





Service continu  
*Tous les jours*  
**11H-23H**

*Flashez ce Code pour  
nous laisser un avis!*



Suivez-nous

 Edito\_valenciennes

 Restaurant l'Edito Valenciennes

 Brasserie l'Edito Valenciennes

## **Le Bouillon de L'EDITO**

*Nouveauté!*

<b>3 ENTRÉES</b> au choix	<b>4,9 €</b>
<b>3 PLATS</b> au choix	<b>9,9 €</b>
<b>3 DESSERTS</b> au choix	<b>4,9 €</b>


**Du Lundi au Vendredi**  
**De 11h30 à 15h00**  
**Changement toutes les semaines**





Planches à partager	
<b>PLANCHE TRADITIONNELLE (Charcuterie, fromage ou mixte )</b>	14,9
Condiments, assortiment de charcuterie et fromage, pickles maison	
<b>PLANCHÉ DU CHEF</b>	14,9
Beignets jalapenos, onions-rings, mozza-sticks, boulettes de pulled-pork, sauce barbecue	
<b>PLANCHE VÉGÉTARIENNE</b> 	11,9
Falafels, beignets jalapenos, légumes en tempura, pickles et crème aux herbes	
<b>LA VIP (pour 4 personnes)</b>	24,9
Jambon de pays, cubes de fromages, tenders de poulet, boulettes de pulled-pork, saucisson, légumes en tempura, nachos, cacahuètes, pickles de légumes	
<b>FLAMMENKUECHE CLASSIQUE À PARTAGER</b>	14,9
Crème, fromage, lardons, oignons blancs	
<b>FLAMMENKUECHE CH'TI À PARTAGER</b> 	14,9
Crème, Maroilles, oignons blancs	
<b>LA CONVIVIALE</b> 	9,9
Un demi saucisson, un beau morceau de fromage local, et un couteau qui coupe bien	
<b>TENDERS DE POULET</b>	10,9
Sauce barbecue	
<b>PETIT PLAISIR</b>	5,9
Cacahuètes, pickles de légumes, nachos et ses sauces (BBQ et crème aux herbes)	

Les Entrées	
<b>SAUMON MARINÉ</b>	15,9
Façon gravlax et ses toasts	
<b>OS A MOËLLE</b>	12,9
Gouttières gratinées, beurre à l'ail	
<b>ŒUF COCOTTE AU MAROILLES</b>	5,9
Un œuf, de la sauce maroilles maison, et des mouillettes croustillantes	
<b>FLAMICHE AU MAROILLES</b> 	7,9
La recette traditionnelle	
<b>SAUCISSON BRIOCHÉ MAISON</b> 	6,9
Un bon saucisson en brioche moelleuse	
<b>LANGUE DE LUCULLUS</b> <small>(env. 70gr)</small>	8,9
Spécialité Valenciennoise, langue fumée et foie gras 	

Salades & Woks	
<b>SALADE CÉSAR</b>	18,9
Salade, copeaux de parmesan, sauce césar, croûtons, tomates, poulet pané, oeuf dur	
<b>SALADE ET SES TOASTS DE CHÈVRE</b>	18,9
Salade verte, noix, pommes, tranches de lard grillé, tomates cerises, toasts de chèvre, crème de balsamique	
<b>SALADE ET SES TOASTS DE MAROILLES</b>	18,9
Salade verte, noix, pommes, tranches de lard grillé, tomates cerises, toasts de maroilles et crème de balsamique	
<b>BUTTERNUT GRATINÉ</b>  	17,9
Butternut, émietté de fromage de chèvre, quinoa, mozzarella, miel	
<b>WOK VÉGÉTARIEN</b> 	17,9
Nouilles aux œufs, champignons noirs, brocolis, courgette, poivrons rouges, oignons cébettes, sauce wok	
<b>WOK POULET</b>	19,9
Nouilles aux œufs, poulet, champignons noirs, brocolis, courgette, poivrons rouges, oignons cébettes, sauce wok	
<b>WOK AUX GAMBAS</b> 	21,9
Nouilles aux œufs, gambas, champignons noirs, brocolis, courgette, poivrons rouges, oignons cébettes, sauce wok	
<b>SALADE DE LENTILLES TRADITIONNELLES</b>	14,9
Lentilles brunes, lard fumé, échalotes ciselées, persil et vinaigrette	

Les Poutines	
<b>LA TEXANE</b>	15,9
Frites fraîches, pulled-pork sauce BBQ, oignons frits, sauce brune	
<b>L'ORIGINALE</b>	15,9
Frites fraîches, lard fumé, sauce cheddar, oignons frits, sauce brune	
<b>LA MAROILLES</b>	15,9
Frites fraîches, lard fumé, sauce maroilles, oignons frits, sauce brune	



Planche traditionnelle



Cordon bleu à l'italienne



coquillettes poulet & maroilles



Linguines aux 2 saumons



Poutine Originale




Les Incontournables	
<b>CARBONADE FLAMANDE</b> 	18,9
Servie avec ses frites fraîches, numéro 1 dans le cœur des nordistes	
<b>FILET DE POULET AU MAROILLES</b>	19,9
Servi avec ses frites fraîches	
<b>FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS</b>	19,9
Servi avec ses frites fraîches	
<b>FILET DE POULET AU CURRY</b>	19,9
Sauce curry, servi avec ses frites fraîches	
<b>CORDON BLEU À L'ITALIENNE</b> 	22,9
Escalope de poulet fourrée de jambon Serrano, tomates confites, mozzarella, roulée et panée, servie avec sa sauce tomate et ses linguines au pesto rosso	
<b>CAMEMBERT PANÉ ET SACHARCUTERIE</b>	23,9
Camembert pané au panko, son assortiment de 5 charcuteries et ses pommes de terre grenailles rissoles au beurre	
<b>WELSH DU CHEF</b>	23,9
Pain du boulanger de Préseau, moutardé, cheddar fondu à la bière, steak haché Français 150g, un œuf sur le plat servi avec ses frites fraîches	
<b>WELSH RAREBIT</b>	21,9
Pain du boulanger de Préseau, moutardé, cheddar fondu à la bière, jambonc blanc, un œuf sur le plat servi avec ses frites fraîches	
<b>TARTIFLETTE</b>	17,9
Pommes de terre, lard fumé, oignons, crème fraîche, reblochon, accompagnée de sa salade verte	
<b>ANDOUILLETTE AAAAA</b>	18,9
Sauce moutarde à l'ancienne, frites fraîches	

Pastas & Pizzas	
PASTAS	
<b>LINGUINE Bolognaise</b> <i>De la mama, si !</i>	16,9
<b>LINGUINE façon Carbonara</b>	17,9
<b>LINGUINE Saumon</b>	19,9
Aux 2 saumons, cuit et cru	
<b>LINGUINE aux champignons</b> 	17,9
Et ses éclats de noisettes	
<b>COQUILLETES BACON &amp; CHEDDAR</b> 	16,9
Coquillettes crémeuses cuites façon risotto, nappé de cheddar fondant et de tranche de bacon grillé	
<b>COQUILLETES JAMBON &amp; FROMAGE</b>	15,9
Coquillettes crémeuses cuites façon risotto, sa sauce à l'emmental et ses dés de jambon blanc	
<b>COQUILLETES MAROILLES &amp; POULET</b>	18,9
Coquillettes crémeuses cuites façon risotto, sa sauce maroilles et ses morceaux de poulet croustillants	
PIZZAS	
<b>pâte fraîche, faite maison</b>	
<b>REINE</b>	14,9
Sauce tomate, jambon blanc, champignons, fromage à pizza	
<b>MARGHERITA</b> 	9,9
Sauce tomate, fromage à pizza	
<b>4FROMAGES</b> 	18,9
Sauce tomate, reblochon, chèvre, fromage de brebis, fromage à pizza	
<b>CHÈVRE &amp; MIEL</b> 	17,9
Base crème, chèvre frais et miel	
<b>VÉGÉTARIENNE</b> 	16,9
Sauce tomate, oignons rouges, tomates cerises, fromage de brebis, origan, olives noires, fromage à pizza	
<b>NORVÉGIENNE</b>	20,9
Crème fraîche, fromage à pizza, oignons rouges, saumon mariné, crème aux herbes	
<b>CANNIBALE</b>	21,9
Sauce tomate, viande hachée, lard, chorizo, jambon, merguez œuf, fromage à pizza	
<b>BURATTA</b>	18,9
Sauce tomate, pesto verde, tomates confites, buratta	
<i>Supplément jambon serrano : + 4,00 €</i>	
<b>AMÉRICAINÉ</b>	20,9
Sauce tomate, fromage à pizza, cheddar, oignons rouges, crispy tenders, sauce BBQ	
<b>KEBAB</b>	20,9
Sauce tomate, oignons rouges, viande kebab de volaille, fromage à pizza, sauce pitta, roquette	



Les Burgers

Viande hachée française pain réalisé par David, Boulanger à Préseau (7kms d’ici)  
steak haché Français 150gr , tous servis avec frites fraîches locales

	Simple	Double
<b>BURGER CLASSICO</b> Steak haché de bœuf, salade, tomates, oignons, sauce burger, tranche de cheddar	16,9	21,9
<b>BURGER NAPPÉ AU CHOIX (Maroilles, cheddar ou poivre)</b> Steak haché de bœuf, salade, tomates, oignons, sauce burger, tranche de cheddar, sauce au choix	19,9	24,9
<b>BURGER PULL-PORK</b>  Effiloché de cochon, cuisson 7h basse température, Crème blanche aux herbes, salade, tomates, oignons, sauce burger, tranche de cheddar, cornichons	19,9	
<b>BURGER VÉGÉTARIEN</b> 	17,9	22,9
<b>FISH BURGER</b> Filet d’eglefin façon fish and chips, tomates, oignons, crème ail & fines herbes, sauce burger, tranche de cheddar, salade	20,9	
<b>BURGER POULET</b> Crispy tenders salade, tomates, oignons, sauce mayo à l’ail noir, compotée d’échalotes, tranche de cheddar	18,9	23,9
<b>LE BERLINER KEBAB</b> Viande kebab de volaille, pickles de chou rouge, salade, tomates, oignons, sauce pitta, fromage de brebis	17,9	
<b>BURGER VENOM</b> 	19,9	24,9
<b>BURGER MERCREDI</b> <i>Disponible aussi les autres jours</i> Black bun, steak haché, mayonnaise à l’ail noir, chou rouge, pickles, tomates confites, st-nectaire, oignons rouges	20,9	25,9
<b>BURGER DU MOIS</b> <i>Demandez la recette du moment à votre serveur</i> Recette créative chaque mois, rendez-vous sur nos réseaux sociaux et votez pour la prochaine recette !	20,9	

Les Viandes

<b>ARAINÉE DE COCHON (env 250gr)</b> Tendres morceaux de cochon marinés aux épices, frites fraîches	18,9
<b>POIRE DE BŒUF FLAMBÉE</b>  et sa sauce poivre flambée, frites fraîches	23,9
<b>STEAK À CHEVAL XXL (env 300gr)</b> Steak haché de bœuf français, oeuf à cheval, frites fraîches, sauce au choix	22,9
<b>BAVETTE DE BŒUF (env 250gr)</b> Sauce au choix ,frites fraîches	20,9
<b>ENTRECÔTE (env 300gr)</b> Sauce au choix, frites fraîches	25,9
<b>MAGRET DE CANARD (env 230g)</b> Frites fraîches, jus corsé au miel	22,9
<b>FILET MIGNON DE PORC</b> Cuisson basse température, sauce miel et coriandre, purée maison	18,9
<b>CARPACCIO DE BOEUF XXL (env 210g)</b> Servi avec toasts de tartare de tomates, salade de roquette, pignons de pin, tomates séchées, copeaux de parmesan, câprons, pesto, frites fraîches	23,9
<b>STEAK TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE PRÉPARÉ (env 180g)</b> Pesto, câpres, pignons de pin, copeaux de parmesan, sauce tomate, frites fraîches	21,9
<b>STEAK TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL PRÉPARÉ (env 180gr)</b> Ketchup, câpres, cornichons, oignons, sauce anglaise, frites fraîches	20,9
<b>CÔTE À L'OS DE BŒUF (env 1Kg)</b> frites fraîches, 2 sauces au choix	48,9
<b>TOMAHAWK DE BŒUF</b> (env 1,2Kg)  frites fraîches, 2 sauces au choix (à partager ou pas...)	59,9
Merci de préciser àvotre serveur la cuissonde vos viandes: bleue,saignante,à point ou bien cuite	

<b>NOS SAUCES :</b>		
Poivre	Tartare	Beurre à l'ail
Maroilles	Sauce champignons	
Tombée d’échalotes	Curry	
Barbecue	Béarnaise	
<b>NOS GARNITURES :</b>		
Frites	Salade verte	Linguine
Riz Basmati	Haricots verts	Fondue de Poireaux
Purée maison	Gratin Dauphinois	
Pommes grenailles	Lissé de butternut	



Magret de canard



Tataki de thon



Burger nappé maroilles



Tomahawk de bœuf



Noix de Saint Jacques

Les Moules

Suivant arrivage,à volonté & servies avec ses frites fraîches locales

<b>MOULES MARINIÈRES</b> vin blanc, persil, céleri, oignons, échalotes, poireaux	16,9
<b>MOULES À LA CRÈME</b> base moules marinières + crème	17,9
<b>MOULES MAROILLES</b> base moules marinières + sauce Maroilles	19,9
<b>MOULES AU CURRY</b> base moules marinières + sauce curry	18,9

Les Poissons

<b>PAVÉ DE SAUMON</b> Sauce à l’oseille, servi avec sa purée de pommes de terre	22,9
<b>FISH &amp; CHIPS SAUCE TARTARE</b> Filets d'Eglefin plongés dans sa pâte à frire, sauce tartare maison, frites fraîches	18,9
<b>TATAKI DE THON</b> Thon mariné, mayonnaise au wasabi, pickles de légumes, accompagnement au choix	25,9
<b>NOIX DE SAINT JACQUES</b> 	24,9
<b>GAMBAS SNACKÉES</b> 5 belles pièces, riz basmati et crème de crustacés	21,9
<b>TARTARE DE SAUMON</b> Pommes, aneth, échalotes, et frites fraîches	22,9
<b>LIEU NOIR</b> 	22,9
Snacké, écrasé de pommes de terre Charlotte Aux herbes fraîches, sauce Diéppoise	

Les Menus

Menu Enfant 12,5 €

(moins de 12 ans)  
Offert le mardi soir pour l'achat de 2 plats adultes  
offre non cumulable avec d'autres offres  
Burger, frites ou  
Tenders, frites ou  
Mini moules Marinières, frites ou  
Pâtes façon carbonara ou  
Pizza Lapin  
CRÊPE au Sucre ou  
CRÊPE au Nutella ou  
COUPE DE GLACE, 2 boules au choix  
Tropico ou  
Vittel 25cl ou  
Jus de pomme

Menu Editorial 34.9 €




SAUMON MARINÉ  
ou  
SAUCISSON BRIOCHÉ  
CARBONADE FLAMANDE  
servie avec ses frites fraîches  
ou  
BAVETTE DE BOEUF  
tombée d’échalotes, frites fraîches  
ou  
PAVÉ DE SAUMON  
sauce à l’oseille  
servie avec sa purée de pommes  
de terre maison  
MOELLEUX AU CHOCOLAT  
Cœur praliné façon rocher  
ou  
CRÈME BRULÉE  
Croquante à la vanille  
ou  
CAFÉ GOURMAND



## Les Desserts Maison

<i>Réalisés par notre équipe de pâtisseries</i> <i>= à emporter pour le goûter ou pour faire plaisir</i>	
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> Ultra gourmande, faite maison	7,9
<b>PROFITEROLES XXL</b> <i>On vous aura prévenu...</i> 3 généreux choux maison farcis de glace vanille, crème fouettée et sauce chocolat chaude maison	9,9
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> Cœur praliné façon rocher  Crème anglaise et crème fouettée	7,9
<b>TIRAMISU Italien</b> « Comme la Nonna »	8,9
<b>TARTE TATIN aux souvenirs d'enfance</b>  Glace vanille et crème fouettée	8,9
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Croquante à la vanille	6,9
<b>CARPEAUX</b> <i>La spécialité de valenciennes !</i>    Biscuit daquois amande/noisette, crème rhum-vanille, marrons	8,9
<b>BABA AU RHUM</b>  Baba, brunoise d'ananas/passion, chantilly à la vanille, sirop et rhum	8,9
<b>LA BURATTA</b> Buratta, espuma rhubarbe, gel rhubarbe, spongecake pistache	8,9
<b>BARRE CHOCOLAT, CARAMEL &amp; CACAHUÈTES</b>  Pâte sablée , crèmeux caramel, ganache chocolat, cacahuètes salées, <i>un snickers*quoi!?</i>	8,9

## LES CRÊPES XXL MAISON (servies par 2 )

<b>Au sucre</b>  L'Incontournable	5,9
<b>Au Nutella</b>  Les crêpes n'attendent que ça !	7,9
<b>Choco-vanille</b> Boule de glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée	9,9
<b>Choco-banane</b> Boule de glace vanille, banane fruit, chocolat chaud, crème fouettée	9,9
<b>Caramel</b> Boule de glace caramel, sauce caramel	9,9
<b>Exotique</b>  Brunoise de fruits exotiques (ananas et fruit de la passion)	9,9

## LES GOURMANDS

<i>Tous nos gourmands sont un assortiment de 5 mignardises maison</i>	
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	9,9
<b>THÉ GOURMAND</b>	9,9
<b>CHAMPAGNE GOURMAND</b>	12,9
<b>GOURMAND SEUL</b> 	8,0

## Milkshake & Maxi Chocolat chaud

### LES MUG (Milkshake Ultra Gourmand)

<b>MILKSHAKE CLASSIQUE</b> 3 Boules au choix (vanille, chocolat ou fraise)	7,5
<b>TROPICAL SHAKE</b> Lait, 1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet ananas, 1 boule coco	8,5
<b>MARRON's Five</b> Lait, Glace vanille, crème de marrons, chantilly, chouchou	8,5
<b>AMERICAN COOKIE</b> Lait, 1 boule chocolat, 2 boules vanille, brisures de cookies, sauce chocolat, chantilly	9,0
<b>VANILLA ICE</b> Lait, glace vanille, glace nougat, brisures de daim, chantilly,	9,0
<b>NUTELLA ET TRALALA</b> Lait, Nutella, 3 boules vanilles, chantilly, brisures de cookies	9,0

### LES MAXI CHOCOLATS CHAUDS

<b>CHOCOLAT VIENNOIS</b>	5,0
<b>CHOCOLAT CHAUD Nutella</b> Lait, Nutella, chantilly, brisures de cookie	6,0
<b>CHOCOLAT CHAUD BROWNIES</b> Chocolat chaud, sirop de vanille, chantilly, morceaux de brownies, sauce chocolat	7,0
<b>CHOCOLAT CHAUD à la crème de marrons</b> Chocolat chaud, crème de marrons, coulis caramel, morceaux de cookies	7,0
<b>CHOCOLAT CHAUD façon SNICKERS®</b> Chocolat chaud, sirop de caramel, coulis caramel, chouchou	7,0



Coupe Big brownie



Crêpes caramel



Carpeaux



Chocolat chaud america

## Les Coupes Glacées Très Gourmandes

<b>CHOCOLAT ou CAFE ou CARAMEL LIEGEOIS</b> 3 boules chocolat ou café ou caramel, sauce chocolat ou café ou caramel, crème fouettée	7,9
<b>BANANA SPLIT</b> 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, banane fruit, chocolat chaud, crème fouettée	7,9
<b>COUPE FRUITS EXOTIQUES</b> 1 boule ananas, 1 boule passion, 1 boule mangue, brunoise de fruits exotique, crème fouettée	8,9
<b>DAME BLANCHE</b> 3 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée	7,9
<b>COUPE BONBONS</b> 2 boules guimauve, 1 boule bonbon, crème fouettée, marshmallow	8,9
<b>COUPE DULCE DE LECHE</b> 1 boule caramel beurre salé, 2 boules vanille, sauce caramel, crème fouettée, cookies	8,9
<b>COUPE L'OR BLANC</b> 1 boule spéculoos, 2 boules chocolat blanc, crème anglaise, crème fouettée, copeaux de chocolat	8,9
<b>COUPE LA BIG BROWNIES</b>  1 boule vanille, 1 boule chocolat noir, 1 boule chocolat blanc, brownie maison, chocolat chaud, crème fouettée, amandes effilées	9,5
<b>COUPE PRALI-CHOC</b> 2 boules chocolat, 1 boule praliné, éclat praliné, crème fouettée	8,9
<b>COUPE SANTA</b> 1 boule vanille, 1 boule noisette, 1 boule caramel, coulis caramel Crème fouettée	8,9
<b>DÉLICE D'ANTAN</b> 1 boule caramel, 2 boules nougat, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, nougat	8,9
<b>COUPE ZESTÉE</b> 1 boule orange, 2 boules citron jaune, coulis d'agrumes, crème fouettée	8,9


## LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

<b>COUPE ANTILLAISE</b> 2 boules rhum-raisin, 1 boule ananas, rhum	9,9
<b>COUPE COLONEL</b> 3 boules citron, vodka	9,9

## LES GLACES


<b>COUPE 2 BOULES</b>	5,0
<b>COUPE 3 BOULES</b>	7,0
Supplément chocolat chaud	2,0
Supplément crème fouettée	1,5

## NOS PARFUMS

<b>Crème glacée</b>			
Vanille	Chocolat blanc	Stracciatella	Nougat
Caramel beurre salé	Pistache	Bubble-gum	Menthe-choco
Café	Speculoos	Noix de coco	
Chocolat noir	Rhum-raisin	Fraise	
<b>Sorbet</b>			
Framboise	Mangue	Cerise	
Citron jaune	Ananas	Cassis	
Passion	Abricot		

## Café & Thé

<b>EXPRESSO</b>	2,3
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	4,2
<b>NOISETTE</b>	2,4
<b>DÉCAFÉINÉ</b>	2,3
<b>CRÈME</b>	2,5
<b>GRAND CRÈME</b>	4,6
<b>CAPPUCCINO</b> Double expresso + mousse de lait	4,6
<b>CAFÉ VIENNOIS</b> Double expresso + crème fouettée	4,6
<b>CARAMEL MACCHIATO</b>	5,0
<b>NUTELLA MACCHIATO</b>	5,5
<b>THÉS OU INFUSION</b>	3,0
<b>CITRON PRESSÉ CHAUD</b>	5,0

<b>POUR VOS ÈVÈNEMENTS, GÂTEAU FAIT MAISON SUR PLACE OU À EMPORTER</b> 3 chocolats ou fruits ou exotiques : 6 euros la part (à partir de 4 personnes, réservation 48h à l'avance)	
---	---







SSONS

Champagnes

	75cl	37,5cl	Coupe
De Castellane brut Épernay	35,0		7,5
Moët et Chandon brut Épernay	59,0	29,0	
Veuve Clicquot Brut Réserve Reims	69,0		
Taittinger Comtes de Champagne Blancs de Blanc- Reims	180,0		

Vins Rouges\*

	Bt. 75cl	Bt. 50cl	Bt. 37,5cl	15cl
<b>Bordeaux</b>				
BORDEAUX AOC «Château Campot Lafont»	22,0			5,0
LUSSAC SAINT EMILION «Blanchon Grand Agasseau»	25,0			6,0
SAINT EMILION GRAND CRU «Château Vachon»	28,0			
ST ESTÈPHE «Héritage le boscq»	40,0			
POMEROL EXCEPTIONNEL «Château Toulifaut»	38,0			
<b>Sud-ouest</b>				
COTE DE GASCOGNE «Papa roc»	25,0			6,0
<b>Loire</b>				
ST NICOLAS DE BOURGUEIL «Domaine du Fondis»	25,0		16,0	6,0
<b>Vallée du Rhône</b>				
CÔTE DU RHÔNE BIO «Montjau»	24,0			6,0
VENTOUX VIEILLES VIGNES «ORCA, Marrenon»	29,0			
CROZES HERMITAGE Gabriel Meffre «Saint pierre»	39,0			
CHÂTEAUNEUF DU PAPE «Miocème jaume»	55,0			
<b>Bourgogne</b>				
PINOT NOIR Ropiteau «Les plants nobles»	24,0			
HAUTE CÔTE DE BEAUNE «Nuiton beaunoy»	38,0			6,0
MARANGES 1ER CRU «La Fuissière»	55,0			
CÔTE DE BEAUNE ALOXE CORTON «Albert»	63,0			

Vins Blancs\*

	Bt. 75cl	Bt. 37,5cl	Verre 15cl
<b>Loire</b>			
POUILLY FUMÉ «Domaine chollet»	34,0	21,0	
MUSCADET «Clos des orfeuilles»	28,0		
<b>Sud-ouest</b>			
MONBAZILLAC «Les Gabardiens» (sucré)	29,0		7,0
CÔTE DE GASCOGNE «Ela» (fruité)	25,0		
<b>bourgogne</b>			
CHARDONNAY «Héritage du conseiller » (sec & floral)	24,0		5,0
<b>Vallée du rhône</b>			
CHARDONNAY «Amandier sélection parcellaire» (rond & fruité)	28,0		6,0

Vins Roses\*

	Bt. 75cl	Verre 15cl
<b>CÔTE DE PROVENCE</b> «M de minuty»	34,0	
<b>IGP MEDITERRANEE</b> «Route des plages »	25,0	5,0

Nos Vins au Pichet\*

	25cl	50cl
BLANC «Fonvène»	5,9	10,9
ROUGE «Gamay modestine»	5,9	10,9
ROSÉ «Gris de grenache»	5,9	10,9



Unique à  
Valenciennes !

Champagne  
De Castellane

35€

La Bouteille de 75cl



Softs

Coca-Cola	33cl	4,0
Coca-Cola Sans sucre	33cl	4,0
Coca-Cola Cherry	33cl	4,0
FANTA Orange	25cl	4,0
fuzetea Pêche	25cl	4,0
fuzetea Menthe / Citron vert	25cl	4,0
TROPICO Original, non gazeux	25cl	4,0
Sprite Limonade	25cl	4,0
ORANGINA	25cl	4,0
SCHWEPES TONIC AGRUM'	25cl	4,0
RED BULL	25cl	5,5
DIABOLO (Limonade blanche + sirop)	25cl	4,0
FRUITPRESSÉ ORANGE OU CITRON	20cl	6,0
JUS OU NECTAR DE FRUITS	25cl	4,0
Orange, pomme, ananas, abricot, tomate		

Eaux

	25cl	33cl	50cl	1litre
Vittel	2,8		3,8	4,2
perrier Fines bulles			3,8	4,2
S.PELLEGRINO			3,8	4,2
perrier 33cl	4,0			

Digestifs

LABELLE POIRE & COGNAC	6cl	6,0
LABELLE POIRE & WHISKY	6cl	6,0
LABELLE POIRE & RHUM	6cl	6,0
GET 27 ou GET 31	6cl	6,0
LIMONCELLO, GENEPI, BAILEY'S	6cl	6,0
TEQUILA VOLCAN	4cl	8,0
ARMAGNAC ARMIN 10 ANS	4cl	7,0
COINTREAU	4cl	6,0
COGNAC HENNESSY VS	4cl	7,0
COGNAC XO	4cl	14,0

Photos non contractuelles  
L'abus d'alcool est dangereux  
pour la santé, à consommer  
avec modération  
Nous informons notre aimable clientèle  
que nous n'acceptons pas les paiements  
par chèque selon les articles  
Du code monétaire et financier  
L112-6A, 9/L131-2, 10, 15A, 19, 32, 43, 69 et 71  
(un commerçant peut refuser un paiement  
par chèque en informant sa clientèle de  
sa restriction).  
PRIX NET EN EUROS, Exigez votre ticket

Retrait en 30minutes maximum !

VENTE  
À EMPORTER  
Tél. 03.27.268.168