



HALL U NEED

NOW | ENJOY | EAT | DRINK



Du mardi 30 août au dimanche 18 septembre 2022

CARTE TERRASSE

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

ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Samoussa au Maroilles salade de roquette	Moules marinières, frites Sauce crème ou sauce Maroilles *	Tarte au sucre Chantilly
6	13	6
* Supp 2€		
Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 16*		Entrée + Plat + Dessert : 19*



BARBECUE PLANCHA

Côte à l'os, Irlande 950g, 2p	59
Sauce Maroilles ou poivre, accompagnement au choix Temps attente : Bleu 20mn, Saignant 25mn, A Point 30mn	
Entrecôte 300g	26
Sauce Maroilles ou poivre, accompagnement au choix	
Thon à la plancha	19
Pavé de thon albacore, sauce vierge : huile d'olive, tomates fraîches, herbes, échalotes, accompagnement au choix	



LES SALADES & TARTARES

Tartare de bœuf, frites	18
Classique : Echalote, mayonnaise, câpres, herbes, tabasco, Worcestershire	
Thaï : Echalote, coriandre, citron vert, gingembre, piment, sésames, soja	
Salade César au poulet	16
Romaine, tomates cerise, parmesan, croûtons à l'ail, crumble parmesan	
Poké Bowl au thon	16
Thon albacore, riz noir, avocat, radis, feta, ananas, tomates cerise, roquette, graines sésames, noix cajou, pousse soja, sauce soja	



LES ACCOMPAGNEMENTS

Au choix, avec votre plat	
Wok froid de légumes // pommes de terre grenaille en persillade	
En supplément d'un plat	3
Wok froid de légumes // Pommes de terre grenaille en persillade	



LES ENTRÉES

	ENTRÉE	PLAT
Tartare de thon	12	18
Thon albacore, ananas, avocat, coriandre, oignons rouges, citron vert, huile olive, piment espelette, accompagnement au choix en plat		
Tomates multicolores	10	15
Mozzarella Di Bufala Campana Aoc, basilic, huile olive, balsamique, graines		



SUR LE POUCE

Planche charcuterie	13
Planche fromage	13
Fuet Catalan	6

dispo bar terrasse



LES BURGERS

Burger Hall U Need	18
Bœuf, bacon, sauce BBQ, Maroilles, oignons confits, cornichons	
Bun's froid aux 2 Saumons	18
Saumon fumé, rillette de saumon, aneth, citron vert, tomates, salade, radis	
Burger Végé	15
Champignons shiitaké, aubergine, crème parmesan, oignons confits, roquette, galette de pdt	

Café ou thé Gourmand



Tu tires ou tu pointes ?

Nos 3 terrains sont en accès libre, rendez-vous au bar extérieur pour récupérer vos boules



CARTE ENFANT

Plat + dessert + boisson	12
Plat au choix :	
Poulet pané (frites ou wok légumes)	
Fish & Chips de cabillaud	
Dessert au choix :	
Mousse au chocolat ou glace 2 boules (vanille, chocolat ou fraise)	
Boisson au choix :	
A choisir dans les sodas / Jus / eaux, 25cl au verso de la carte	

1 MENU ENFANT = 3€

de bonus offerts



LES DESSERTS ET PAUSE SUCRÉE

Disponible midi et après-midi, tous les jours

Dessert de l'ardoise	6
Tiramisu Fruits Rouges	7
Mascarpone, fruits rouge, spéculoos	
Salade de fruits frais de saison	7
Café ou thé Gourmand	8
Crêpes ou Gaufre Bruxelloise	5
Au choix : sauce chocolat / sauce caramel / Coulis de fruits rouges Au choix : pépites smarties / brisure de spéculoos / chantilly	
Coupe glacée	7
Dame blanche, chocolat Liégeois, café Liégeois, Colonel	
Glace une, deux ou trois boules	2.5 / 4.5 / 6.5
Parfums au choix : chocolat, vanille, fraise, pistache, café, citron, mangue	
Supplément :	
Boule de glace	2
Chantilly	1
Cornet	0.5

dispo bar terrasse



LES DÉCOUVERTES

BIERE	33cl	50cl	VIN	15cl	75cl	COCKTAIL	15cl
Paranoïa 5.6° Blonde Brasserie Huyghe	5.5	8	Puech-Haut "Argali" rosé Château Puech-Haut, IGP Languedoc	6.5	28	Saint-Germain Spritz Liqueur de sureau St-Germain, Prosecco, perrier, rondelle citron	10

LA CARTE DES VINS

VINS ROSÉS	15CL	75CL	150CL	VINS BLANCS	15cl	75cl	VINS ROUGES	15CL	75CL	150CL
L'Effronté Igp Méditerranée	5.5	25	-	Coteaux du Layon "les fontaines" - Benoit Rocher	7.5	29	Cru Maqueline, Bordeaux	5.5	25	-
Château les Valentines Aoc Côtes de Provence	7.5	33	48	Liberty Nages Vin de France - Gard	5.5	25	Plan de Dieu, Rhône	6	26	-
Domaine de Terrebrune Aoc Bandol	-	36	-	Chablis, 1er Cru Fourchaume, Domaine Chantemerle - Bourgogne	7.5	34	Ch. Ferrande, Graves	-	39	-
							Châteauneuf du Pape	-	46	-
							Pibarnon, Provence	-	46	-
							Volnay 1er Cru, Bourgogne	-	69	-



LES EFFERVESCENTS

	15CL	75CL
Un des Sens, Crémant de Loire	7	-
Mercier Brut, Champagne	10	50
Veuve Cliquot, Champagne	-	70



LES BIÈRES

PRESSIONS	33CL	50CL
Super 8 Export 4.8°	4.5	6
Panaché 1°/ Monaco 1.2°/Picon bière 7°	5	6.5
Super 8 blanche 5.1	5.5	8
Bacchus Framboise 5°	5.5	8
Paranoïa 5.6°	5.5	8
Anosteké India Pale Ale 6°	5.5	8
Paix Dieu 10°	5.5	8

BOUTEILLES 33CL 5.5

Chimay bleue 9°	Duvel Triple Hop 8°	Bière sans alcool
Desperados 5.9°	Corona 4.6°	Jade Bio 0° 25CL



LES COCKTAILS

Sans Alcool	
Bora Bora	6
Jus d'orange, ananas, citron vert, grenadine	
Virgin Piña Colada	6
Jus d'ananas, crème de coco, chantilly	
Virgin Mojito	6
Perrier, jus de citron vert, sirop de mojito mint	
Virgin Moscow Fruité	6
Jus de citron vert, ginger beer, jus de framboise	
Caïpirinha	10
Cachaça, citron vert, sucre de canne brun	
Mojito Classique, Fraise, framboise, passion	10
Rhum, Perrier, citron vert, menthe, sucre de canne	
Moscow Mule	10
Vodka, Angostura, jus citron, ginger beer	
Aperol Spritz	10
Aperol, Prosecco, Perrier, rondelle orange	
Piña Colada	10
Rhum, crème de coco, jus d'ananas, chantilly	



NOS ALCOOLS

LES ALCOOLS	4CL	LES APÉRITIFS	
Vodka Eristoff	9	Pastis Original / bleu	2cl 4
Vodka Grey Goose	9	Martini (aux choix)	5cl 5
Tequila Camino	7	Kir vin Blanc	15cl 6
Bacardi Carta blanca	7	Kir royal	15cl 8
Whisky Jack Daniels	8	Gin Tonic	24cl 12
Whisky Chivas 12 ans	10	- Hendrick's ou Birdie (Timut ou Kafir)	
Supplément Cola, jus, etc.	2.5	- Tonic Original, Ginger Ale, Hibiscus	
		- Concombre, Baies, romarin, gingembre	
LES DIGESTIFS	4CL		
Rhum Don Papa	10	Vieille Prune	7
Rhum Diplomatico	10	Wambrechies	8
Get 27/31 6cl	6	Fleur de Bière	7
Cognac Hennessy	10	Bailey's	7



LES SODAS / JUS

Pepsi / Pepsi Max	33cl	4
Schwepes Tonic / Agrumes	33cl	4
Seven Up	33cl	4
Oasis Tropical	25cl	4
Orangina	25cl	4
Limonade, Diabolo	25cl	3
Seven Up	33cl	4
Lipton ice tea pêche	25cl	4
Jus de pomme / ananas / orange / tomate	25cl	4
Supplément sirop : menthe, grenadine, fraise, violette, citron, pêche		0.5



	25cl	33cl	50cl	1l
Perrier	-	4	-	-
Perrier fines bulles	-	-	3.5	5
Vittel	2.5	-	3.5	5



LES BOISSONS CHAUDES

Notre café Méo Fichaux est bio et issu du commerce équitable

Expresso / Déca	2.5	Cappuccino	4.5
Double expresso	3.5	Thé Kusmi Tea	4.5
Café allongé / Crème	3	Irish Coffee	8
Double café crème	4.5	Baileys Coffee	8
Café Viennois	4.5	Cuban Tea	8



LES HORAIRES

Terrasse côté Resto : Du mardi au jeudi de 12h à 14h / du vendredi au dimanche de 12h à 15h.

Terrasse côté Bar : Du mardi au dimanche de 12h à 22h

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.