



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

Gaspacho

Concombre, menthe, yaourt

6

Onglet de bœuf

Moutarde à l'ancienne, accompagnement aux choix

13

Tompouce

Mille-feuille, crème pâtissière, glaçage fraise

6

Tarte fine à la tomate

Mozzarella

6

Truite de l'Artois meunière

Flan de carotte, tomate confites, crème citron

13

Cheesecake

Agrumes

6

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



LES ENTRÉES

Tataki d'entrecôte de bœuf FR

Boeuf cru, salade croquante, soja

ENTRÉE PLAT

15 22

Tartare de saumon

Mangue, échalotte, avocat, coriandre, accompagnement au choix

12 18

Gravlax de saumon aux agrumes

Pickles de choux fleurs et oignons rouge

8



SUR LE POUCE

servis également au bar

Prix par personne

Planche charcuterie

11

Planche végétarienne

10

Planche fromage

12

Planche poisson

13

Fuet Catalan

6



LES SALADES

Salade Italienne

Mozzarella, tomates sèches, jambon cru, croutons

16

Salade Caesar - poulet

Salade, tomates cerise, parmesan, croûtons à l'ail, œuf parfait

15

Poké Bowl saumon

Riz noir, radis, feta, mangue, tomates cerise, roquette, sésames, cajou, sauce soja

15



LES BURGERS

Supplément Steak Haché

Burger Hall U Need

Boeuf, oignons grillés, bacon, sauce BBQ, Maroilles, roquette, cornichons

4

Burger Chicken

Poulet pané, roquette, cheddar, sauce tartare, oignons grillés

18

Burger Végé

Champignons shiitaké, aubergine, crème parmesan, oignons grillés, roquette, galette de pdt

16

Burger au Saumon

Guacamole, comté 18 mois, Espelette, tomate, oignons rouge, roquette, crème coriandre

15



LES PLATS

Tartare de bœuf Italien

Tomates confites, parmesan, pesto, basilic, accompagnement au choix

18

Thon Albacore plancha

Sauce vierge : huile d'olive, tomates fraîches, herbes, piment, accompagnement au choix

18

Entrecôte poêlée 300g FR

Sauce chimichurri ou poivre, accompagnement au choix

26

Welsh

Jambon, Cheddar, bière brune, frites

15

Carbonade flamande

Bœuf origine Hauts-de-France, moutarde, pain d'épices, bière, accompagnement au choix

15

Pluma de porc ibérique

Sauce miel, balsamique, accompagnement au choix

18

Côte à l'os, Irlande

Sauce chimichurri ou poivre, accompagnement au choix

Temps attente : Bleu 25mn, Saignant 30mn, A Point 40mn

900g 1200g
2p 59 3p 89



ACCOMPAGNEMENTS

Au choix, avec votre plat

Frites fraîches // salade croquante // pâtes // grenailles en persillade

En accompagnement supplémentaire d'un plat

Frites fraîches // salade croquante // pâtes // grenailles en persillade

3



LES PIZZAS

Marguerita

Sauce tomate, mozzarella, grana padano

28cm

12

4 Fromages

Sauce tomate, gorgonzola, fontal, taleggio, mozzarella

14

Speck

Sauce tomate, mozzarella, speck, tomate séchée, roquette, copeaux parmesan

15

Nuage de pizza

Focaccia, purée tomates confites, burrata, basilic, parmesan

14

Saumon

Crème fraîche, pesto, aneth, gravlax, saumon Fumé, roquette, mozzarella

16

Tartufata

Crème fraîche, sauce tartufata, mozzarella, moliterno à la truffe, roquette

16



LES DESSERTS

servis également au bar

Salade de fruits frais de saison

7

Tiramisu Fruits Rouges

Mascarpone, fruits rouge, spéculoos

7

Fondant chocolat

Cœur à la pistache

7

Café ou thé Gourmand

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

Crêpes ou Gaufre liégeoise

Au choix : sauce chocolat / sauce caramel / coulit de fruits rouge
Garniture au choix : pépites smarties / brisure de spéculoos / chantilly

5

Coupe glacée

Dame Blanche, Chocolat Liégeois, Café Liégeois

6

Colonel, Chti Colonel, Williamine, Cubaine

8

Glace - 2 boules

Parfums au choix : chocolat, vanille, coco, pistache, fraise, caramel, cafe, citron, mangue

3,5

*Supplément boule vanille

1,5



CARTE ENFANT

servis également au bar (midi et soir)

Plat + dessert + boisson - Menu accessible jusqu'à 12 ans

Plat au choix :

Pates au jambon
Steak haché ou pavé de saumon (accompagnement au choix)
Pizza (16cm) au choix : Jambon, Marguerita, Saumon ou 4 Fromages

12

Dessert au choix :

Mousse au chocolat ou glace 2 boules, chantilly

Boisson au choix :

à choisir dans Les Sodas / Jus / Eaux - 25cl au verso de la carte

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

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
Bordeaux				
Cru Maqueline		5,5	25	
Medoc Château Tour Prignac Grande Réserve			28	
Grave Château Ferrande			39	
Saint Estephe Château Le Crock			-	199
Saint Estephe La Dame de MontRose			-	99
Saint Julien Pavillon de leoville poyferre			51	
Saint Emilion Virginie de Valandraud			55	

Vallée du Rhône

Plan de dieu, Henri Durieu, Domaine Durieu	6	26		
Saint Joseph, Les Pierres Sèches, Yves Cuilleron		37		
Châteauneuf du pape, Domaine Olivier Hilaire		46		

Beaujolais

Beaujolais is not dead, Domaine Chasselay

Bourgogne

Chorey Les Beaune, Les Beaumonts, Domaine Arnoux		39		
Mercrey		41		
Rully Village, Domaine Dureuil Janthial		45		
Volnay vieilles vignes, Domaine Joseph Voillot		48		
Volnay 1er cru, Les Fremiets, Domaine Joseph Voillot		69		

Provence

Bandol, Terre Brune, Domaine Terre Brune		45		
Château de Pibarnon		46		

Loire

Menetou Salon "tradition" - Dom. Clement	7.5	35		
Chinon, Croix Boissée, Bernard Baudry		-		

VINS BLANCS

	15cl	75cl	150cl
Alsace			
Riesling, Streng, Domaine Baumann Zirgel		29	

Loire

Sancerre, Terre de Mainbray, Domaine Reverdy	6,5	27	50
Coteaux du Layon "les fontaines" Bio - Benoît Rocher	7	31	

Languedoc

Cité de Carcassonne, Gérard Bertrand	5,5	25	
--------------------------------------	-----	----	--

Bourgogne

Chablis, 1er Cru Fourchaume, Domaine Chantemerle	7,5	34	
Rully 1er cru Clos St Jacques, Domaine de la folie		39	

Vallée du Rhône

Etincelle, Jérôme Coursodon		34	
-----------------------------	--	----	--

VINS ROSÉS

L'Effronté, Château les Valentines	5,5	25	38
Château Puech-Haut "Argali", Languedoc	6,5	28	
Château les Valentines		33	48
Domaine de Terrebrune, Bandol		36	

CHAMPAGNE

Mercier Brut	10	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

Kasteel Xtra 4.5°	Super 8 blanche 5.1°	Anosteke blonde 7,5°	Brigand 9 °
Bon secours 8°	Kastel rouge 8 °	Delirium Tremens 8,5°	Paix Dieu 10 °
Hoppy Yuzu 5.4°	Super 8, IPA 6,4 °	Castelain Grand Cru 8,5°	

BOUTEILLES

	5,5	33cl
Westmalle		Duvel
Orval		Duvel Triple Hop
Desperados		Chimay bleu
		Saint Feuillien Grand Cru
		Queue de Charrue Triple
		Saint Bernardus Triple
		Lindemans framboise 25cl
		Jade Bio sans alcool 25cl



LES COCKTAILS

Les Classiques

Caïpiroska Vodka, citron vert pressé, sucre de canne	10
Cuba Libre Rhum, pepsi, citron vert pressé	10
Pina Colada Rhum, purée de coco, jus d'ananas, chantilly	10
Corsair Mule Captain Morgan, Angustura, jus de citron vert, ginger beer	10
Long Island Ice Tea Gin, Vodka, Triple Sec, Tequila, Rhum, pepsi, citron vert	10
Mojito fraise, framboise, passion Rhum, perrier, citron vert, menthe, sucre de canne	10

Les Expériences

Pink Purple Gin, Triple sec, jus de citron, sirop de violette	10
Ladeline Rhum, Téquila, jus d'ananas, écrasé de coco, écrasé de fraise, jus de citron	10
Blue Lagoon Vodka, Curaçao, citron vert, sirop de pêche	10
Téquila Sunrise Téquila, crème de pêche, jus d'orange, jus de citron, sirop de grenadine	10

Les Créations du Moment

Poire Belle Hélène Vodka, jus de poire, sirop de poire, sirop de chocolat, jus de citron	10
Jumping Banana Téquila, Bière, écrasé de kiwi, écrasé de banane, jus de citron	10

Les Sans Alcool

Virgin Mojito	6
Virgin Moscow Fruité Jus de cramberry, jus de citron vert, ginger beer	6
Virgin Pina Colada Jus d'ananas, purée de coco, chantilly	6
Blue Sky Jus de pomme, jus de citron, sirop de pêche, sirop de curaçao, perrier	6
Red River Jus d'ananas, jus de citron, écrasé de fraise, sirop de rhum, sirop de vanille, schweppes tonic	6



LES BOISSONS CHAUDES

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

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



NOS ALCOOLS

Gin

Bombay Sapphire	7
Oxley - Réglisse, Vanille	10
Bosford Rose - Fraise, Framboise	7
Tanqueray - Agrumes, Gingembre	10
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
Ardberg 10 ans Tourbé fumé boisé	12
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
Sexton - Boisé, épicé, Miel, Noix	10
Glenmorangie - Vanille, Mandarine	10
Haig Club - Caramel	8
Jack Daniel's - Bourbon, Boisé, Épicé	8
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	7
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 - Vanille, fruits exotiques	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

Supplément Cola, jus de fruits, etc.

LES GIN TONIC

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

Diabolo	3	Jus Granini 25cl	4
Orangina 25cl	4	Orange, Ananas, Pomme, Framboise, Mangue, Pamplemousse, Fraise, Tomate, Abricot, Raisin, Pêche, Multifruits, ACE.	
Schweppes Agrumes 25cl	4		
Schweppes Tonic 25cl	4		
Oasis Tropical 25cl	4		
Pepsi 33cl	4		
Pepsi Max 33cl	4		
Seven Up 33cl	4		
Lipton Ice Tea pêche 25cl	4		
Supplément sirop	0,5		

	25 cl	33cl	50cl	1l
Perrier	-	4	-	-
Perrier Fines Bulles	-	-	3,5	5
Vittel	2.5	-	3,5	5

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.