



Du mardi 13 décembre au samedi 31 décembre 2022



PLANCHE FESTIVE

1 à 2 personnes

Saumon fumé, tartare de saumon, gouda truffé, Comté 6 mois, Floral de Belval, jambon truffé, mesclun

20

Régalez vous !

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais, soigneusement sélectionnés par notre chef et son équipe. Certains plats peuvent être indisponibles en raison de ruptures de produits chez nos producteurs.



L'ARDOISE FESTIVE

Feuilleté de gambas

12

Crème wasabi, pomme Granny Smith et condiments aux agrumes

Volaille, sauce aux morilles

25

Volaille du Nord cuite à basse température, pommes grenaille, haricots verts

Bûche au chocolat, coeur passion

8

Entrée/plat 34 - plat/dessert 29 - Entrée + plat + dessert 39



LES ENTRÉES

Entrée Plat

Croquette(s) aux crevettes grises 2 pièces/3 pièces	12	18
Persil frit, citron vert, accompagnement au choix en plat		
Quiche au Maroilles Végé	8	16
Salade mesclun, accompagnement au choix en plat		
Velouté de butternut Végan	8	-
Crème végétale, croûtons		



SUR LE POUCE

1 à 2 personnes

DISPO BAR

Planche crudités Végé	10
Planche charcuterie	13
Planche fromage Végé	13
Planche déclinaison de saumon	15
Fuet catalan	6



LES SALADES et TARTARES

Tartare de bœuf, accompagnement au choix	18
Classique : Echalote, moutarde, câpres, herbes, tabasco, sauce Worcestershire	
Thaï : Echalote, coriandre, citron vert, gingembre, piment, graines de sésame, soja	
Tartare de saumon, accompagnement au choix	18
Ananas, avocat, coriandre, oignons rouges, citron vert, piment	
Salade César - Poulet	16
Salade romaine, poulet basse T°, tomates confites, copeaux parmesan, croûtons	
Poké Bowl «signature HUN»	16
Saumon, riz noir, avocat, radis, feta, ananas, fèves de soja, graines de sésame, noix cajou, sauce soja	



LES BURGERS

Burger «Signature HUN», frites	18
Pastrami, tomates confites, crème parmesan, roquette, mayonnaise curcuma-gingembre	
Burger chicken, frites	16
Poulet pané, roquette, cheddar, sauce tartare, oignons confits	
Burger Végé, frites Végé	15
Champignons shiitaké, aubergine, galette de Pdt, crème parmesan, oignons, roquette	
Burger Ch'ti, frites	18
Bœuf, bacon, sauce BBQ, Maroilles, oignons confits, cornichons	



LES PLATS

Curry épicié, riz, légumes, crème coco, coriandre, gingembre, piment	13
Tofu : Végan	
Gambas :	23
Fish & Chips	14
Cabillaud pané et frit, salade Mesclun, sauce tartare, frites	
Poitrine de cochon	19
Confite au miel, soja, accompagnement au choix	
Welsh	16
Jambon, Cheddar, bière brune, accompagnement au choix	
Tagliatelles au saumon mi-cuit	17
Crème Wasabi, coriandre, pickles oignons rouges	
Carbonade flamande	15
Bœuf, moutarde, pain d'épices, bière, accompagnement au choix	
Bavette de boeuf 180g	19
Sauce Maroilles, échalote ou poivre, accompagnement au choix	
Entrecôte 300g	26
Sauce Maroilles, échalote ou poivre, accompagnement au choix	



ACCOMPAGNEMENTS

Inclus, au choix, avec votre plat

Frites / mirepoix de légumes / tagliatelles / purée tartufata

En accompagnement supplémentaire d'un plat 3



LES PIZZAS

30 cm

Pizza «Signature HUN»	16
Crème fraîche, mozza, chèvre, miel, pickles oignons, pastrami, pesto de roquette	
Pizza Margherita Végé	12
Sauce tomate, mozzarella, grana panado	
Pizza 4 fromages Végé	14
Sauce tomate, gorgonzola, fontal, taleggio, mozzarella	
Pizza Serrano	15
Sauce tomate, mozzarella, jambon Serrano, tomate séchée, roquette, parmesan	
Pizza Saumon	16
Crème fraîche, pesto, aneth, saumon fumé, roquette, mozzarella	
Pizza Tartufata Végé	16
Crème fraîche, sauce tartufata, mozzarella, Moliterno à la truffe, roquette	



LES DESSERTS ET PAUSE SUCRÉE

Disponible midi, après-midi et soir, tous les jours

DISPO BAR

Dessert de l'ardoise	8
Salade de fruits frais de saison	7
Tartelette chocolat, caramel	8
Pâte brisée, ganache chocolat, caramel beurre salé	
Tiramisu aux fruits de saison	7
Spéculoos, mascarpone	
Tarte au citron meringuée	7
Café ou thé gourmand	8
Crêpes ou gaufre liégeoise	5
Au choix : sauce chocolat / sauce caramel / coulis de fruits rouges	
Garniture au choix : pépites smarties / brisure de spéculoos / chantilly	
Coupe glacée	7
Dame blanche, chocolat liégeois, café liégeois, Colonel	
Glace (une, deux ou trois boules)	2,50/4,50/6,50
Parfums au choix : chocolat, vanille, fraise, pistache, café, citron, mangue	
Suppléments :	
Boule de glace	2
Chantilly	1



CARTE ENFANT

Plat au choix :	12
- Pâtes au jambon, crème fraîche, parmesan	
- Poulet pané ou Pavé de saumon + accompagnement au choix	
- Demi pizza au choix : Jambon, Margherita, Saumon ou 4 fromages	
Dessert au choix	
Mousse au chocolat ou glace 2 boules, chantilly	
Boisson au choix	
À choisir dans les sodas / jus / eaux en 25cl	

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 le samedi de 19h à 23h.

de bonus offerts



LES DÉCOUVERTES

VIN

BIÈRE	22cl	33cl	50cl
Tongerlo de Noël, 7°	4,5	5,5	8

	12,5cl	50cl	75cl
Beaujolais Village, Les Belouzes	6,5	20	29

Château de Beauregard

COCKTAILS DE NOËL

	10cl
Christmas	10
Whisky, whisky miel, sirop de fraise, jus d'orange	
Virgin Christmas	6
Jus de fraise, jus de pomme, sirop de fleur de sureau, sirop de cannelle	

LA CARTE DES VINS

VINS ROUGES

Bordeaux (intense, tannique, puissant)

	12,5 cl	50cl	75cl
Cru Maqueline	5,5	17	25
Médoc, Château du Prignac Grande Réserve	-	-	28
Graves, Château Ferrande	-	-	39
Saint Estèphe, Château Le Crock	-	-	56

Vallée du Rhône (aromatique, riche, épicé)

	12,5 cl	50cl	75cl
Côté du Rhône, En Goguette, Cuisine en Famille	6,5	18	27
Saint Joseph, Les Pierres Sèches, Yves Cuilleron	-	-	37
Châteauneuf du Pape, Domaine Olivier Hilaire	-	-	46

Bourgogne (élégant, fruité, équilibré)

	12,5 cl	50cl	75cl
Chorey Les Beaune, Les Beaumonts, Domaine Arnoux	-	-	39
Couvent des Jacobins, Louis Jadot	-	-	37
Rully Village, Domaine Dutreuil Janthial	-	-	45
Volnay 1er Cru, Les Fremiets, Domaine Joseph Voillot	-	-	69

Beaujolais (léger, fruité, fin)

	12,5 cl	50cl	75cl
Les Belouzes, Château de Beauregard	6,5	20	29

Loire (léger, fruité, souple)

	12,5 cl	50cl	75cl
Menetou Salon «tradition» - Dom. Clément	8	24	36

VINS BLANCS

Loire (Sec, vif, notes d'agrumes)

	12,5 cl	50cl	75cl
Sancerre, Terre de Mainbray, Domaine Reverdy	6,5	18	27
Coteaux du Layon « les fontaines» Bio - Benoit Rocher. Moelleux	7	21	31

Gascogne (Sec, fruité, équilibré)

	12,5 cl	50cl	75cl
Classic, Domaine Tariquet	5,5	17	25

Bourgogne (sec, rond, aromatique, élégant)

	12,5 cl	50cl	75cl
Chablis, 1er Cru Fourchaume, Domaine Chantemerie	7,5	23	34
Rully, 1er Cru Clos St Jacques, Domaine de la folie	-	-	48

Vallée du Rhône (sec, aromatique, complexe)

	12,5 cl	50cl	75cl
Viognier - Les vins de Vienne, IGP Collines Rhodaniennes	-	-	29
Liberty Nage, Château de Nages	5,5	17	25

VINS ROSÉS (sec, frais, fruité)

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

CHAMPAGNES

	12,5 cl	50cl	75cl
Mercier Brut	10	-	50
Moët & Chandon brut	-	-	60
Veuve Cliquot	-	-	70



LES BIÈRES

PRESSIONS	25cl	33cl	50cl	BOUTEILLES	5,5
Panaché 1°	4	5	6,5		33cl
Monaco 1,2	4	5	6,5		
Picon Bière	4	5	6,5		
Super 8 Export 4,8°	3,5	4,5	6		
Saison Dupont Bio 5,5°	4,5	5,5	8		
La Fièvre 6°	4,5	5,5	8		
Super 8 - IPA 6,4°	4,5	5,5	8		
Tongerlo de Noël, 7°	4,5	5,5	8		
Delirium Tremens 8,5°	4,5	5,5	8		
Kasteel rouge 8°	4,5	5,5	8		
Saint Bernardus Triple 8°	4,5	5,5	8		25cl
Castelain Winter Ale 8°	4,5	5,5	8		
Filou 8,5°	4,5	5,5	8		
Brigand 9°	4,5	5,5	8		
Paix Dieu 10°	4,5	5,5	8		
				Lindemans Framboise	
				Jade Bio sans alcool	



NOS ALCOOLS

Gin

Bombay Sapphire - Citron, coriandre	4 cl	8
Hendrick' s - Concombre, rose	10	10
Tanqueray - Agrumes, gingembre	10	10
Birdie Kaffir 44% Vol - Baies, combava	10	10
Birdie Timut 44% Vol - Poivre, coriandre	10	10

Whisky

Haig Club - Caramel, pomme	4 cl	8
Jack Daniel's - Vanille, épices	9	10
Lagavulin 16 ans - Tourbé, très fumé, iodé	10	10
Monkey Shoulder Smokey - Miel, canelle	10	10
Woodford Reserve - Nougat, épices	10	10
Tullamore Dew 14 ans - Fruits mûrs, épices	10	10
Nikka Coffey Grain - Poire, vanille	10	10
Connemara - Fumé, réglisse	10	10
Talisker 10 ans - Poivré, iodé	10	10
Chivas, 12 ans - Miel, pomme	10	10
Craigellachie 13 ans - Fruité, épicé	10	10
Glenmorangies - Vanille, mandarine	10	10

Rhum

Bacardi Cuatro - Vanille, Miel	4 cl	8
Bacardi Reserva Ocho - Vanille, Noix	10	10
Bacardi Gran Reserva Diez - Poire, Banane	10	10
Santa Teresa 1796 - Poire, Banane	10	10
Zacapa 23 ans - Miel, Caramel	10	10
Don Papa - Vanille, Miel	10	10
Dictator 12 ans - Chêne blanc, Café	10	10
Diplomatico Reserva - Raisin, Cacao	10	10
Matusalem 15 Gran Reserva - Orange, Banane	10	10
Facunda neo silver	10	10
Kraken black - Café, Vanille	10	10

Supplément Cola, jus de fruits etc.

2,5

Vodka

Grey Goose - fruité	4 cl	12
Eristoff - Blé, Amande	7	7
Zubrowska Bison Grass, Thym, lavande	8	8

Tequila

Camino Real - Agave bleu	4 cl	7
Patron Argent - Floral, Agave	10	10
Patron XO Café - Café, Chocolat	10	10

Apéritifs

Kir 15cl	7
Kir Royal 15cl	11
Martini Blanc/Rosso 5cl	6
Porto rouge/blanc 10cl	8
Lillet Rosé 6cl	7
Pastis Tradi/Bio Janot 2cl	5
Suze 6cl	5

Digestifs

Armagnac 4cl	7
Cointreau 4cl	8
Grand Marnier 4cl	9
Fleur de Bière 4cl	8
Bailey's 4cl	7
Génévrier de Wambrechies 4cl	9
Cognac Hennessy 4cl	10
Get 27 & 31 6cl	6
Chartreuse Verte 4cl	10
Vieille Prune de Souillac 4cl	9
Eaux de vie : Poire, Framboise,	7
Mirabelle	



LES COCKTAILS

Les classiques

Caïpirinha	10
Cachaça, citron vert, sucre de canne brun	
Blue Lagoon	
Vodka, curaçao, citron vert, sirop de pêche	
Piña Colada	
Rhum, purée de coco, jus d'ananas, chantilly	
Moscow Mule	
Vodka, Angustura, jus de citron vert, Ginger beer	
Aperol ou Saint-Germain Spritz	
Aperol ou Saint-Germain, Prosecco, Perrier, rondelle agrume	
Mojito Classique, Fraise, framboise ou passion	
Rhum, Perrier, citron vert, menthe, sucre de canne	

Les Gin-Tonic

Gin (Au choix dans la liste des Gin)	12
+ Tonic au choix	
Tonic Original, Ginger Beer, Ginger Ale, Hibiscus, Matcha, Pimenta rosa	
+ ajout au choix :	
Écorce de citron, concombre, Baies Rose, poivre Timut, thym, romarin, gingembre	

Les expériences

Le 31 Fruité	10
Get 31, vodka, purée de framboises, jus cranberry	
Fresh Coffee	
Liqueur de café Kahlua, vodka, sirop d'orgeat, crème	
Tequila Sunrise	
Téquila, crème de pêche, jus d'orange, jus de citron, sirop de grenadine	

Les sans alcool

Virgin Mojito	6
Perrier, jus de citron vert, sirop de mojito mint	
Virgin Moscow Fruité	
Jus de canneberge, jus de citron vert, Ginger beer	
Virgin Piña Colada	
Jus d'ananas, purée de coco, chantilly	
Hawaiï	
Purée de kiwi, jus d'orange & ananas	



LES SODAS/JUS DE FRUITS

Diabolo 25cl	3
Orangina 25cl / Seven Up 33cl	4
Schweppes Agrume / Tonic 25cl	4
Oasis tropicale	4
Pepsi / Pepsi Max 33cl	4
Jus granini 25cl (Orange, Ananas, Pomme, Mangue, Fraise, Tomate, Abricot, Multi fruits)	4
Supplément sirop	0,5

Les eaux

	25 cl	33cl	50cl	1L
Perrier	-	4	-	-
Perrier fines bulles	-	-	3,5	5
Vittel	2,5	-	3,5	5



LES BOISSONS CHAUDES

Expresso / Décaféiné	2,5	Chocolat chaud	4
Double expresso	3,5	Chocolat Viennois	4,5
Café allongé / Café crème	3	Irish Coffee / Bailey's Coffee	8
Crème double	4,5	Cuban Tea / Cuban Coffee	8
Cappuccino / Macchiatto	4,5	Thé Kusmi Tea	4,5

Notre café Méo Fichaux est bio et issu du commerce équitable