



Carte **HIVER**



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 !

3 ENTRÉES au choix **4,9 €**

3 PLATS au choix **9,9 €**

3 DESSERTS au choix **4,9 €**

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



Planches à partager

PLANCHE TRADITIONNELLE (Charcuterie, fromage ou mixte) 14,9
Condiments, assortiment de charcuterie et fromage, pickles maison

PLANCHE DU CHEF 14,9
Beignets jalapenos, onions-rings, mozza-sticks, boulettes de pulled-pork, sauce barbecue

PLANCHE VÉGÉTARIENNE 11,9
Falafels, beignets jalapenos, légumes en tempura, pickles et crème aux herbes

LA VIP (pour 4 personnes) 24,9
Jambon de pays, cubes de fromages, tenders de poulet, boulettes de pulled-pork, saucisson, légumes en tempura, nachos, cacahuètes, pickles de légumes

FLAMMENKUECHE CLASSIQUE À PARTAGER 14,9
Crème, fromage, lardons, oignons blancs

FLAMMENKUECHE CH'TI À PARTAGER 14,9
Crème, Maroilles, oignons blancs

LA CONVIVIALE 9,9
Un demi saucisson, un beau morceau de fromage local, et un couteau qui coupe bien

TENDERS DE POULET 10,9
Sauce barbecue

PETIT PLAISIR 5,9
Cacahuètes, pickles de légumes, nachos et ses sauces (BBQ et crème aux herbes)



Planche traditionnelle

Les Entrées

SAUMON MARINÉ 15,9
Façon gravlax et ses toasts

OS A MOËLLE 12,9
Gouttières gratinées, beurre à l'ail

ŒUF COCOTTE AU MAROILLES 5,9
Un œuf, de la sauce maroilles maison, et des mouillettes croustillantes

FLAMICHE AU MAROILLES 7,9
La recette traditionnelle

SAUCISSON BRIOCHÉ MAISON 6,9
Un bon saucisson en brioche moelleuse

LANGUE DE LUCULLUS (env.70gr) 8,9
Spécialité Valenciennoise, langue fumée et foie gras



Cordon bleu à l'italienne

Salades & Woks

SALADE CÉSAR 18,9
Salade, copeaux de parmesan, sauce césar, croûtons, tomates, poulet pané, œuf dur

SALADE ET SES TOASTS DE CHÈVRE 18,9
Salade verte, noix, pommes, tranches de lard grillé, tomates cerises, toasts de chèvre, crème de balsamique

SALADE ET SES TOASTS DE MAROILLES 18,9
Salade verte, noix, pommes, tranches de lard grillé, tomates cerises, toasts de maroilles et crème de balsamique

BUTTERNUT GRATINÉ 17,9
Butternut, émietté de fromage de chèvre, quinoa, mozzarella, miel

WOK VÉGÉTARIEN 17,9
Nouilles aux œufs, champignons noirs, brocolis, courgette, poivrons rouges, oignons cébettes, sauce wok

WOK POULET 19,9
Nouilles aux œufs, poulet, champignons noirs, brocolis, courgette, poivrons rouges, oignons cébettes, sauce wok

WOK AUX GAMBAS 21,9
Nouilles aux œufs, gambas, champignons noirs, brocolis, courgette, poivrons rouges, oignons cébettes, sauce wok

SALADE DE LENTILLES TRADITIONNELLES 14,9
Lentilles brunes, lard fumé, échalotes ciselées, persil et vinaigrette



coquillettes poulet & maroilles



Linguines aux 2 saumons

Les Poutines

LA TEXANE 15,9
Frites fraîches, pulled-pork sauce BBQ, oignons frits, sauce brune

L'ORIGINALE 15,9
Frites fraîches, lard fumé, sauce cheddar, oignons frits, sauce brune

LA MAROILLES 15,9
Frites fraîches, lard fumé, sauce maroilles, oignons frits, sauce brune



Poutine Originale

Les Incontournables

CARBONADE FLAMANDE 18,9
Servie avec ses frites fraîches, numéro 1 dans le cœur des nordistes

FILET DE POULET AU MAROILLES 19,9
Servie avec ses frites fraîches

FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS 19,9
Servie avec ses frites fraîches

FILET DE POULET AU CURRY 19,9
Sauce curry, servi avec ses frites fraîches

CORDON BLEU À L'ITALIENNE 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

CAMEMBERT PANÉ ET SACHARUTERIE 23,9
Camembert pané au panko, son assortiment de 5 charcuteries et ses pommes de terre grenailles rissolées au beurre

WELSH DU CHEF 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

WELSH RAREBIT 21,9
Pain du boulanger de Préseau, moutardé, cheddar fondu à la bière, jambon blanc, un œuf sur le plat servi avec ses frites fraîches

TARTIFLETTE 17,9
Pommes de terre, lard fumé, oignons, crème fraîche, reblochon, accompagnée de sa salade verte

ANDOUILLETTE AAAA 18,9
Sauce moutarde à l'ancienne, frites fraîches

Pastas & Pizzas

PASTAS

LINGUINE Bolognaises De la mama, si ! 16,9

LINGUINE façon Carbonara 17,9

LINGUINE Saumon 19,9
Aux 2 saumons, cuit et cru

LINGUINE aux champignons 17,9
Et ses éclats de noisettes

COQUILLETTES BACON & CHEDDAR 16,9
Coquillettes crémeuses cuites façon risotto, nappé de cheddar fondant et de tranche de bacon grillé

COQUILLETTES JAMBON & FROMAGE 15,9
Coquillettes crémeuses cuites façon risotto, sa sauce à l'emmental et ses dés de jambon blanc

COQUILLETTES MAROILLES & POULET 18,9
Coquillettes crémeuses cuites façon risotto, sa sauce maroilles et ses morceaux de poulet croustillants

PIZZAS pâte fraîche, faite maison

REINE 14,9
Sauce tomate, jambon blanc, champignons, fromage à pizza

MARGHERITA 9,9
Sauce tomate, fromage à pizza

4FROMAGES 18,9
Sauce tomate, reblochon, chèvre, fromage de brebis, fromage à pizza

CHÈVRE & MIEL 17,9
Base crème, chèvre frais et miel

VÉGÉTARIENNE 16,9
Sauce tomate, oignons rouges, tomates cerises, fromage de brebis, origan, olives noires, fromage à pizza

NORVÉGIENNE 20,9
Crème fraîche, fromage à pizza, oignons rouges, saumon mariné, crème aux herbes

CANNIBALE 21,9
Sauce tomate, viande hachée, lard, chorizo, jambon, merguez œuf, fromage à pizza

BURATTA 18,9
Sauce tomate, pesto vert, tomates confites, buratta
Supplément jambon serrano : + 4,00 €

AMÉRICAINE 20,9
Sauce tomate, fromage à pizza, cheddar, oignons rouges, crispy tenders, sauce BBQ

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



Les Moules

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

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

Les Poissons



PAVÉ DE SAUMON	22,9
Sauce à l'oseille, servi avec sa purée de pommes de terre	
FISH & CHIPS SAUCE TARTARE	18,9
Filets d'Eglefin plongés dans sa pâte à frire, sauce tartare maison, frites fraîches	
TATAKI DE THON	25,9
Thon mariné, mayonnaise au wasabi, pickles de légumes, accompagnement au choix	
NOIX DE SAINT JACQUES ❤	24,9
Risotto de riz vénéré crémeux, sauce corail, saint jacques poêlées, crumble à l'ail, tuile à l'encre de seiche	
GAMBAS SNACKÉES	21,9
5 belles pièces, riz basmati et crème de crustacés	
TARTARE DE SAUMON	22,9
Pommes, aneth, échalotes, et frites fraîches	
LIEU NOIR ❤	22,9
Snacké, écrasé de pommes de terre Charlotte Aux herbes fraîches, sauce Diéppoise	

Les Viandes



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

Merci de préciser à votre serveur la cuisson de vos viandes: bleue, saignante, à point ou bien cuite

NOS SAUCES :		
Poivre	Tartare	Beurre à l'ail
Maroilles	Sauce champignons	
Tombée d'échalotes	Curry	
Barbecue	Béarnaise	
NOS GARNITURES :		
Frites	Salade verte	1,0
Riz Basmati	Haricots verts	
Purée maison	Gratin Dauphinois	
Pommes grenailles	Lissé de butternut	
	Linguine	2,0
	Fondue de Poireaux	



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 BRIOCHE

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

Réalisés par notre équipe de pâtissiers

= à emporter pour le goûter ou pour faire plaisir

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



Coupe Big brownie

LES CRÊPES XXL MAISON (servies par 2)

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



Crêpes caramel

LES GOURMANDS

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



Carpeaux

Milkshake & Maxi Chocolat chaud

LES MUG (Milkshake Ultra Gourmand)

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



Chocolat chaud america

Les Coupes Glacées Très Gourmandes

CHOCOLAT ou CAFÉ ou CARAMEL LIEGEOS	7,9
3 boules chocolat ou café ou caramel, sauce chocolat ou café ou caramel, crème fouettée	
BANANA SPLIT	7,9
1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, banane fruit, chocolat chaud, crème fouettée	
COUPE FRUITS EXOTIQUES	8,9
1 boule ananas, 1 boule passion, 1 boule mangue, brunoise de fruits exotique, crème fouettée	
DAME BLANCHE	7,9
3 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée	
COUPE BONBONS	8,9
2 boules guimauve, 1 boule bonbon, crème fouettée, marshmallow	
COUPE DULCE DE LECHE	8,9
1 boule caramel beurre salé, 2 boules vanille, sauce caramel, crème fouettée, cookies	
COUPE L'OR BLANC	8,9
1 boule spéculoos, 2 boules chocolat blanc, crème anglaise, crème fouettée, copeaux de chocolat	
COUPE LA BIG BROWNIES ❤	9,5
1 boule vanille, 1 boule chocolat noir, 1 boule chocolat blanc, brownie maison, chocolat chaud, crème fouettée, amandes effilées	

COUPE PRALI-CHOC	8,9
2 boules chocolat, 1 boule praliné, éclat praliné, crème fouettée	
COUPE SANTA	8,9
1 boule vanille, 1 boule noisette, 1 boule caramel, coulis caramel Crème fouettée	
DÉLICE D'ANTAN	8,9
1 boule caramel, 2 boules nougat, sauce caramel beurre salé, crème fouettée, nougat	
COUPE ZESTÉE	8,9
1 boule orange, 2 boules citron jaune, coulis d'agrumes, crème fouettée	

LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

COUPE ANTILLAISE	9,9
2 boules rhum-raisin, 1 boule ananas, rhum	

COUPE COLONEL	9,9
3 boules citron, vodka	

LES GLACES

COUPE 2 BOULES	5,0
COUPE 3 BOULES	7,0
Supplément chocolat chaud	2,0
Supplément crème fouettée	1,5

NOS PARFUMS

Crème glacée	
Vanille	Chocolat blanc
Caramel beurre salé	Pistache
Café	Speculoos
Chocolat noir	Rhum-raisin
Sorbet	
Framboise	Mangue
Citron jaune	Ananas
Passion	Abricot
CARTE D'OR	
Menthe-choco	Cerise
Nougat	Cassis

Café & Thé

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



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



LES BOI

Bières à la Pression

	TUBORG	Blonde Légère type «lager» 5°
	CUVÉE DES JONQUILLES	Blonde locale de Gussignies 7° 
	PAIX DIEU	PAIX DIEU NOVA Blonde dorée, légèrement trouble 6°
		GRIMBERGEN BLONDE Blonde d'abbaye 6,7°
		KASTEEL ROUGE Fruitée à la cerise 8° 
	PAIX DIEU	PAIX DIEU Blonde triple de caractère 10°
	2 BIÈRES DU MOMENT	Demandez conseil à votre serveur
	PANACHÉ, MONACO	
	PICON BIÈRE	

33CL	50CL
4,4	6
5,9	8,0
5,9	8,5
5,6	8
5,9	8,5
5,9	8,5
5,9	8,5
5,9	8,5
4,5	6,5
5,5	8



Cuvée des jonquilles

Bières Bouteilles

CHIMAY BLEU 9° 33cl	6,0
VEDETT IPA 5,5° 33cl	6,0
LIEFMANS FRUITESSE 3,8° 25cl	6,0
DUVEL 8,5° 33cl	6,0
PÊCHE MEL BUSH 8,5° 33cl	6,0
SAINT FEUILLIEN Grand cru 9,5° 33cl	6,0
TRIPLE KARMELET 8,4° 33cl	6,0
DESPERADOS 5,9° 33cl	6,0
1664 (sans alcool) 25cl	6,0
BROOKLYN Special effects (IPA 0,4°) 33 cl	6,0

Bières Locales

COQ EN PINTE 6° Blonde Brasserie Brasse-Cour (Valenciennes) -	33cl	5,5
MALT & FURIOUS 8,2° Triple Brasserie Brasse-Cour (Valenciennes) -	33cl	5,5
DIÔLE TRIPLE 9° Brasserie des Carrières (Basècles, Belgique)	33cl	5,5

Apéritifs

WHISKY		
CAMPARI	5cl	5,0
RICARD	2cl	3,5
PASTIS 51	2cl	3,5
SUZE	6cl	4,4
MARTINI bianco, rosso, rosato	6cl	5,0
PORTO rouge ou blanc	6cl	5,0
PINEAU DES CHARENTES	6cl	5,5
MUSCAT	6cl	5,0
PICON VIN BLANC	20cl	5,0
VIN BLANC + CREME	10cl	5,0
crème de cassis, mûre, framboise, pêche, passion		
RHUM		
WHISKY COCA	4cl	7,0
JÄGER BOMB	25cl	7,0
CAPTAIN COCA	4cl	7,0
VODKA		
SMIRNOFF	4cl	6,0
BELVEDERE	4cl	8,0
ABSOLUT	4cl	7,0

Gin-Tonic

1 Selectionnez votre Gin

BEEFEATER	(Minérale)	8,0
BOMBAY SAPPHIRE	(Accent sur la baie de genièvre et agrumes)	8,5
HENDRICK'S	(Infusé à la rose et au concombre)	9,5
MONKEY 47	(Floral, avec les 47 plantes qui le composent)	9,5
CITADELLE	(Notes Citronnées et herbacées)	9,5
BROCKMAN'S	(Infusé aux fruits rouges)	8,5
GENEROUS GIN	(Fruité & floral)	8,5
NORDES	(Fruité)	8,5

2 Selectionnez votre Tonic

FEVER TREE Indian Tonic	Tonic classique
FEVER TREE Ginger beer	Poivré
FEVER TREE Framboise / Rhubarbe	Sucré et fruité



Aperol Spritz

Spritz*

20cl

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, trait d'eau gazeuse, rondelle d'orange

SPRITZ RHUBARBE/FRAMBOISE

Vodka, prosecco, eau gazeuse, liqueur de framboise, purée de rhubarbe

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, prosecco, eau gazeuse

HUGO SPRITZ

Liqueur de fleur de sureaux, prosecco, eau gazeuse

Mojitos*

MOJITO ORIGINAL

Rhum HAVANA 3 ans, citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, angostura bitter

MOJITO FRAMBOISE

Rhum HAVANA 3 ans, citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, jus de framboise

MANGO JITO

Rhum HAVANA 3 ans, citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, jus de mangue

MOJITO ROYAL

Rhum HAVANA 3 ans, citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, champagne

DESPE'JITO

Rhum HAVANA 3 ans, jus de citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, bouteille de Desperados 33cl

Cocktails Signatures*

PORNSTAR MARTINI

Vodka, jus de passion, liqueur de fruit de la passion, sirop de vanille, shooter de champagne

CHANTAL GOYAVE

Vodka, jus de goyave, jus de citron vert, liqueur de framboise, sirop de pastèque, curaçao

ANANAS DEL REY

Rhum ambré, amaretto, jus de citron vert, jus de maracuja, jus d'ananas

POMME HANKS

Gin, sirop de concombre, sirop de basilic, jus de pomme, jus de cranberry

JACQUES SPARROW

Captain Morgan, purée de fruit de la passion, jus de citron vert, jus de mangue, sirop de vanille

GINGER CLOONEY

Gin, ginger beer fever tree, liqueur de fleur de sureau, jus de citron

MANGO NUMBER FIVE

Rhum, nectar de mangue, purée de passion, liqueur de banane

GRAND SCHTROUMPF

Vodka, curaçao, jus de pamplemousse, purée de fraise

Cocktails Classiques*

SEX ON THE BEACH

Vodka, liqueur de melon, jus d'ananas, jus de cranberry, triple sec

MARGARITA

Téquila, triple sec, jus de citron

MOSCOW MULE

Vodka, jus de citron, ginger beer fever tree

PINA COLADA

Rhum blanc, jus d'ananas, jus de pina colada sirop de noix de coco

CUBA LIBRE

Rhum Havana 3 ans, quartiers de citron vert, sucre, coca-cola

CAÏPIRINHA

Cachaça, cassonade, quartiers de citron vert

LILLET TONIC

Lillet blanc & schweppes tonic

LILLET ROSÉ AGRUM'

Lillet blanc & schweppes agrum'

*4 cl d'alcool minimum

Cocktails Sans Alcool

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, cassonade, limonade

VIRGIN PINA COLADA

Jus de pina colada, jus d'ananas, sirop de noix de coco

RAMENE TA FRAISE

Jus de cranberry, jus de pêche, sirop de fraise, jus de citron, eau gazeuse

TROPIK FRUITY

Jus de pêche, jus de citron, jus de mangue, jus de maracuja

CLAUDE FRAMBOISE

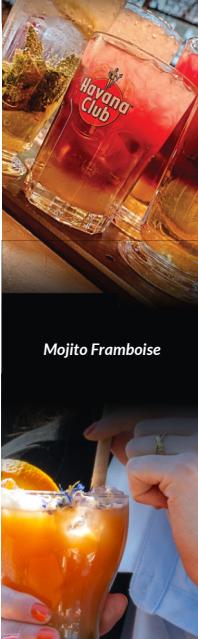
Jus de mangue, jus de framboise, sirop de passion

O'BERRY

Sirop d'orange, jus de citron, jus de cranberry, limonade

VIRGIN PORNSTAR MARTINI

Jus de passion, sirop de vanille, jus de citron, limonade



Chantal Goyave



SSONS

Champagnes

	75cl	37,5cl	Coupe
De Castellane brut Épernay	35,0		7,5
Moet 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	Verre 15cl
Bordeaux				
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		
Sud-ouest				
COTE DE GASCOGNE «Papa roc»	25,0		6,0	
Loire				
ST NICOLAS DE BOURGUEIL «Domaine du Fondis»	25,0		16,0	6,0
Vallée du Rhône				
CÔTE DU RHÔNE BIO «Montjau»	24,0		6,0	
VENTOUX VIEILLES VIGNES «ORCA, Marrenon» ❤	29,0			
CROZES HERMITTAGE Gabriel Meffre «Saint pierre»	39,0			
CHÂTEAUNEUF DU PAPE «Miocème jaume»	55,0			
Bourgogne				
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
Loire			
POUILLY FUMÉ «Domaine chollet»	34,0	21,0	
MUSCADET «Clos des orfeuilles»	28,0		
Sud-ouest			
MONBAZILLAC «Les Gabardiers» (sucré)	29,0		7,0
CÔTE DE GASCOGNE «Elia» (fruité) ❤	25,0		
Bourgogne			
CHARDONNAY «Héritage du conseiller » (sec & floral)	24,0		5,0
Vallée du rhône			
CHARDONNAY «Amandier sélection parcellaire» (rond & fruité)	28,0		6,0

Vins Roses*

	Bt. 75cl	Verre 15cl
CÔTE DE PROVENCE		
«M de minuty»	34,0	
IGP MEDITERANNEE		
«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

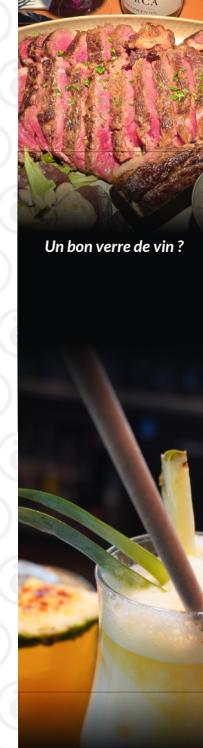


Unique à
Valenciennes !

Champagne De Castellane

35€

La Bouteille de 75cl



Softs

Coca-Cola	33cl	4,0
Coca-Cola	33cl	4,0
Coca-Cola	33cl	4,0
FANTA	25cl	4,0
fuzetea	25cl	4,0
fuzetea	25cl	4,0
Sprite	25cl	4,0
ORANGINA	25cl	4,0
SCHWEPPES TONIC AGRUM'	25cl	4,0
REDBULL	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	1 litre
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 paiement
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