



CARTE TERRASSE

SEUL OU À PARTAGER

Planche charcuterie Chiffonnade de charcuterie servie 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
Panier crudités 🌱 Crudités de saison et sauce tartare	11	Fuet catalan Fin saucisson sec espagnol à découper soi-même	6
Planche fromage 🌱 Assortiment de fromages servi avec du pain et du beurre	15		

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 oriandre 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'ailou 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 crêpe (nutella ou sucre ou sucre glace et crème fouettée)	
Boisson au choix À choisir dans les sodas / jus / eaux en 25cl	

1 MENU ENFANT = **3€** de bonus offerts

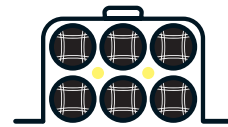
DÉLICIES

Café ou thé gourmand Verrines de mousse au chocolat, ile 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 Chocolate Fudge Brownie ou Vanilla Pecan Brittle	5

BOISSONS CHAUDES

Espresso / Décaféiné / Ristretto	2,5	Irish Coffee	8
Double espresso	3,5	Bailey's Coffee	8
Café allongé	3	Cuban Tea	8
Café crème	3	Cuban Coffee	8
Crème double	4,5	Thé Kusmi Tea	4,5
Cappuccino / Macchiatto	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 végétarienne



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

SEUL OU À PARTAGER

Planche charcuterie	15
Chiffonnade de charcuterie servie avec du pain et du beurre	
Panier crudités 🍴	11
Crudités de saison et sauce tartare	
Planche fromage 🍴	15
Assortiment de fromages servi avec du pain et du beurre	

Maxi planche	28
Chiffonnade de charcuterie, fromages, fuet, confiture cerises, raisins, servis avec du pain et du beurre	
Fuet catalan	6
Fin saucisson sec espagnol à découper soi-même	



COCKTAILS

Pastisito 25cl	10
Pastis, rhum, eau gazeuse, citron vert, sirop d'orgeat, menthe fraîche	10
Piña Colada 30cl	10
Rhum, purée de coco, jus d'ananas, crème fouettée	10
Moscow Mule 25cl	10
Vodka, Angustura, jus de citron vert, ginger beer	10
Aperol ou Saint-Germain Spritz 30cl	10
Aperol ou Saint-Germain, Grandin brut pétillant, eau gazeuse	10
Mojito classique, fraise, framboise ou passion 25cl	10
Rhum, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, purée de fruits	12
Gin (au choix dans la liste) 6cl	12
Bombay Sapphire - Citron, coriandre	
Hendrick' s - Concombre, rose	
Tanqueray - Agrumes, gingembre	
Birdie Kaffir - Baies, combava	
Birdie Timut - Poivre, coriandre	
+ 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	6
Eau gazeuse, jus de citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, purée de fruits	6
Virgin Moscow Fruité 25cl	6
Jus de cranberry, jus de citron vert, ginger beer	6
Virgin Piña Colada 25cl	6
Jus d'ananas, purée de coco, crème fouettée	



Tu tires ou tu pointes ?

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



BIÈRES

PRESSIONS

	33cl	50cl
Super 8 Export 4,8°	4,5	6
Super 8 blanche 5,1°	5,5	8
Super 8 IPA 6,4°	5,5	8
La Fièvre 6°	5,5	8
Kasteel Framboise 7°	5,5	8
Paix Dieu 10°	6	9
Panaché 1°	5	6,5
Monaco 1,2°	5	6,5

BOUTEILLES

	33cl
Duvel	6
Duvel Triple Hop	6
Chimay Bleue	6
Corona	6
Desperados	6



ALCOOLS

Whisky - Haig Club - Caramel, pomme	4cl
Rhum - Bacardi Cuatro - Vanille, Miel	8
Voska - Eristoff - Blé, Amande	8
Tequila - Camino Real - Agave bleu	7
Pastis Tradi/Bio Janot 2cl	7
Get 27 & 31 6cl	5
Get 27 & 31 6cl	6
Supplément soda, jus de fruits.	2,5



SOFTS/JUS/EAUX

Citronnade maison 25cl	4,5
Diabolo 25cl	4
Orangina 25cl / Seven Up 33cl	4
Schweppes Agrume / Tonic 25cl	4
Oasis tropicale / 25 cl	4
Pepsi / Pepsi Max 33cl	4
Lipton Ice Tea pêche 25cl	4
Jus Granini 25cl (orange, ananas, pomme, tomate)	4
Supplément sirop	0,5
Eaux	25 cl 33cl 50cl 1L
Perrier	- 4 - -
Saint-Amand pétillante	- - 3,5 5
Vittel	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

Loire			
Coteaux du Layon Bio Benoit Rocher. Moelleux	7	21	31
Gascogne (sec, fruité, équilibré)			
Classic, Domaine Tariquet	5,5	17	25
Bourgogne (sec, rond, aromatique, élégant)			
Chablis, Ter Cru, Domaine Chantemerle	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 Beaugard	6,5	20	29