



HALL U NEED

NOW | ENJOY | EAT | DRINK

Quelques photos pour te mettre en appétit...



SEUL OU À PARTAGER

Planche charcuterie • Chiffonnade de charcuteries ibériques (jambon Serrano, Chorizo Serrano, Saucisson Serrano, Lomo Serrano Duroc) servie avec du pain et du beurre.	15	Cornet de calamars «façon fritto misto» • Friture de calamars et sauce tartare.	13
Planche fromage • Assortiment de fromages (Fourme d'Ambert AOP, mimolette, gouda, Cantal jeune AOP), servi avec du pain et du beurre.	15	Mezzé • Houmous, caviar d'aubergine, feta, tatziki, tarama, guacamole, ratatouille, chantilly de langoustine, sésame doré, persil plat et pain pita.	18
Planche Normande • Chiffonnade de charcuteries, camembert rôti aux pommes, servie avec du pain, des cornichons et du beurre.	29	Fuet catalan • Fin saucisson sec espagnol à découper soi-même.	7



ENTRÉES



Croquettes de crevettes • Deux croquettes de crevettes panées, citron jaune et sauce tartare.	11
Pita de saumon fumé • Demi pita garnie de saumon fumé, chantilly de langoustine, roquette, oignons rouges et aneth.	6



GRANDES SALADES



César • Salade romaine, poulet pané, croutons, pickles de choux rouge, œuf dur, sauce césar, oignons frits, copeaux de Grana Padano.	16
Chèvre • Mélange de batavia et roquette assaisonné à la vinaigrette agrume, crosquis de chèvre aux graines, bacon frit, pickles de choux rouge, champignons de paris, miel.	15
Poké vegan • Gyozas de légumes, riz noir, quinoa, choux rouge, légumes confits, fèves, concombre, graines et coriandre.	14



BURGERS



Original • Bun brioché, confit d'oignons, cornichons aigre doux, steak haché 150gr origine France, sauce BBQ, bacon frit, sauce cheddar, batavia.	18
Version veggie avec haché végétal	18
Normand • Bun brioché, confit d'oignons, pommes, steak haché 150gr de bœuf origine France, camembert, sauce champignons, batavia.	18
Version veggie avec haché végétal	18
Chicken • Bun brioché, confit d'oignons, cornichon aigre doux, poulet pané, sauce curry oignon, sauce cheddar, batavia.	16



PIZZAS



Margherita • Sauce tomate, mozzarella, basilic.	12
Serrano • Sauce tomate, mozzarella, jambon Serrano, tomates séchées, roquette, grana padano.	15
4 fromages • Sauce tomate, gorgonzola, scamorza fumée, taleggio, mozzarella.	14
Orientale • Sauce tomate, mozzarella, merguez, oeuf poché, persil plat.	15
Saumon • Crème fraîche, saumon fumé, mozzarella, pesto, aneth, roquette.	16



PLATS



Ribs XXL (750gr) • Travers de porc caramélisés, sauce BBQ.	22
Bavette d'ailou • Environ 180g, sauce au choix.	19
Tartare classique • Tartare préparé 180g de bœuf origine France.	18
Fish & chips • Cabillaud pané, sauce tartare.	15
Filet de dorade rôti • Sauce vierge de betterave, poêlée d'hiver, écrasé de Rattes du Touquet.	17
Filet de poulet maroilles • Filet de poulet 180g, maroilles, sauce maroilles.	16
Accompagnements • frites / poêlée de panais, pleurotes, asperges et pois gourmands / écrasé de Rattes du Touquet	
Sauces • échalote / poivre / champignons / maroilles / cheddar / BBQ	
Extra :	
Accompagnement	3
Sauce	1



DÉLICES



Café ou thé gourmand • Crème brûlée, mousse au chocolat, crème Mont-blanc (fromage blanc battu, crème de marrons, meringue, sauce chocolat, marrons).	8
Version Irish, Baileys ou Cuban Coffee/Tea gourmand	12
Mousse au chocolat	6
Crème brûlée	6
Mousse au chocolat blanc spéculoos • Crème fouettée, coulis mangue passion.	7
Apple pie • Apple pie new yorkaise, crème fouettée et cannelle.	8
Fondant au chocolat • Crème fouettée, glace vanille et sauce chocolat.	7
Crêpe ou gaufre liégeoise • Nutella ou sucre ou sucre glace ou sauce chocolat ou glace vanille ou coulis mangue passion et crème fouettée.	5
Coupe Mont-blanc • Glace marron, fromage blanc battu, crème de marrons, meringue, sauce chocolat, crème fouettée, marrons.	8
Coupe Dame blanche • Deux boules de glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée.	7
Coupe café liégeois • Deux boules de glace café, café froid, crème fouettée.	7
Glace (une ou deux boules)	2,5/4,5
Parfums au choix : chocolat, vanille, fraise, pistache, café, citron, mangue, marron, caramel beurre salé.	
Extra :	
Boule de glace	2,5
Crème fouettée ou sauce chocolat ou Nutella	1
Coulis mangue passion	1



BOISSONS CHAUDES

Espresso / Décaféiné / Ristretto	2,5	Chocolat chaud	4
Double espresso	3,5	Chocolat Viennois	4,5
Café allongé / Café crème	3	Irish Coffee / Baileys Coffee	8
Crème double	4,5	Cuban Tea / Cuban Coffee	8
Cappuccino / Macchiato	4,5	Thé Kusmi Tea	4,5

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



DIGESTIFS

Bailey's, 6cl	7	Get 27, 6cl	6
Eaux de vie poire, 4cl	7	Get 31, 6cl	6



KIDS jusqu'à 12 ans

Plat au choix :	12
Nuggets Poulet + frites ou poêlée de pleurotes, asperges et pois gourmands ou écrasé de Rattes du Touquet.	
Demi pizza au choix : margherita ou 4 fromages	
Jambon blanc + frites ou poêlée de pleurotes, asperges et pois gourmands ou écrasé de Rattes du Touquet.	
Dessert au choix	
Mousse au chocolat ou crêpe. Au choix : Nutella, sucre, sucre glace, crème fouettée, chocolat fondu, coulis mangue passion.	
Boisson au choix	
À choisir dans les sodas / jus / eaux en 25cl	

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

Végétarien



Liste des allergènes



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

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



SEUL OU À PARTAGER



Planche charcuterie

Chiffonnade de charcuteries ibériques (jambon Serrano, Chorizo Serrano, Saucisson Serrano, Lomo Serrano Duroc) servie avec du pain et du beurre.

15

Planche fromage

Assortiment de fromages (Fourme d'Ambert AOP, mimolette, gouda, Cantal jeune AOP), servi avec du pain et du beurre.

15

Planche Normande

Chiffonnade de charcuteries, camembert rôti aux pommes, servie avec du pain, des cornichons et du beurre

29

Cornet de calamars «façon fritto misto»

Friture de calamars et sauce tartare.

13

Mezzé

Houmous, caviar d'aubergine, feta, tatziki, tarama, guacamole, ratatouille, chantilly de langoustine, sésame doré, persil plat et pain pita.

18

Fuet catalan

Fin saucisson sec espagnol à découper soi-même

7



COCKTAILS

LES CLASSIQUES

Caipirinha 15cl • Cachaça, citron vert, sucre de canne brun. 10

Moscow Mule 25cl • Vodka, Angustura, jus de citron vert, ginger beer. 10

Mojito classique, fraise, framboise ou passion 25cl • Rhum, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, purée de fruits. 10

LES EXPÉRIENCES

Hall U Need...is love 17cl • Spiritueux hibiscus et sauge, citron vert, hydromel pétillant miel de lavande, sirop de fleur d'oranger bleu. 10

Pop corn star martini 19cl • Vodka, sirop pop corn, citron vert, jus fruit de la passion, shot de prosecco, brochette pop corn. 10

Blue mojito 18cl • Rhum ambré infusé tonka, sirop de curacao bleu, menthe fraîche, citron vert, Perrier. 10

Amanda colada 18cl • Rhum ambré, amaretto, citron vert, crème coco, jus d'ananas. 10

Candy mule 18cl • Vodka, sirop bonbon fraise, citron vert, ginger beer, cherry bitter, bonbon rose. 10

Capuccino Martini 15cl • Vodka, liqueur chocolat, lait concentré sucré, espresso, cacao. 10

Palomita 25cl • Tequila, sirop de pastèque, citron vert, Schweppes agrumes. 10

MOCKTAILS

Hall u Need... is virgin love 15cl • Hibiscus, citron vert, eau pétillante de miel, sirop de fleur d'oranger bleu. 6

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 amanda colada 18cl • Sirop amaretto, citron vert, crème coco, jus ananas, ananas déshydraté. 6

Virgin candy mule 18cl • Sirop bonbon fraise, citron vert, ginger beer, bonbon rose. 6



SOFTS/JUS/EAUX

Kombucha Citron & Gingembre, 33cl	6
Kombucha Menthe poivrée & Poire, 33cl	6
Citronnade maison, 25cl	4,5
Diabolo, 25cl	4
Orangina 25cl / Seven Up, 33cl	4
Schweppes Agrume / Tonic, 25cl	4
Oasis tropicale, 25cl	4
Pepsi / Pepsi Max, 33cl	4
Lipton Ice Tea pêche, 25cl	4
Jus Granini, 25cl (orange, ananas, pomme, mangue, fraise, tomate, abricot, multivitamins)	4
Supplément sirop : amaretto, citron, coco, curacao, fraise, fraise bonbon, grenadine, hibiscus, menthe, orgeat, pêche, pop corn, violette, pomme verte.	0,5

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



GIN TONIC

Gin 6cl (au choix dans la liste)

Bombay Sapphire - note de citron, coriandre
Hendrick's - Concombre, rose
Tanqueray - Agrumes, gingembre
Birdie Kaffir - Baies, combava
Birdie Timut - Poivre, coriandre

Sans alcool 6cl

Nolow ginger n°7 ou Nolow n°4

+ Tonic au choix 20cl : Tonic Original, ginger beer, Ginger Ale, Hibiscus, Pimenta rosa

+ Ajout au choix : écorce de citron, concombre, baies roses, poivre Timut, thym, romarin, gingembre

12



SPRITZ

Apérol ou St Germain Prosecco, eau gazeuse

8



BIÈRES/CIDRES

PRESSIONS



25cl



33cl



50cl

BOUTEILLES



33cl

Blonde

Super 8 Export 4,8° 3,5
Saison Dupont Bio 5,5° 4,5
La Fièvre 6° 4,5
Moulin d'Ascq 6,2° 4,5
Anosteké 8° 4,5
Brigand 9° 4,5

4,5

5,5

6

Westmalle

6

Orval

6

Duvel

6

Duvel Triple Hop

6

Chimay Bleue

6

Saint Feuillien Grand cru

6

Queue de charrue triple

6

Corona

6

Desperados

6

Blanche de Namur

6

Cidre Mauret rafraichissant

6

IPA

Super 8 IPA 6,4° 4,5
Cadette IPA 6° 4,5

4,5

5,5

8

Rouge

Kasteel rouge 8° 4,5

4,5

5,5

8

Triple

Saint Bernardus Triple 8° 4,5
Bon Secours Prestige 9° 4,5
Paix Dieu 10° 5

4,5

5,5

8

Lindemans Framboise

6

Jade Bio sans alcool

6

Panaché 1° 4

4

5

6,5

Monaco 1,2° 4

4

5

6,5

Picon Bière 5

5

6

9



ALCOOLS

Whisky

Whisky William Lawson's 7
Jack Daniel's 9
Lagavulin 16 ans 15
Monkey Shoulder Smokey 10
Chivas, 12 ans 10

4cl

Vodka

Grey Goose 12
Eristoff 7
Zubrowska Bison Grass 8

4cl

Rhum

Bacardi Cuatro 8
Zacapa 23 ans 13
Don Papa 10
Diplomatico Reserva 10
Kraken black 10

4cl

Tequila

Camino Real 7

4cl

Apéritifs

Kir 12,5cl 7
Kir Royal 12,5cl 11
Martini Blanc/Rosso 5cl 6
Pastis 2cl 3,5

Supplément soda, jus de fruits. 2,5



CARTE DES VINS

VINS ROUGES

Bordeaux (intense, tannique, puissant)	12,5cl	50cl	75cl
Agneau - Baron Philippe de Rothschild	5,5	17	25
Mouton Cadet, cuvée Héritage, Baron Philippe de Rothschild	-	-	31
Graves, Château Ferrande	-	-	39
Saint Estèphe, Château Le Crock	-	-	56

Vallée du Rhône (aromatique, riche, épicé)

Côtes du Rhône, Domaine Durieu	6,5	18	27
Crozes Hermitage Les Launes, Maison Delas	-	-	35
Châteauneuf du Pape, Domaine Olivier Hilaire	-	-	46

Bourgogne (élégant, fruité, équilibré)

Couvent des Jacobins, Louis Jadot	-	-	37
Chorey Les Beaune, Les Beaumonts, Domaine Arnoux	-	-	39
Rully, Cuvée Marey, Domaine de la folie	-	-	45

Beaujolais (léger, fruité, fin)

Les Belouzes, Château de Beauregard	6,5	20	29
-------------------------------------	-----	----	----

Loire (léger, fruité, souple)

Menetou Salon «tradition» Dom.Clément	-	-	36
---------------------------------------	---	---	----

VINS BLANCS

Loire (sec, vif, notes d'agrumes)	12,5cl	50cl	75cl
Sancerre, Terre de Mainbray, Domaine Reverdy	-	-	27

Gascogne (sec, fruité, équilibré)

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

Bourgogne (sec, rond, aromatique, élégant)

Macon Villages, Domaine Rémi Lefèvre	5,5	17	25
Chablis, 1er Cru Fourchaume, Domaine Chantemerle	7,5	23	34
Rully, 1er Cru Clos St Jacques, Domaine de la folie	-	-	48

VINS ROSÉS (sec, frais, fruité)

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

LES BULLES

Prosecco Galanti	5,5	-	25
Mercier Brut	10	-	60
Moët & Chandon brut	-	-	70
Veuve Cliquot	-	-	80