

VINS AU VERRE

BLANCS* 15cl

ALSACE AOC	
RIESLING Domaine Fritsch	6,9
PINOT GRIS Domaine Fritsch	6,9
GEWURZTRAMINER Domaine Fritsch	7,4
MONBAZILLAC AOC	
MONBAZILLAC Château Le Fagé	6,9
LOIRE	
CÔTEAU DU LAYON La Frairie	6,9
ARDÈCHE BLANC	
LES TERRASSES D'ARDÈCHE	4,9

COUP DE COEUR DE LA SAISON	
CHARDONNAY Ardèche	6,0

ROSÉ* 15cl

ARDÈCHE ROSÉ	
LES TERRASSES D'ARDÈCHE	4,9
IGP MÉDITERRANÉE	
INSOLENCE	5,9

ROUGES* 15cl

BORDEAUX AOC	
CÔTES DE BORDEAUX	5,9
Château Haut Greyzeau	
GRAVES DE VAYRES	6,5
Château Pichon Bellevue	
HAUT MÉDOC	6,9
"Cru Artisan" Château du Hâ	
BOURGOGNE AOC	
PINOT NOIR D'ARDECHE Buis d'Aps	6,9
LOIRE AOC	
ST NICOLAS DE BOURGUEIL	6,5
Domaine Mabileau	
CÔTE DU RHÔNE AOP	
VILLAGE BIO	6,9
Saint Andéol	

Vins en Carafe 50cl 25cl

FONVENE ARDÈCHE IGP	10,9	5,9
rouge, blanc ou rosé		

VINS D'ARDÈCHE Bt. 75cl

LES TERRASSES D'ARDÈCHE	
BLANC	18,9
ROSÉ	18,9
ROUGE	18,9

BOUTEILLE

EN 50 CL
BOUTEILLE EN DUO*

ROUGES AOC	
BROUILLY «Voujon» Domaine Ruet	17,9
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL «Les Gravier» Maison Audebert	19,5
PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION Château La Millerie	20,9
HAUTES CÔTES DE BEAUNE Domaine Charles Père & Fille	26,5

NOS VINS ROUGES DE BORDEAUX AOC

CÔTES DE BORDEAUX	Bout. 75cl	½ bout 37,5cl
Château Haut Greyzeau	21,9	
GRAVES DE VAYRES		
Château Pichon Bellevue	27,9	
HAUT MÉDOC		
"Cru Artisan" Château du Hâ	29,9	
PUISSEGUIN SAINT ÉMILION		
Château La Millerie	31,9	
LALANDE DE POMEROL		
Château Au Pont De Guitres	39,9	25,9

NOTRE VIN ROUGE* D'ARDECHE AOC

PINOT NOIR D'ARDECHE Buis d'Aps	35,9
---------------------------------	------

NOS VINS ROUGES DES AUTRES REGIONS AOC

LOIRE ST NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine Du Fondis	25,9
CÔTES DU VIVARAIS AOP «Grand Aven»	23,9
BEAUJOLAIS BROUILLY "Voujon" Domaine Ruet	25,9
CÔTES DU RHÔNE	
CÔTES DU RHÔNE VILLAGE BIO «Saint Andéol»	24,9
CROZES HERMITAGE Domaine des Remizières	39,9
SAINT-JOSEPH AOP «Val des Ollivets»	39

NOS VINS ROSES* 75cl ½ bout 37,5cl

ARDECHE AOP		
CÔTES DU VIVARAIS AOP Grand Aven	22,9	
IGP ARDECHE Gris d'Ardèche	21,9	
ALSACE AOC		
PINOT NOIR "Cuvée Sarah" Domaine Fritsch	28,9	18,9

IGP MÉDITERRANÉE	
L'INSOLENCE ROSÉ rosé de Méditerranée 75cl	22,9

NOS VINS BLANCS* 75cl ½ bout 37,5cl

ALSACE AOC		
RIESLING Domaine Fritsch	28,9	17,5
PINOT GRIS Domaine Fritsch	29,9	18,5
GEWURZTRAMINER Domaine Fritsch	32,9	
MONBAZILLAC AOC		
MONBAZILLAC Château Le Fagé	30,9	
BOURGOGNE AOC		
HAUTES CÔTES DE BEAUNE "Cuvée Traditionnelle" Glantenet Père & Fils	39,5	
CROZES HERMITAGE Domaine des Remizières	39,9	
LOIRE		
POUILLY FUMÉ Domaine Chollet	32,9	21,9
CÔTEAU DU LAYON La Frairie	30,9	

COUP DE COEUR DE LA SAISON	
CHARDONNAY Ardèche 75cl	24,9

VINS D'EXCELLENCE*

AVARUM VACQUEYRAS MAISON CHAPOUTIER	49,0
MAC CARTHY SAINT ESTÈPHE produit par la Maison Haut Marzubet	79,0
CHÂTEAU MAUCAILLOU MOULIS	89,0
SAINT ROMAIN ALAIN GRAS Bourgogne blanc	69,0

*DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

COCKTAILS

Avec Alcool

6 cl d'alcool minimum

- CUBA LIBRE** 33cl Rhum Havana, Coca Cola, sirop de sucre et quartier de citron
- GIN FIZZ** 20cl Gin, jus de citron, sucre de canne et tonic
- MARGARITA** 20cl Tequila, triple sec et jus de citron
- SEX ON THE BEACH** 30cl Vodka, liqueur de coco, jus d'orange, jus d'ananas et crème de mûre
- PIÑA COLADA** 30cl Rhum, sirop de coco, jus d'ananas et jus de piña colada
- LA PÊCHE ROUGE** 30cl Vodka, Amaretto, triple sec, jus de cranberries et jus de pêche
- LE MALEFICIENT** 30cl Vodka, Rhum, Gin, jus de citron, sirop de violette et jus d'ananas
- LE PURPLE RAIN** 30cl Vodka, sirop de violette, jus de cranberries, curaçao et jus d'ananas
- MEXICAN SUNSET** 30cl Tequila, liqueur de melon, jus de pêche, trait de jus de fraise, sirop de passion *Nouveau*
- BLUE HAWAÏAN** 30cl Rhum, curaçao, jus d'ananas et sirop de passion *Nouveau*
- ALESSIA** 30cl Vodka, Lillet, triple sec, jus de pomme, Schweppes agrum', curaçao bleu, jus de citron vert *Nouveau*
- APEROL NOT SPRITZ** 30cl Vodka, Aperol, jus de citron, jus d'ananas et sirop de passion *Nouveau*
- PERFECT LADY** 30cl Gin, sirop de rose, jus de citron, limonade et feuille de basilic *Nouveau*
- PAZ' TEQ** 30cl Tequila, sirop de pastèque, jus d'ananas et crème de pêche *Nouveau*

9,5

Mojitos

6 cl d'alcool minimum - 33cl

- HAVANA MOJITO ORIGINAL** Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe fraîche et Perrier
- HAVANA WATERMELON MOJITO** Rhum Havana, citron vert, sirop de Pastèque, feuilles de menthe fraîche et Perrier *Nouveau*
- HAVANA STRAWBERRY MOJITO** Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe fraîche et jus de fraise
- HAVANA RAPSBERRY MOJITO** Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe fraîche et jus de framboise
- HAVANA PURPLE MOJITO** Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, sirop de violette, feuilles de menthe fraîche et Perrier
- HAVANA PINEAPPLE** Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, morceaux d'ananas macérés dans le rhum et jus d'ananas

8,7

Hot Cocktails

6 cl d'alcool minimum

- FRENCH COFFEE** Cognac, café, sucre de canne, crème fouettée
- IRISH COFFEE** Whisky, café, sucre de canne, crème fouettée
- MARNISSIMO** Grand-Marnier, café, sucre de canne, crème fouettée
- BAILEYS COFFEE** Baileys, café, crème fouettée
- ITALIAN COFFEE** Amaretto, café, sucre de canne, crème fouettée

9,5



SCANNEZ LE QR CODE
TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION E-PACK
ALLERGEN

Accédez à notre carte des allergènes. Notre carte des allergènes est également disponible à l'accueil.

Cocktails Premium

6 cl d'alcool minimum

- GINCELLO** 30cl
Gin, Limoncello, jus de mangue et sirop de passion
- TURQUOISE** 20cl
Champagne, Vodka, Curaçao bleu et jus de citron
- MOJITO ROYAL** 30cl Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe et Champagne
- PORNSTAR MARTINI** 20cl
Vodka, Champagne, sirop de passion et jus de citron *Nouveau*

9,9

Sans Alcool

30cl

6,9

- VIRGIN MOJITO** feuilles de menthe fraîches, sucre de canne, morceaux de citron vert et limonade
- VIRGIN COLADA** jus d'ananas, sirop de noix de coco et jus piña colada
- PETIT PIM** jus de fraise, jus de citron, jus d'ananas et sirop de violette
- PRINCESS «PEACH»**
sirop de violette, limonade, jus de pêche et trait de sirop de fraise *Nouveau*
- LOVE** jus de mangue, jus de framboise, jus de citron et sirop de passion
- PUNCH** jus d'orange, jus d'ananas, sirop de framboise et jus de citron

WHISKIES 4cl

- BLENDED**
- BALLANTINE'S PREMIUM 7,0
- BALLANTINE'S 17 ans 12,8
- CHIVAS REGAL 12 ans 9,0
- CHIVAS REGAL 18 ans 13,0
- OLD SINGLE MALT**
- ABERLOUR 10 ans 9,0
- ABERLOUR CASG ANNAMH 12,8
- ABERLOUR 18 ans 12,8
- ABERLOUR A'BUNADH 12,8
- TOMORE DISTILLEY 12,8
- SCAPA THE ORCADIAN 12,8
- BOURBONS AMÉRICAINS**
- FOUR ROSES 7,0
- JACK DANIEL'S 8,0
- GENTLEMAN JACK 9,5
- WOODFORD RÉSERVE 9,5

RHUMS 4cl

- HAVANA CLUB 3 ANS 6,5
- HAVANA CLUB 7 ANS 7,0
- HAVANA CLUB 15 ANS 10,9
- HAVANA SÉLECTION DE MÊSTROS 14,9
- LA TRILOGIE DE RHUM ARRANGÉ MAISON 3 verres de 2cl 9,0

NOS ALCOOLS

& LIQUEURS DIVERS 4cl

- GIN 7,9
- VODKA 7,9
- TEQUILA 7,9
- CACHAÇA 6,0
- MALIBU 6,0
- BAILEYS 6,5
- POIRE, MIRABELLE, FRAMBOISE 6,9
- GET 27 & GET 31 6,9
- MARIE BRIZARD 6,9
- GRAND MARNIER 6,9
- COINTREAU 6,9
- SOHO, PISANG 6,9
- MANZANA 6,9
- LIMONCELLO 6,9
- COGNAC VSOP 7,3
- CALVADOS 7,3
- ARMAGNAC 7,3
- COGNAC XO 14,7
- SUPPLÉMENT JUS OU SODA 1,0



À PARTAGER OU EN SOLO

FLAMMEKUECHE CLASSIQUE	14,9
crème fraîche, oignons, lardons, fromage	
FLAMMEKUECHE CH'TI	15,9
crème fraîche, oignons, Maroilles, fromage	
CARAMELLO DI FROMAGIO	9,9
bonbons de fromage avec de la pâte à pizza	
PALOURDES SAUTÉES À L'AIL <i>Nouveau</i>	13,9
et au persil	
RILLETES DE SAUMON À L'ANETH <i>Nouveau</i>	14,9
et son pain grillé	

LES PLANCHES XL OU XXL

PLANCHE DE CHARCUTERIES	Petite 18,4	Grande 32,4
PLANCHE DE FROMAGES	Petite 18,4	Grande 32,4
MIXTE	Petite 18,4	Grande 32,4

BIERES PRESSION

	33cl	Pinte 50cl
1664	4,1	6,3
DUCASSE TRIPLE	5,6	8,1
GRIMBERGEN Abbaye Blonde	5,6	8,1
GRIMBERGEN Blanche	5,6	8,1
GRIMBERGEN Fruits Rouges	5,7	8,1
BON SECOURS Prestige	6,2	8,2
SÉLECTION ÉDITO Voir l'ardoise	6,2	8,2
PANACHÉ ou MONACO	4,2	6,4

BIERES BOUTEILLES

CHIMAY BLANCHE 8,5° 33cl	6,5
CHIMAY ROUGE BRUNE 7° 33cl	6,5
CHIMAY BLEUE forte cuivrée 8,5° 33cl	6,5
ORVAL 6,2° 33cl	6,5
DUVEL BLONDE forte sur lie 8,5° 33cl	6,5
KWAK PAUWEL la bière du cocher 8,4° 33cl	6,5
SAINT FEULLIEN GRAND CRU extra blonde 9,5° 33cl	6,5
TRIPLE KARMELIET de fermentation haute 8,4° 33cl	6,5
KASTEEL ROUGE forte 8° 33cl	6,5
1664 PURE MALT sans alcool 0,9° 33cl	5,5

EXPLORATEUR DE GOÛT

COMPOSEZ VOTRE GIN 4CL TONIC 20CL

BRICK'S GIN épicé	ARTONIC indian tonic water	12,0
BROCKMANS fruits rouges	ARTONIC cucumber tonic water	
ORNABRACK SINGLE MALT floral	ARTONIC french oak infused ginger ale	

WHISKY 4CL	
VEGETAL MUSETTE SINGLE MALT	11,9
HYDE IRISH	11,9
D'UN VERRE PRINTANIER WHISKY FRANÇAIS	12,9

RHUM 4CL	
SIX SANTS CARRIBEAN RUM	8,9
SAKA TRINIDAD RUM	12,9
MACA SPICED RUM	8,9

PASTIS 2CL	
12/12 PASTIS DE SAINT-TROPEZ	4,1



APÉRITIFS

PASTIS 51, RICARD 2cl	3,5
SUZE 5cl	4,4
VIN BLANC (Crème au choix) 10cl	4,4
Crème cassis, framboise, mûre, pêche ou passion	
MARTINI bianco, rosso, rosato 5cl	4,7
CAMPARI 5cl	4,7
PORTO rouge ou blanc 5cl	5,1
PINEAU DES CHARENTES 5cl	5,7
MARTINI TONIC 10cl	6,0
MUSCAT 5cl	6,1
LILLET AGRUMES OU TONIC 20cl	6,1
MARTINI GIN 6cl	6,1
GIN ET SA BOUTEILLE DE TONIC ARTONIC 20cl	7,2
AMERICANO MAISON 9cl	8,7
PICON BIÈRE 33cl	5,2
PICON VIN BLANC 20cl	4,9
APÉROL SPRITZ Apérol, Prosecco, eau gazeuse et orange fruit	9,5

Coupes de champagne

COUPE DE CHAMPAGNE de L'ÉDITO 10cl	8,5
COUPE DE CHAMPAGNE PRESTIGE 10cl	9,5
COUPE DE CHAMPAGNE ROYAL 10cl	9,5
crème cassis, framboise, mûre, pêche ou passion	

UNIQUE À VALENCIENNES

Champagne de Castellane 75cl 35,00



LA CARTE DES CHAMPAGNES

LES COUPS DE COEUR

PIPER HEIDSIECK	60,0
RUINART R DE RUINART	60,0
MUMM CORDON ROUGE	60,0

LES GRANDES CUVÉES

RUINART BLANC DE BLANC	90,0
RUINART ROSÉ	90,0

LES INÉVITABLES

MUMM ROSÉ	60,0
-----------	------

LES CUVÉES D'EXCEPTION

COMTES DE CHAMPAGNE BLANC	160,0
COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ	160,0

PRIX NETS EN EURO EXIGEZ VOTRE TICKET

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les paiements par chèque selon les articles du code monétaire et financier L 112-6A, 9/L 131-2, 10, 15A, 19, 32, 43, 69 et 71 (un commerçant peut refuser un paiement par chèque en informant sa clientèle de sa restriction).

ENTRÉES

OEUF MOLLET FRIT pommes paille, tombée de jeunes pousses d'épinards, sauce Champagne	13,9
SAUMON MARINÉ FAÇON GRAVLAX et ses toasts	15,9
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE <i>Nouveau</i>	14,9
STRUDEL DE CHAMPIGNONS aux fruits secs, <i>Nouveau</i>	13,9
jus de viande corsé, salade de roquette	
OS À MOELLE gratiné au Maroilles	12,9
RILLETTES DE SAUMON à l'aneth <i>Nouveau</i>	14,9
et son pain grillé	

SALADES

SALADE NORDIQUE <i>Nouveau</i>	22,9
généreux mélange de salade, tomates, cébettes, saumon mariné, rillettes de saumon, citron, crème ciboulette, oeuf dur	
BUDDHA BOWL <i>Nouveau</i>	19,9
Quinoa, poulet, maïs, tomates, lard, feta, concombre, oeuf dur, cébettes	
SALADE DE CHÈVRE	17,9
généreux mélange de salade, tomates, cébettes, croûtons, lard grillé, croustillant de chèvre au miel	

SALADE CÉSAR	18,9
généreux mélange de salade, cébettes, poulet rôti, pétales de Grana Padano, croûtons, sauce César, tomates, oeuf dur	

PASTA

LINGUINE ALLE VONGOLE <i>Nouveau</i>	18,9
palourdes, ail, persil, sauce Champagne	
RAVIOLES DE CHÈVRE ET JAMBON SERRANO	21,9
crème de parmesan	
LINGUINE AUX 4 FROMAGES	17,9
chèvre, Gorgonzola, parmesan et mozzarella	
LINGUINE AU PESTO ROSSO <i>Nouveau</i>	17,9
pesto de tomates confites, pignons de pin et pétales de Grana Padano	
SUPPLÉMENT JAMBON SERRANO 4,0	

PIZZAS

Pizzas à emporter, pensez à réclamer votre carte de fidélité Pizza

4 FROMAGES	18,9
sauce tomate, Reblochon, Chèvre, Gorgonzola, fromage à pizza	
SERRANO sauce tomate, oignons, fromage à pizza, jambon Serrano après cuisson <i>Nouveau</i>	19,9
CHÈVRE MIEL	18,9
base crème fraîche, poulet, chèvre, miel, fromage à pizza	
NORVÉGIENNE base crème, oignons, saumon mariné après cuisson, crème de citron, ail et fines herbes, fromage à pizza <i>Nouveau</i>	20,9
REINE	14,9
sauce tomate, jambon blanc, champignons, fromage à pizza	
MARGHERITA	13,9
sauce tomate, fromage à pizza, olives	
CAPRICIEUSE sauce tomate, jambon blanc, champignons, chorizo, oignons, fromage à pizza <i>Nouveau</i>	17,9
SAVOYARDE base crème, oignons, fromage à pizza, Reblochon, lard grillé, pommes de terre <i>Nouveau</i>	20,9

Pensez à commander votre salade en accompagnement de votre pizza

MOULES

à volonté, servies avec frites fraîches	
MARINIÈRE	16,9
vin blanc, persil, céleri, oignons, échalotes, poireaux	
GORGONZOLA <i>Nouveau</i>	19,9
base marinière, crème de Gorgonzola SUPPLÉMENT JAMBON SERRANO 4,0	
CHAMPAGNE <i>Nouveau</i>	18,9
base marinière, crème de Champagne	
CRÈME	17,9
base marinière, crème	
MAROILLES	19,9
base marinière, sauce Maroilles	



WOKS

servis avec nouilles aux oeufs

WOK POULET	19,9
émincé de poulet, pois gourmands, carottes, courgettes, champignons noirs	
WOK VÉGÉTARIEN	16,9
pois gourmands, carottes, courgettes, champignons noirs	
WOK SAUMON	23,9
saumon, pois gourmands, carottes, courgettes, champignons noirs	
BOEUF PAPRIKA <i>Nouveau</i>	22,9
émincés de boeuf marinés au paprika, pois gourmands, carottes, courgettes, champignons noirs	

LES INCONTOURNABLES

CAMEMBERT PANÉ AVEC SON ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES	23,9
camembert pané au Panko, son assortiment de charcuteries, pommes de terre grenailles rissoles	
CAMEMBERT PANÉ ET SON SAUMON MARINÉ	23,9
camembert pané au Panko, saumon mariné, pommes de terre grenailles, crème de citron, ail et fines herbes	
CORDON BLEU À L'ITALIENNE	21,9
escalope de poulet, jambon Serrano, mozzarella panée, sauce Gorgonzola, linguine au pesto Rosso <i>Nouveau</i>	
SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE AU THYM <i>Nouveau</i>	23,9
purée de pommes de terre	
TÊTE DE VEAU ROULÉE <i>Nouveau</i>	23,9
sauce Ravigote, légumes de cuisson, purée	
POULET AVESNOIS	19,9
filet de poulet, sauce Maroilles, frites fraîches	
POULET À LA FORESTIÈRE	19,9
escalope de volaille, sauce aux champignons, frites fraîches	
POMMES DE TERRE CH'TI	19,9
potatoes de terre grenailles, béchamel, Maroilles, lardons	
CARBONADE FLAMANDE frites fraîches	18,9

TAJINE D'AGNEAU AUX FRUITS SECS agneau, pommes de terre, carottes, courgettes, navets, fruits secs, mélange d'épices <i>Nouveau</i>	23,9
---	------

WELSHES

servis avec frites fraîches

DU CHEF	21,9
pain de campagne moutardé, cheddar fondu à la bière, viande hachée 150 gr, oeuf sur le plat	
CHICKEN <i>Nouveau</i>	21,9
pain de campagne moutardé, sauce barbecue, cheddar fondu à la bière, émincé de poulet, oeuf sur le plat	
RAREBIT	20,9
pain de campagne moutardé, cheddar fondu à la bière, dès de saumon	
A L'AIL pain de campagne moutardé, cheddar fondu à la bière, saucisson à l'ail, oeuf sur le plat <i>Nouveau</i>	21,9

FORMULES DU JOUR

* 1/2 eau plate ou gazeuse / bière 33cl / 1/4 de vin blanc, rouge ou rosé / Café ou thé offert

FORMULE 1 À 19,90
ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT

FORMULE 2 À 23,90
ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT AVEC BOISSON INCLUSE*

FORMULE 3 À 26,90
ENTRÉE / PLAT / DESSERT AVEC BOISSON INCLUSE*

MENU ENFANT 12,50

(moins de 12 ans)

Le mardi soir le menu enfant est offert pour deux repas payants. Non cumulable avec d'autres offres.

HAMBURGER ENFANT OU STEAK HACHÉ OU JAMBON BLANC OU MOULES MARINIÈRES ENFANT OU PIZZA REINE ENFANT OU PÂTES AU SAUMON
CRÊPE AU SUCRE OU NUTELLA OU GLACE 2 BOULES

Boisson : VERRE de Coca 33cl ou Capri-Sun 20cl ou ¼ Vittel 25cl ou VERRE de pur jus de pomme ou pomme framboise de l'Avesnois 25cl



EDITO BURGERS 150G

Nos pains burgers sont fabriqués par la boulangerie Legrand à Préseau

Steak haché de boeuf français garanti servi avec ses frites fraîches

DS avec double steak haché 2 x 150g

ÉDITO BURGER ROYAL

steak haché de boeuf français, salade, tomate, oignons, sauce burger, tranche de cheddar

ÉDITO BURGER SAUMON

saumon, tomate, oignons, salade, crème citron ail & fines herbes, sauce burger, tranche de cheddar

ÉDITO BURGER POULET CHÈVRE

steak haché de poulet, chèvre, salade, tomate, oignons, sauce burger, tranche de cheddar

ÉDITO BURGER PULLED PORK

viande de porc effilochée, crème blanche aux herbes, rondelles de cornichons, salade, tomate, oignons, sauce burger, tranche de cheddar

🌱 ÉDITO BURGER VÉGÉTARIEN*

steak végétal, salade, tomate, oignons, poêlée de légumes, sauce burger, tranche de cheddar

LE FRANCO *Nouveau*

steak haché de boeuf français, salade, tomate, oignons, sauce burger, coppa, tomates confites, pesto, tranche de cheddar

LES BURGERS NAPPÉS DE SAUCE

ÉDITO BURGER CHTI

steak haché de boeuf français, salade, tomate, oignons, sauce burger, tranche de cheddar, nappé de sauce Maroilles

ÉDITO BURGER IRLANDAIS

steak haché de boeuf français, salade, tomate, oignons, sauce burger, tranche de cheddar, nappé de cheddar fondu à la bière

ÉDITO BURGER PEPPER

steak haché de boeuf français, salade, tomate, oignons, sauce burger, tranche de cheddar, nappé de sauce poivre

ÉDITO BURGER GORGONZOLA *Nouveau*

steak haché de boeuf français, salade, tomate, oignons, sauce burger, tranche de cheddar, nappé de sauce Gorgonzola

SUPPLÉMENT OEUF 2,0

SUPPLÉMENT JAMBON SERRANO 4,0

SUPPLÉMENT CHEDDAR SUR FRITES 3,5

Simple

17,9

20,9

18,9

19,9

16,9

19,9

DS

19,9

29,9

19,9

29,9

19,9

29,9

19,9

29,9

VIANDES

STEAK HACHÉ DE BOEUF FRANÇAIS 300g OEUF À CHEVAL

frites fraîches, sauce au choix

22,9

STEAK HACHÉ DE BOEUF FRANÇAIS 300g NAPPÉ DE CHEDDAR FONDU À LA BIÈRE frites fraîches

22,9

FAUX FILET DE BOEUF 300g frites fraîches, sauce au choix *Nouveau*

21,9

RUMSTEAK 250g frites fraîches, sauce au choix

26,9

POIRE DE BOEUF FLAMBÉE AU POIVRE *Nouveau*

22,9

POIVRE MIGNONNETTE FLAMBÉ AU COGNAC, jus de veau crémé, frites fraîches

BAVETTE 250g

20,9

tombée d'échalotes, frites fraîches

ARAIGNÉE DE COCHON 250g

18,9

marinée aux épices, frites fraîches

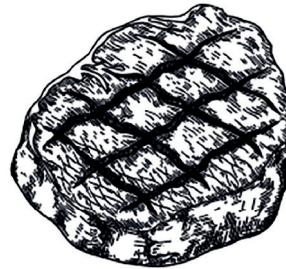
TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES *Nouveau*

23,9

jus d'agneau corsé au thym, pommes de terre grenailles rissoles

SUPPLÉMENT OS À MOELLE 5,0

SUPPLÉMENT CHEDDAR SUR FRITES 3,5



N'hésitez pas à préciser la cuisson de vos viandes : bleu, saignant, à point, bien cuit

Supplément sauce au choix : poivre, Maroilles, beurre à l'ail, échalotes, barbecue, Gorgonzola, Champagne

1,0

Supplément garniture au choix : frites fraîches, haricots verts, poêlée de légumes, salade, linguine, purée, riz pilaf, pommes de terre grenailles rissoles

2,0

À votre demande, une salade verte d'accompagnement vous est offerte avec votre plat

TARTARES & CARPACCIO

servis avec frites fraîches

TARTARE TRADITIONNEL PRÉPARÉ

ketchup, câpres, cornichons, oignons, sauce anglaise

180g

20,9

TARTARE DE SAUMON

saumon au basilic, crème aux herbes et au citron

22,9

TARTARE ASIATIQUE *Nouveau*

tartare traditionnel, sésame, citron vert, sauce soja, huile de sésame et coriandre fraîche

21,9

TARTARE GRATINÉ AU MAROILLES

tartare traditionnel gratiné au Maroilles, servi avec une sauce Maroilles

21,9

CARPACCIO 210g*

servi avec toast de tartare de tomates, salade de roquette, pignons de pin, tomates séchées, copeaux de parmesan, câprons et pesto

23,9

POISSONS

Les poissons sont livrés par la maison Martin à Sars et Rosières, du lundi au samedi.

COCOTTE DE LOTTE À L'ARMORICAINE *Nouveau*

riz pilaf

26,9

FISH AND CHIPS MAISON

sauce tartare, frites fraîches

18,9

PAVÉ DE LIEU JAUNE RÔTI *Nouveau*

embeurrée de chou, siphon de crème de lard

21,9

ESCALOPE DE SAUMON À L'OSEILLE *Nouveau*

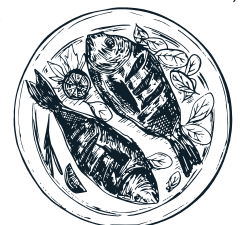
façon Troisgros, purée de pommes de terre

22,9

DORADE GRILLÉE *Nouveau*

sauce jalapenos, transparence de concombre, Ebly comme un risotto, herbes fraîches

22,9



À votre demande, une salade verte d'accompagnement vous est offerte avec votre plat

* Produit fait maison avec surgélation maison ou Plat contenant une base de produit congelé

MENU EDITORIAL 34,9

- SAUMON MARINÉ FAÇON GRAVLAX
et ses toasts
- OU STRUDEL DE CHAMPIGNONS AUX FRUITS SECS
jus de viande corsé, salade de roquette
OU ŒUF MOLLET FRIT
pommes paille, tombée de jeunes pousses d'épinards,
sauce Champagne
-
- ESCALOPE DE SAUMON À L'OSEILLE
façon Troisgrots et sa purée de pommes de terre
- OU POULET À L'AVESNOISE avec frites fraîches
- OU CARBONADE FLAMANDE
avec frites fraîches
-
- CRÈME BRULÉE OU ÎLE FLOTTANTE
OU ENTREMETS 3 CHOCOLATS

DESSERTS

Toutes les pâtisseries et sauces à base de chocolat sont préparées avec VALRHONA le meilleur des chocolats

- TARTE TATIN glace vanille et crème fouettée *Nouveau* 8,9
- ÎLE FLOTTANTE crème anglaise, sauce caramel, amandes effilées 7,9
- ENTREMETS 3 CHOCOLATS *Nouveau* 8,9
- SPHÈRE CHOCO-PASSION *Nouveau* 8,9
- FROMAGE BLANC NATURE 5,9
- FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES FRAIS* 7,9
- et son coulis de fruits rouges
- CRÈME BRULÉE 7,9
- MÛLLEUX AU CHOCOLAT* et sa boule de glace vanille 8,9
- TIRAMISU DU MOMENT 9,9
- PROFITEROLES XXL chocolat chaud 9,9
- BABA AU RHUM mousseline de vanille, arrosé de rhum *Nouveau* 10,9



CRÊPES XXL

- CRÊPES XXL AU SUCRE 5,9
- CRÊPES XXL AU NUTELLA 7,9
- CRÊPES XXL MIKADO 9,9
- sauce chocolat, boule de glace vanille & crème fouettée
- CRÊPES XXL BANANA 9,9
- et leur boule de glace vanille, banane fruit, chocolat chaud & crème fouettée
- CRÊPES XXL CARAMEL 9,9
- et leur boule de glace vanille, chocolat chaud & crème fouettée

GOURMANDS

- GOURMAND SEUL 8,0
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9,9
- CHAMPAGNE GOURMAND 10CL DE CHAMPAGNE 12,9

SOFTS

- COCA COLA, COCA COLA ZÉRO 33cl 4,0
- PERRIER 33cl, CAPRI-SUN 20cl 4,0
- FUZE TEA 25cl 4,1
- VITTEL 25cl, LIMONADE 25cl 2,8
- LAIT ET SIROP 25cl 3,3
- FANTA ORANGE, TROPICO TROPICAL, SPRITE 25cl 4,0
- ORANGINA, SCHWEPES, SCHWEPES AGRUM' 25cl 4,0
- REDBULL 25cl 5,4
- SUPPLÉMENT SIROP 0,7
- JUS DE POMME OU JUS POMME/FRAMBOISE DE L'AVESNOIS 4,0
- DE LA POMMERAIE DU COURTIL 25cl
- FRUITS PRESSÉS ORANGE OU CITRON 25cl 5,8
- JUS OU NECTAR DE FRUITS 25cl 4,0

Orange *, ananas *, abricot *, tomate *, pamplemousse *, ACE³ - 1 : Jus / 3 : Jus à base de jus concentré / 4 : Nectar (à base de jus concentré et/ou purée)

COUPES GLACÉES

- CHOCOLAT LIÉGEOIS OU CAFÉ LIÉGEOIS 8,4
OU CARAMEL LIÉGEOIS
3 boules chocolat ou café ou caramel, coulis de chocolat ou café ou caramel, crème fouettée
- BANANA SPLIT 1 boule de glace vanille, 1 boule de chocolat, 1 boule de fraise, chocolat chaud, crème fouettée 8,4
- DAME BLANCHE 3 boules de glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée 8,4
- ICEBERG 3 boules menthe chocolat et Peppermint 2cl 9,9
- ANTILLAISE 2 boules de glace rhum raisins, 1 boule de caramel beurre salé et Rhum 2cl 9,9
- COLONEL 3 boules de sorbet citron, Vodka 2cl 9,9
- TROIKA 2 boules de glace framboise, 1 boule citron, Vodka 2cl 9,9
- FRAISE BONBON 2 boules de glace vanille, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, bonbon fraise, crème fouettée 9,9

GLACES

Nos parfums :

- GLACE : vanille de Madagascar, café, caramel fleur de sel, chocolat noir, rhum raisin, noix de coco, fraise, menthe chocolat, spéculoos, pistache, nougat & chocolat blanc
- SORBET : framboise, citron jaune, passion, mangue, ananas, abricot, cerise, cassis
- COUPE 2 BOULES : 4,5
- COUPE 3 BOULES : 6,4
- Supplément crème fouettée : 2,0
- Supplément chocolat chaud : 2,0

CAFÉTERIE

- CAFÉ EXPRESSO 2,3
- CAFÉ LATTE NATURE OU AROMATISÉ AU CHOIX 4,2
vanille, spéculoos ou caramel
- NOISETTE 2,3
- GRAND CAFÉ 4,1
- DÉCAFÉINÉ 2,3
- CAFÉ NOISETTE 2,4
- PETIT CRÈME 2,4
- CAFÉ VIENNOIS 4,6
- GRAND CRÈME 4,6
- CAPPUCCINO 4,6
- LAIT CHAUD 2,8
- LAIT CHAUD AROMATISÉ À LA VANILLE 3,2
- THÉ OU INFUSION 3,0
- CITRON PRESSÉ CHAUD 4,2

NOS CHOCOLATS CHAUDS

- | | CLASSIQUE | VIENNOIS |
|---------------------------------------|-----------|----------|
| CHOCOLAT CHAUD | 3,9 | 4,9 |
| CHOCOLAT CHAUD AU NUTELLA | 4,0 | 5,0 |
| CHOCOLAT CHAUD AROMATISÉ AU SPÉCULOOS | 4,0 | 5,0 |



EAUX MINÉRALES

- | | 50cl | 1litre |
|------------------------|------|--------|
| VITTEL, SAN PELLEGRINO | 3,8 | 4,2 |
| PERRIER FINES BULLES | 3,8 | 4,2 |