



CARTE BOISSONS

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
- ROYAL MOJITO** - 10
Champagne, rhum, citron vert, menthe, sucre
- MOJITO** - 9
Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre, limonade
- SPRITZ** - 7,5
Apérol, crémant, eau gazeuse
- LILLET SCHWEPPES** - 7,5
Lillet rosé, Schweppes tonic, orange
- COSMOPOLITAIN** - 9
Vodka, Cointreau, cranberry, citron vert

COCKTAILS VIRGIN

- VIRGIN MOJITO** - 6,5
Citron vert, menthe, sucre, limonade
- FRUIT PUNCH** - 6,5
Jus de goyave, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine
- PINA COLADA** - 6,5
Crème de coco, jus d'ananas

BIÈRES BOUTEILLES CIDRES

- DUVEL 33CL** - 4,9
- LIEFMANS ROUGE 25CL** - 3,7
- 1664 SANS ALCOOL 33CL** - 4
- CIDRE BRUT BIO SASSY 33CL** - 4,9
- CIDRE ROSÉ SASSY 33CL** - 4,9
- GRIMBERGEN BLANCHE 33CL** - 4,9

CAVE À VIN

PICHETS - 25cl/50cl/1L

- MERLOT IGP D'OC** - 5,9 / 9 / 17,6
- ROSÉ IGP D'OC** - 5,9 / 9 / 17,6
- CHARDONNAY IGP D'OC** - 5,9 / 9 / 17,6

VINS BLANCS - demi / bouteille

- MUSCADET SUR LIE AOP «PER SON PAIN»** - 14,9 / 19,9
- POUILLY FUMÉ AOP «DOMAINE PABIOT»** - 18,9 / 30
- UBY IGP N°3 «CÔTES DE GASCOGNE»** - 19,9
- BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP** - 19,9

APÉRITIFS

- RICARD** - 3,2
- MARTINI ROUGE/BLANC** - 3,6
- PORTO ROUGE/BLANC** - 3,6
- KIR (cassis, mûre, pêche)** - 3,5
- KIR ROYAL** - 7,5
- COUPE DE CHAMPAGNE** - 7,5
- AMÉRICANO MAISON** - 7,5
- MUSCAT** - 3,6
- PICON VIN BLANC OU BIÈRE** - 5,2
- WHISKY CLAN CAMPBELL 2CL** - 3,4
- WHISKY CLAN CAMPBELL 4CL** - 6
- WHISKY SUPÉRIEUR** - 7
- Chivas, Jameson, Glenlivet

BIÈRES PRESSION

- TIGRE BOCK** - 4,6 / 6,8
- GRIMBERGEN BLONDE** - 4,9 / 7,5
- GRIMBERGEN ROUGE** - 4,9 / 7,5
- KASTEEL ROUGE** - 4,9 / 7,5
- BIÈRE DU MOMENT** - 4,9 / 7,5

EAUX 50cl/1L

- VILLERS** - 4,9 / 6
- VILLERS GAZEUSE** - 4,9 / 6

LES VERRES

- UBY IGP N°3 «Côtes de Gascogne»** - 3,9
- PINOT NOIR AOP «Dopff au Moulin»** - 3,9
- ROSÉ BORDEAUX «Gaspard»** - 3,9
- CÔTES DE BLAYE AOP** - 3,9
- «Château Lacaussade Saint-Martin»

VINS ROSÉS

- IGP «L'INSOLENCE»** - 22
- BORDEAUX «GASPARD»** - 18

SOFTS PRESSION

- PEPSI / PEPSI MAX** - 3,8 / 5,6
- LIPTON ICE TEA** - 3,8 / 5,6
- ORANGINA** - 3,8 / 5,6
- OASIS TROPICAL** - 3,8 / 5,6
- LIMONADE** - 3,8 / 5,6
- DIABOLO** - 3,8 / 5,6
- EAU GAZEUSE** - 2,9 / 4,8

SOFTS BOUTEILLES

- PERRIER (33cl)** - 3,7
- SCHWEPPES (25CL)** - 3,6
- SCHWEPPES AGRUMES (25CL)** - 3,6
- VILLERS SIROP (20CL)** - 3,6
- VILLERS (20CL)** - 3,5
- SIROP À L'EAU (33CL)** - 3,5
- SIROP À L'EAU (50CL)** - 5,3
- (fraise, citron, menthe, grenadine, citron, violette, pêche)
- JUS DE FRUITS (25CL)** - 3,7
- (orange, ananas, pomme)

DIGESTIFS (6CL)

- COGNAC** - 8
- CALVADOS** - 8
- GRAND-MARNIER** - 8
- GET 27** - 8
- ARMAGNAC** - 8

VINS ROUGES - demi / bouteille

- Saint-Nicolas de Bourgueil AOP** - 13,5 / 26
- Côtes du Rhône AOP «Les Charmilles»** - 14,5 / 19,1
- Pinot Noir AOP «Dopff au Moulin»** - 33,9
- Côtes de Blaye AOP** - 13,9 / 22,9
- «Château Lacaussade Saint-Martin»
- Saint-Émilion «Château Leconte Marquay»** - 35
- ST JULIEN AOP «Duluc de Branaire ducru»** - 56

CHAMPAGNE

- BRUT «PANNIER»** - 50

CARTE REPAS

À PARTAGER

PLANCHE TERRE - 15.9

4 charcuteries, terrine et 3 fromages régionaux

PLANCHE MER - 15.9

Rillettes de poisson, boudins de poisson, poisson mariné, gravelax de poisson, verrine de poisson, sauce tartare

POISSONS

AILE DE RAIE - 19.9

Beurre aux salicornes ou citronné

GRATIN DE LA MER - 17.9

Poisson selon arrivage, salade verte

FILET DE BAR BASILIC - 18.9

FISH AND CHIPS - 18.9

Frites fraîches et sauce tartare

CROQUETTES DE CREVETTES 3PCS - 18.9

Sauce tartare

SALADES

CÉSAR - 15.9

Sauce César, oeuf mollet fritté, copeaux de parmesan, poulet mariné crispy, croûtons

CHÈVRE CHAUD - 15.9

Toasts de chèvre, miel, lardons,

pommes de terre

MAROILLES - 15.9

Toasts Maroilles, lardons, pommes de terre et

jambon de pays

CAMEMBERT - 15.9

Cerneaux de noix, jambon blanc, pommes de terre, camembert pané

POKE BOWL SAUMON - 15.9

Riz, saumon mariné au soja, carottes râpées, champignons, tomates cerise, avocat, endives, petits pois, radis, gouttes de poivrons, sésame noir et wasabi, crevettes, graine de courge

POKE BOWL VÉGÉ - 14.9

Riz, carottes râpées, champignons, tomates cerise, avocat, endives, petits pois, radis, gouttes de poivrons, sésame noir et wasabi, graine de courge

FLAMMEKUECHES

LA FLAM' DU MOIS - 13.9

NORDIQUE - 13.9

Crème épaisse, fromage frais, ciboulette, échalote, saumon mariné au soja, saumon fumé, tomates cerise, graines de sésame

CHICKEN - 13.9

Crème épaisse, fromage frais, poulet mariné, poivron, oignons, cheddar, oeuf sur le plat, sauce barbecue

CLASSIQUE - 12.5

Crème épaisse, fromage frais, oignons, lardons, emmental

SICILIENNE - 13.5

Crème épaisse, fromage frais, Mozzarella, champignons frais, tomates séchées, pesto, oignons

CHÈVRE MIEL - 13.9

Crème épaisse, fromage frais, oignons, fromage de chèvre, lardons, miel

GARNITURES

FRITES - 3

SALADE - 3

RISOTTO - 4

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE - 4

SAUCE - 2

Poivre, béarnaise, roquefort, maroilles, échalote

ENTRÉES

CROQUETTES DE CREVETTES 2PCS - 11.5

Sauce tartare

SAUMON FUMÉ - 14.9

Toasts et fromage frais à la ciboulette

SALADE MAROILLES - 12.5

Toasts Maroilles, lardons, pommes de terre et

jambon de pays

HUITRES GRATINÉES PAR 6 - 13.9

CARPACCIO DE BOEUF - 12.9

VIANDES



TARTARE DE BOEUF - 17.9

Préparé ou non, +/- relevé

PIÈCE DU BOUCHER VBF - 19.9

Selon arrivage

■ BAVETTE SAUCE ÉCHALOTE - 17.9

Irlande

FILET DE POULET DE RÉGION - 18.9

Sauce aux pleurotes

RIBS DE VEAU À L'ITALIENNE - 19.9

CARBONADE FLAMANDE - 18.9

Frites fraîches et ses toasts de pain d'épices moutardés

SAUTÉ DE PORC FERMIER - 17.9

Et ses légumes

**Nos frites fraîches sont livrées
chaque semaine par La Frite de l'Authie**
**Nos poissons, fruits de mer et moules sont
livrés chaque jour par La marée Berckoise**

FRUITS DE MER

HUITRES 6 / 9 / 12 - 12 / 16 / 20.5

Normandie n°3

PLATEAU DE FRUITS DE MER - 25.9

Crevettes roses, bulots, huîtres, verrine de poisson et arrivage du moment

CREVETTES ROSES - 9.9

Mayonnaise maison

BULOTS - 9.9

Mayonnaise maison

MOULES

500GR / 1KG

MOULES MARINIÈRE - 13.9 / 18.5

MOULES CRÈME - 14.9 / 19.5

MOULES MAROILLES - 14.9 / 19.5

MOULES ROQUEFORT - 14.9 / 19.5

BURGERS ET WELSH



BURGER CLASSIQUE - 15.9

Pain du boulanger, sauce burger, oignons rouge confits, steak hâché maison, tomates, salade, cheddar

BURGER CH'TI - 16.9

Pain du boulanger, sauce burger, oignons rouge confits, steak hâché maison, tomates, salade, Maroilles

BURGER POULET - 17.5

Pain du boulanger au maïs, sauce salsa, poulet mariné crispy, roquette, cheddar, lard grillé, avocat

WELSH COMPLET - 16.9

Cheddar, pain, bière, jambon, oeuf sur le plat, frites

MENU

Entrée + plat **ou** plat + dessert
23€

Entrée + plat + dessert
28€

E
N
T
R
É
E

CASSOLETTE DE LA MER

SALADE MAROILLES

CREVETTES ROSES

CARPACCIO DE BOEUF

P
L
A
T

MOULES AU CHOIX

PIÈCE DU BOUCHER

FILET DE BAR BASILIC

TARTARE DE BOEUF

D
E
S
S
E
R
T

CRÈME BRULÉE

3 FROMAGES RÉGIONAUX

COUPE DE GLACE*

*Dame blanche, chocolat et café liégeois, coupe 2 boules au choix

NOS SORBETS

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

NOS CRÈMES GLACÉES

Amarena - Banane - Beurre de cacahuètes - Bounty - Café - Caramel au beurre salé - Cheesecake - Chocolat - Chocolat blanc - Citron meringué - Cookies - Fraise - Kinder - Menthe/Chocolat - Noix de coco - Nougat de Montelimar - Nutella - Oréo - Pêche - Pistache - Praliné - Régliasse - Rhum-raisins - Spéculoos - Straciatella - Suchard - Vanille - Vanille macadamia - Violette - Sésame noir - Thé matcha



À découvrir en saison



À retrouver toute l'année

Menu enfant - 10€

jusque 12 ans.

POISSON PANÉ

MOULES MARINIÈRE

STEAK HÂCHÉ

NUGGETS

OASIS

PEPSI/MAX

ORANGINA

ICE TEA

SIROP À L'EAU

BOULE DE GLACE

CRÊPE AU SUCRE