



Du mardi 11 janvier au dimanche 16 janvier 2022

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais, soigneusement sélectionnés par notre chef et son équipe. **Régalez vous !**



### L'ARDOISE DE LA SEMAINE

#### ENTRÉES

- Saumon fumé** 6  
Espuma citron
- Œuf Bénédicte** 6  
Jambon Serrano, sauce hollandaise

#### PLATS

- Filet de merlan, légumes, riz** 13  
Sauce grenobloise, câpres, citron, croûtons
- Tagliata de bœuf, frites** 13  
Roquette, parmesan

#### DESSERTS

- Tarte Amandine** 6  
Poire, frangipane
- Choux crème vanille** 6  
Caramel beurre salé

Entrée/plat ou plat/dessert 16 / Entrée + plat + dessert 19



#### LES ENTRÉES

- |   | ENTRÉE | PLAT |
|---|--------|------|
| <b>Wrap de saumon fumé</b><br>Avocat, tomate, crème aneth   | 8      | 12   |
| <b>Salade de chèvre chaud</b><br>Mesclun, noix, samoussa de chèvre, lardons, vinaigrette à la framboise | 10     | 15   |



#### ACCOMPAGNEMENTS

- Au choix, avec votre plat**  
Frites fraîches // poêlées de légumes de saison // pâtes // écrasé pomme de terre-tartufata
- En supplément** 3  
Frites fraîches // poêlées de légumes de saison // pâtes // écrasé pomme de terre-tartufata



#### SUR LE POUCE

servis également au bar

Prix par personne

- |                             |    |
|-----------------------------|----|
| <b>Planche charcuterie</b>  | 11 |
| <b>Planche végétarienne</b> | 10 |
| <b>Planche fromage</b>      | 12 |
| <b>Planche poisson</b>      | 13 |
| <b>Fuet Catalan</b>         | 6  |



#### LES PIZZAS

- |  | 28cm |
|--|------|
| <b>Marguerita</b><br>Sauce tomate, mozzarella, grana padano  | 12   |
| <b>4 Fromages</b><br>Sauce tomate, gorgonzola, fontal, taleggio, mozzarella  | 14   |
| <b>Hall U Need</b><br>Crème fraîche, chèvre, poivrons rôtis, miel, lardons de chorizo                              | 13   |
| <b>Campagnarde</b><br>Crème Fraîche, oignons confits, speck riserva, ciboulette, jaune d'œuf, mozzarella           | 15   |
| <b>Saumon</b><br>Crème fraîche, pesto, aneth, gravlax, saumon Fumé, roquette, mozzarella                           | 16   |
| <b>Tartufata</b><br>Crème fraîche, sauce tartufata, mozzarella, moliterno à la truffe, mortadelle truffé, roquette | 17   |



#### LES SALADES

- |   |    |
|---|----|
| <b>Salade Italienne</b><br>Mesclun, Jambon ibérique cru, Scamorza fumé, tomate cerise, basilic, copeaux parmesan    | 15 |
| <b>Salade Caesar (Poulet ou Gambas au choix)</b><br>Salade, tomates cerise, parmesan, croûtons à l'ail, œuf parfait | 16 |



#### LES BURGERS

- |  |    |
|--|----|
| <b>Burger Hall U Need</b><br>Boeuf, oignons grillés, bacon, sauce BBQ, Maroilles, roquette, cornichons           | 18 |
| <b>Burger Chicken</b><br>Poulet pané, roquette, cheddar, sauce tartare, oignons grillés                          | 16 |
| <b>Burger Végé</b><br>Champignons shiitaké, aubergine, crème parmesan, oignons grillés, roquette, galette de pdt | 15 |
| <b>Burger Foie gras</b><br>Steak Black Angus, roquette, foie gras poêlé  | 20 |



#### LES PLATS

- |  |    |
|--|----|
| <b>Tartare de bœuf Italien</b><br>Tomates confites, parmesan, pesto, basilic, frites     | 18 |
| <b>Tartare saumon guacamole</b><br>Avocat, échalottes, coriandre, dés de tomates, frites | 18 |
| <b>Lasagnes saumon - épinards</b><br>Béchamel safranée, emmental, salade                 | 18 |
| <b>Welsh</b><br>Jambon, Cheddar, bière brune, frites                                     | 15 |
| <b>Carbonade flamande</b><br>Paleron de bœuf origine Hauts-de-France, frites             | 15 |
| <b>Tartiflette</b><br>Reblochon, oignons, pomme de terre, salade                         | 16 |
| <b>Chuck flap de bœuf, frites</b><br>Basse côte persillée, sauce au poivre               | 15 |



#### LES DESSERTS

servis également au bar

- |   |   |
|---|---|
| <b>Tiramisu</b><br>Mascarpone, spéculoos, café          | 7 |
| <b>Cheese Cake</b><br>Mandarine                         | 7 |
| <b>Fondant chocolat</b><br>Coeur au caramel beurre salé | 7 |
| <b>Café ou thé Gourmand</b>                             | 8 |



#### PAUSE SUCRÉE

servis également au bar

Le mercredi et le week-end à partir de 15h jusque 18h  
Tous les jours en période de vacances scolaires

- |   |        |
|---|--------|
| <b>Crêpes, Gaufre liégeoise ou Bruxelloise *</b><br>Au choix : sauce chocolat / sauce caramel / coulit de fruits rouge<br>Garniture au choix : pépites smarties / éclats de kitkat / brisure de spéculoos / chantilly | 5      |
| <b>Coupe glacée</b><br>Dame Blanche, Chocolat Liégeois, Café Liégeois<br>Colonel, Chti Colonel, Williamine, Cubaine   | 6<br>8 |
| <b>Glace - 2 boules</b><br>Parfums au choix : chocolat, vanille, coco, pistache, menthe, caramel  | 3,5    |
| *Supplément boule vanille   | 1,5    |



#### CARTE ENFANT

servis également au bar (midi et soir)

Plat + dessert + boisson

- |  |    |
|--|----|
| <b>Plat au choix :</b><br>coquillettes au jambon ou steak hâché frites ou pizza (16cm) au choix sur la carte : Jambon, Marguerita, Hall U Need ou 4 Fromages | 12 |
| <b>Dessert au choix :</b><br>Mousse au chocolat ou glace 2 boules, chantilly   |    |
| <b>Boisson au choix :</b><br>à choisir dans Les Sodas / Jus / Eaux - 25cl au verso de la carte   |    |

1 MENU ENFANT = 3€

Service du midi : du mardi au jeudi de 12h à 14h / du vendredi au dimanche de 12h à 15h.  
Service du soir : du mardi au jeudi et le dimanche de 19h à 22h / le vendredi et samedi de 19h à 23h.

Prix nets en euros. Taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.  
Provenance de nos viandes et liste des allergènes disponibles au bar.

# LA CARTE DES VINS

## VINS ROUGES

	15cl	75cl	150cl	300cl
<b>Bordeaux</b>				
Cru Maqueline		5	19	
Medoc Château Tour Prignac Grande Réserve		6	25	
Grave Château Ferrande			29	
Saint Estephe Château Le Crock			-	199
Saint Estephe La Dame de MontRose			-	99
Saint Julien Pavillon de leoville poyferre			55	
Saint Emilion Virginie de Valandraud			59	

## Vallée du Rhône

Plan de dieu, Henri Durieu, Domaine Durieu	6	22		
Saint Joseph, Silice, Jérôme Coursodon	10,5	39		
Châteauneuf du pape, Télégramme, Brunier		45		

## Beaujolais

Beaujolais is not dead, Domaine Chasselay	6	22		
---	---	----	--	--

## Bourgogne

Chorey Les Beaune, Les Beaumonts, Domaine Arnoux	9	34		
Mercrey		35		
Rully Village, Domaine Dureuil Janthial		37		
Volnay vieilles vignes, Domaine Joseph Voillot		49		
Volnay 1er cru, Les Fremiets, Domaine Joseph Voillot		69		

## Provence

Bandol, Terre Brune, Domaine Terre Brune		39		
Château de Pibarnon		42		

## Loire

Sancerre, Petite Moussière, Alphonse Mellot	7,5	28		
Saumur Champigny, Les Poyeux, Antoine Sanzay		35		
Chinon, Croix Boissée, Bernard Baudry		35		

## VINS BLANCS

	15cl	75cl	150cl
<b>Alsace</b>			
Riesling, Streng, Domaine Baumann Zirgel	6,5	24	

## Loire

Sancerre, Terre de Mainbray, Domaine Reverdy	6,5	25	50
--	-----	----	----

## Languedoc

Cité de Carcassonne, Gérard Bertrand		5	19
Cri des hirondelles - Château Sain-Martin des Champs		5	19

## Bourgogne

Chablis, 1er Cru Fourchaume, Domaine Chantemerle	7,5	29	
Rully 1er cru Clos St Jacques, Domaine de la folie		39	

## Vallée du Rhône

Etincelle, Jérôme Coursodon		25	
-----------------------------	--	----	--

## VINS ROSÉS

### Provence

L'Effronté, Château les Valentines	5	19	38
Château les Valentines			48
Le grand huit, Château les Valentines	7,5	29	

## CHAMPAGNE

Mercier Brut	8	50	
Moët & Chandon brut		60	
Veuve Cliquot		70	



## LES BIÈRES

### PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl
Super 8 Export 4,8 °	3,5	4,5	6
Panaché 1 °	4	5	6,5
Monaco 1,2 °	4	5	6,5
Autres pressions	4,5	5,5	8

Super 8 Flandrien 6,4 °	Chouffe Blonde 8 °	Anosteke blonde 7,5°	Brigand 9 °
Vedett IPA 6 °	Cherry Chouffe 8 °	Averbode 7,5°	Paix Dieu 10 °
Angelus de Noël 6,5°	Super 8, IPA 6,4 °	Castelain Grand Cru 8,5°	

### BOUTEILLES

Brooklin IPA	Desperados	Célestin La Wal	Saint Feuillien Grand Cru
Westmalle	Duvel	Maredsous Triple	Chimay bleu, rouge, triple
Jade Bio ss alcool 25cl	Duvel Triple Hop	Orval	Queue de Charrue Triple
	Hommel Bier 25cl	Corsendonk Agnus	Saint Bernardus Triple
			Lindemans framboise



## LES COCKTAILS

### Les Classiques

<b>Sex On The Beach</b>	10
Vodka, cramberry, crème de pêche, ananas	
<b>Cuba Libre</b>	10
Rhum, Pepsi, citron vert pressé	
<b>Pina Colada</b>	10
Rhum, purée de coco, jus d'ananas, chantilly	
<b>Moscow Mule</b>	10
Vodka, citron vert, Ginger Beer	
<b>Long Island Iced Tea</b>	10
Gin, Vodka, Triple Sec, Tequila, Rhum, Pepsi	
<b>Caïpirinha</b>	10
Cachaça, citron vert, sucre de canne, jus de citron vert	
<b>Mojito</b> fraise, framboise, passion	10
Rhum, Perrier, citron vert, menthe, sucre de canne	

### Les Expériences

<b>Red Hall</b>	10
Gin, citron, crème de mûre, framboise, fraise, champagne	
<b>Orgasme</b>	10
Bailey's, Kalua, Vodka, chantilly	
<b>Gin Berry</b>	10
Gin, purée de framboise, citron vert, cramberry	
<b>Blue Lagoon</b>	10
Vodka, Curaçao, citron vert, sirop de pêche	
<b>Blue Hawaian</b>	10
Vodka, Curaçao, sirop de pêche, ananas, citron vert	
<b>Les Créations du Moment</b>	
<b>Passion Boost</b>	10
Rhum, Angostura, purée de passion, ananas, citron vert	
<b>Blue Dream</b>	10
Vodka, curacao, citron, liqueur de St Germain, pamplemousse, tonic	

### Les Sans Alcool

<b>Virgin Mojito</b>	6
<b>Virgin Moscow Fruité</b>	6
cramberry, citron vert, ginger beer	
<b>Virgin Pina Colada</b>	6
ananas, purée de coco, chantilly	
<b>Virgin Sex On The Beach</b>	6
cramberry, ananas, sirop de pêche	
<b>L'Exotique</b>	6
purée de framboise, jus d'orange, jus d'ananas, citron vert, sirop de pêche	



## LES BOISSONS CHAUDES

<b>Expresso</b>	2,5	<b>Décaféiné</b>	2,5
<b>Double expresso</b>	3,5	<b>Macchiatto</b>	4,5
<b>Café allongé</b>	3	<b>Chocolat chaud</b>	4
<b>Café crème</b>	3	<b>Chocolat viennois</b>	4,5
<b>Double crème</b>	4,5	<b>Irish coffee</b>	8
<b>Cappuccino</b>	4,5	<b>Cuban Coffee</b>	8
<b>Thé Kusmi Tea</b>	4	<b>Irish tea</b>	8
		<b>Cuban Tea</b>	8
		<b>Bailey's Coffee</b>	8

Notre café Méo Fichaux est bio et issu du commerce équitable.



## NOS ALCOOLS

### Gin

Bombay Sapphire	4cl
Oxley - Réglisse, Vanille	7
Bosford Rose - Fraise, Framboise	10
Tanqueray - Agrumes, Gingembre	7
Birdie Kaffir 44% Vol - Baies, Combava	10
Birdie Timut 44% Vol - Poivre, Coriandre	10
Hendricks - Genievre, Écorce de citron	10
Hendricks Floral - Essence Floral	10

### Whisky

Armorik Classic - Épicé, Fruité	10
Amrut Fusion - Boisé, Fruité	10

Cardhu 12 ans - Vanille, Épices douces	10
Chivas 12 ans - Fruits secs, Caramel	10
Connemara - Pêche, Poivre noir	8
Craigellachie 13 ans - Fruits secs	10

Glenmorangie - Vanille, Mandarine	10
Haig Club - Caramel	8
Jack Daniel's Gentleman Jack - Boisé, Épicé	10
Jack Appeal, Honey, Fire	10
Knockando 12 ans - Agrumes, Céréales	10
Lagavulin 16 ans - Chêne, Baies	10
Monkey Shoulder - Miel, Cannelle	8
Monkey Shoulder Smokey - Miel, Fumé	10
Nikka From The Barrel - Fruité, Épices	12
Nikka Coffey Grain - Réglisse, Fruité	10
Oban 14 ans - Agrumes, Miel	10
Talisker 10 ans - Très fruité	10
The Chita - Chêne, Miel	10
Tullamore Dew 14 ans - Fruits, Épices	10
Woodford Reserve - Vanille, Nougat	10

### Vodka

Grey Goose - Fruité	10
Eristoff - Blé, Amande	9
Zubrowska Bison Grass - Thym, Lavande	7

### Tequila

Camino Real - Agave bleu	6
Patron Silver - Floral, Agave	10
Patron XO Cafe - Café, Chocolat	8

### Rhum

Bacardi Cuatro - Vanille, Miel	8
Bacardi Reserva Ocho - Vanille, Noix	10
Bacardi Gran Reserva Diez - Poire, Banane	10
Captain Morgan	8
Santa Teresa 1796 - Poire, Banane	10
Zacapa 23 ans - Miel, Caramel	10
Don Papa - Vanille, Miel	10
Dictator 12 ans - Chêne blanc, Café	10
Diplomatico Reserva - Raisin, Cacao	10
Matusalem 15 Gran Reserva - Orange, Banane	10
Kraken Black - Café, Vanille	8
Bacardi Oakheart - Épices	8

<b>Supplément Cola, jus de fruits, etc.</b>	2,5
---	-----

## LES GIN TONIC

12

### Gin (au choix dans la liste des Gin) + Tonic au choix :

Tonic Original, Ginger Beer, Ginger Ale, Hibiscus, Matcha.

### + ajout au choix :

Écorce d'orange, Écorce de citron, concombre, cannelle, Baies Rose, poivre Timut, thym, romarin, gingembre

## LES APÉRITIFS

Kir 15cl	6
Kir Royal 15cl	8
Picon Bière 25cl	4
Americano 20cl	8
Spritz Aperol 25cl	8
Porto Rouge 10cl	6
Porto Blanc 10cl	6
Lillet Rose 6cl	8
Pastis Tradi. Janot 2cl	4
Pastis Bleu Janot 2cl	4
Pastis Bio Janot 2cl	4
Suze 6cl	5
Muscat 10cl	7
Campari 4cl	5
Martini Bianco 5cl	5
Martini Rosso 5cl	5

## LES DIGESTIFS

Cognac 4cl	7
Armagnac 4cl	7
Calvados 4cl	7
Cointreau 4cl	7
Grand Marnier 4cl	7
Fleur de Bière* 4cl	7
Bailey's 4cl	7
Eau de vie* 4cl	7
Houille Carte Noire* 4cl	8
Genievre de Wambrechies* 4cl	8
Hennessy 4cl	9
Get 27 4cl	6
Get 31 4cl	6
Benedictine 4cl	6
Cachaça Leblon 4cl	7
Chartreuse Verte 4cl	7
Vieille Prune 4cl	7

\* Servi glacé



## LES SODAS / JUS / EAUX

<b>Diabolo</b>	3		
<b>Orangina 25cl</b>	4		
<b>Schweppes Agrumes 25cl</b>	4		
<b>Schweppes Tonic 25cl</b>	4		
<b>Oasis Tropical 25cl</b>	4		
<b>Pepsi 33cl</b>	4		
<b>Pepsi Max 33cl</b>	4		
<b>Seven Up 33cl</b>	4		
<b>Lipton Ice Tea pêche 25cl</b>	4		
<b>Supplément sirop</b>	0,5		
		33cl	50cl
<b>Perrier</b>		4	11
<b>Perrier Fines Bulles</b>		3,5	5
		25cl	50cl
<b>Vittel Plate</b>		2,5	5
<b>San Pellegrino</b>		3,5	5

**Jus Granini** 25cl 4  
Orange, Ananas, Pomme, Framboise, Mangue, Pamplemousse, Fraise, Tomate, Abricot, Raisin, Pêche, Multifruits, ACE.

Prix nets en euros. Taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

Service du midi : du mardi au jeudi de 12h à 14h / du vendredi au dimanche de 12h à 15h.

Service du soir : du mardi au jeudi et le dimanche de 19h à 22h / le vendredi et samedi de 19h à 23h.