



CARTE TERRASSE

SEUL OU À PARTAGER

Planche charcuterie

Chiffonnade de charcuterie servie avec du pain et du beurre

15

Panier crudités

Crudités de saison et sauce tartare

11

Planche fromage

Assortiment de fromages servi avec du pain et du beurre

15

Maxi planche

Chiffonnade de charcuterie, fromages, fuet, confiture cerises, raisins, servis avec du pain et du beurre

28

Fuet catalan

Fin saucisson sec espagnol à découper soi-même

6



ENTRÉES

Carpaccio de tomates et burrata

Tomates anciennes, burrata, huile d'olive, basilic, graines de céréales et balsamique

7

GRANDES SALADES

César

Salade romaine, poulet pané, croutons, tomates cerises, œuf dur, sauce césar, oignons crispy

16

Italienne

Légumes confits, buratta, œuf dur, grana padano, croutons, jambon fumé, roquette, vinaigrette fraise balsamique

17

Poké Bowl végétarien

Riz noir, ananas, champignons, tomates, carottes, guacamole, fèves de soja, artichaut confit, radis rouge, coriandre fraîche, sauce vinaigrette au choix sésame ou agrumes

13

+ extra tataki de bœuf origine France

5



BURGERS

Chicken Burger

Poulet pané, sauce cheddar, sauce BBQ, oignons rouges, tomates, guacamole, salade batavia, cornichons, frites

16

Beef Burger Original

Steak haché de 150gr de bœuf origine France, sauce cheddar, sauce BBQ, oignons rouges, tomates, guacamole, salade batavia, cornichons, frites

18



PLATS

Bavette d'ail

Environ 180g, sauce échalote, frites

19

Tartare classique

Tartare préparé 180g de bœuf origine France, frites

18

Fish & chips

Cabillaud pané, sauce tartare, frites

15

Accompagnement en extra : frites / ratatouille / pommes grenailles

3

Supplément sauce : Maroilles, échalote, poivre

1



KIDS jusqu'à 12 ans

Plat au choix :

Nuggets Poulet + frites ou ratatouille
Jambon blanc + frites ou ratatouille

12

Dessert au choix

Mousse au chocolat ou glace Ben & Jerry's - 100ml (chocolat Fudge Brownie ou Vanilla Pecan Brittle)

Boisson au choix

À choisir dans les sodas / jus / eaux en 25cl

1 MENU ENFANT =

3€

de bonus offerts



DÉLICIES

Café ou thé gourmand

Verrines de mousse au chocolat, île flottante et tarte citron

8

Mousse au chocolat noir

6

Coupe de fraises

7

Tarte au citron meringuée

7

Crème brûlée

6

Ben & Jerry's - 100ml

Chocolat Fudge Brownie ou Vanilla Pecan Brittle

5



BOISSONS CHAUDES

Expresso / Décaféiné /

2,5

Irish Coffee

8

Ristretto

Bailey's Coffee

8

Double expresso

3,5

Cuban Tea

8

Café allongé

3

Cuban Coffee

8

Café crème

3

Thé Kusmi Tea

4,5

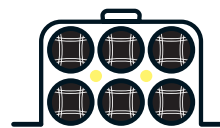
Crème double

4,5

Cappuccino / Macchiato

4,5

Notre café Méo Fichaux est bio et issu du commerce équitable



Tu tires ou tu pointes ?

Pétanques, mölkky ou palets basques : rendez-vous au bar extérieur pour récupérer le matériel !



Liste des allergènes



Liste des végétariens



Règle avec ta carte Hall U Need et cumule des bonus jeux !



SEUL OU À PARTAGER

Planche charcuterie

Chiffonnade de charcuterie servie avec du pain et du beurre

15

Panier crudités

Crudités de saison et sauce tartare

11

Planche fromage

Assortiment de fromages servi avec du pain et du beurre

15

Maxi planche

Chiffonnade de charcuterie, fromages, fuet, confiture cerises, raisins, servis avec du pain et du beurre

28

Fuet catalan

Fin saucisson sec espagnol à découper soi-même

6



COCKTAILS

Pastisito 25cl

Pastis, rhum, eau gazeuse, citron vert, sirop d'orgeat, menthe fraîche

10

Piña Colada 30cl

Rhum, purée de coco, jus d'ananas, crème fouettée

10

Moscow Mule 25cl

Vodka, Angustura, jus de citron vert, ginger beer

10

Aperol ou Saint-Germain Spritz 30cl

Aperol ou Saint-Germain, Grandin brut pétillant, eau gazeuse

10

Mojito classique, fraise, framboise ou passion 25cl

Rhum, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, purée de fruits

10

Gin (au choix dans la liste) 6cl

Bombay Sapphire - Citron, coriandre

Hendrick's - Concombre, rose

Tanqueray - Agrumes, gingembre

Birdie Kaffir - Baies, combava

Birdie Timut - Poivre, coriandre

12

+ Tonic au choix 20cl

Tonic Original, ginger beer, Ginger Ale, Hibiscus, Pimenta rosa

+ Ajout au choix :

Écorce de citron, concombre, Baies Rose, poivre Timut, thym, romarin, gingembre

MOCKTAILS

Virgin Mojito classique, fraise, framboise ou passion 25cl

Eau gazeuse, jus de citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, purée de fruits

6

Virgin Moscow Fruité 25cl

Jus de cranberry, jus de citron vert, ginger beer

6

Virgin Piña Colada 25cl

Jus d'ananas, purée de coco, crème fouettée

6



Tu tires ou tu pointes ?

Pétanques, mölkky ou palets basques : rendez-vous au bar extérieur pour récupérer le matériel !



BIÈRES

PRESSIONS

Super 8 Export 4,8°

Super 8 blanche 5,1°

Super 8 IPA 6,4°

La Fièvre 6°

Kastell rubus 7°

Paix Dieu 10°

Panaché 1°

Monaco 1,2°



33cl



50cl

4,5

6

5,5

8

5,5

8

5,5

8

5,5

8

6

9

5

6,5

5

6,5

BOUTEILLES



33cl

Duvel

Duvel Triple Hop

Chimay Bleue

Corona

Desperados

6

6

6

6

6



ALCOOLS

Whisky - Haig Club - Caramel, pomme

Rhum - Bacardi Cuatro - Vanille, Miel

Vodka - Eristoff - Blé, Amande

Tequila - Camino Real - Agave bleu

Pastis Tradi/Bio Janot 2cl

Get 27 & 31 6cl

Supplément soda, jus de fruits.

4cl

8

8

7

7

5

6

2,5



SOFTS/JUS/EAUX

Citronnade maison 25cl

Diabolo 25cl

Orangina 25cl / Seven Up 33cl

Schweppes Agrume / Tonic 25cl

Oasis tropicale / 25 cl

Pepsi / Pepsi Max 33cl

Lipton Ice Tea pêche 25cl

Jus Granini 25cl (orange, ananas, pomme, tomate)

Supplément sirop

4,5

4

4

4

4

4

4

4

0,5

Eaux

Perrier

Saint-Amand pétillante

Vittel

25 cl

33cl

50cl

1L

-

4

-

-

-

-

3,5

5

2,5

-

3,5

5



CARTE DES VINS

VINS ROSÉS (sec, frais, fruité)

	12,5cl	50cl	75cl
L'Effronté, Château les Valentines, IGP Méditerranée	5,5	17	25
Château Puech-Haut «Argali», Languedoc	-	-	28
Domaine de Terrebrune, Bandol	-	-	36

VINS BLANCS

Gascogne (sec, fruité, équilibré)

Classic, Domaine Tariquet	5,5	17	25
Premières Grives, Domaines Tariquet Moelleux	7	21	31

Bourgogne (sec, rond, aromatique, élégant)

Chablis, 1er Cru, Domaine Chantemerie	7,5	23	34
---------------------------------------	-----	----	----

CHAMPAGNE

Mercier Brut	10	-	60
Moët & Chandon brut	-	-	70
Veuve Cliquot	-	-	80

VINS ROUGES

	12,5cl	50cl	75cl
Bordeaux (intense, tannique, puissant)			
Cru Maqueline	5,5	17	25
Saint Estèphe, Château Le Crock	-	-	56
Vallée du Rhône (aromatique, riche, épicé)			
Côtes du Rhône, Domaine Durieu	6,5	18	27
Châteauneuf du Pape, Domaine Olivier Hilaire	-	-	46
Bourgogne (élégant, fruité, équilibré)			
Couvent des Jacobins, Louis Jadot	-	-	37
Beaujolais (léger, fruité, fin)			
Les Belouzes, Château de Beauregard	6,5	20	29