Salade verte	3.00

Salades chaudes

Salade Maroilles Lardons, Maroilles fondu sur toasts, jambon cru, pommes de terre, concombres, tomates	14.90
Salade de chèvre Tomates, lardons, chèvre chaud sur toasts, miel, pommes de terre, concombres	14.90
Salade César Blanc de volaille, tomates, oeufs, parmesan, croûtons, concombres, sauce César	14.90
Salade Périgourdine ♥ Gésiers, foies de volaille, tomates, toast de foie gras, concombres	15.50
Salade de camembert frit Tomates, pommes de terre, jambon blanc, morceaux de camembert frits, cerneaux de noix, concombres	14.90

Poissons

accompagnement au choix

Pavé de saumon à la plancha	18.90
Aile de raie au beurre ou câpres	19.90
Croquettes de crevettes (3pièces)	18.90
Fish and chips sauce tartare	18.90
Filet de bar sauce basilic	18.90

Fruits de mer

Huîtres par 6 / 9 / 12	10.50	14.50	19.00
Assiette de Fruits de mer Huîtres, bulots, crevettes roses, chair de crabe	22.90		
Crevettes roses	9.50		
Bulots	9.50		

Moules

frites fraîches	500g	1kg
Marinières	13.90	18.50
À la crème	14.90	19.50
Au roquefort	14.90	19.50
Au maroilles	14.90	19.50
Au chorizo	14.90	19.50

Burger

frites fraîches	
Classique Steack hâché, oignons, cheddar, tomates, salade, sauce burger	15.90
Ch'ti Steack hâché, oignons, Maroilles, tomates, salade, sauce burger	16.90
Savoyard Steack hâché, oignons, raclette, tomates, salade, bacon, sauce burger	16.90

Garnitures : frites fraîches, riz, salade verte, pommes de terre grenaille.
Supplément sauce (2.00) : béarnaise, poivre, chorizo, roquefort, maroilles.

Flammekueches

Classique Crème épaisse, oignons, lardons, emmental	12.20
Complète Crème épaisse, oignons, lardons, emmental, champignons frais	12.90
Sicilienne Crème épaisse, oignons, Mozzarella, champignons frais, tomates séchées, pesto	13.50
Burger ♥ Crème épaisse, oignons, poivrons, viande hâchée, Ketchup, cheddar	13.90
Nordique Crème épaisse, saumon frais, saumon fumé, tomates	13.90
Chèvre miel Crème épaisse, oignons, fromage de chèvre, lardons, miel	13.90
Reblochon Crème épaisse, oignons, lardons, pomme de terre, Reblochon, jambon cru	13.90
Gourmande Crème épaisse, oignons, lardons, chorizo, cheddar, oeuf sur le plat	13.90

Viandes

accompagnement au choix

Entrecôte <i>env.300g</i>	23.90
Bavette d'aloiau <i>env.200g à l'échalote</i>	17.90
Émincé de volaille au Maroilles	16.90
Potjevleesch 3 viandes	17.90
Tartare de boeuf classique <small>préparé +/- relevé</small>	17.90
Tartare de boeuf Italien <small>pesto, parmesan</small>	17.90
Tartare XXL <i>360g</i>	21.90
Carpaccio double	16.90

Welshs

frites fraîches

Nature	14.50
Jambon	15.50
Complet	15.90

Les prix s'entendent net et en euros

Les prix s'entendent net et en euros - La maison n'accepte pas les chèques