



Pour le Déjeuner *(valable uniquement pour le déjeuner)*

Entrée / plat ou plat/dessert : 24€

Entrée / plat / Dessert : 31€

Pour le Dîner

Menu Découverte *(valable uniquement pour le dîner & selon l'inspiration du chef)*

Mise en bouche / entrée / plat / dessert : 35€

Pour les enfants jusque 10 ans, au choix ½ portions à moitié prix.


A partager

Charcuteries fines Italiennes et fromages – 2 personnes	18€
Charcuteries fines Italiennes et fromages – 4 personnes	35€
Burrata à la truffe et pointes de focaccia	10€
Accras de poisson, sauce aux herbes – 2 personnes	8,0€
Accras de poisson, sauce aux herbes – 4 personnes	15€

Entrées

Soupe à l'oignon, toasts gratinés au comté 	8,5€
Œuf parfait, champignons Portobello et châtaignes 	8,5€
Tartare de bœuf « Tradition » <i>préparé, Cornichons, câpres, jaune d'œuf, sauce anglaise, ketchup, mayonnaise, moutarde, tabasco</i>	8,5€

Plats

Noix d'entrecôte, champignons sauvages, purée de pommes de terre au beurre noisette. (+4€ sur formule)	22€
Chicken Maroilles Burger :	
<i>Bun's brioché, blanc de volaille rôti, chutney d'oignons crémé à la bière, maroilles et roquette, grenailles rôties et salade</i>	18€
Cocotte du jour	18€
Risotto, pickles de butternut. 	18€
Pêche du jour, rôtie, sauce hollandaise, compotée de choux. (+3€ sur formule)	21€
Tartare de bœuf « Tradition » <i>préparé, Cornichons, câpres, jaune d'œuf, sauce anglaise, ketchup, mayonnaise, moutarde, tabasco</i>	
Salade et grenailles rôties	18€

Desserts

Assiette de fromages de notre région	8,5€
Poire : Billes de Poire pochée à la lavande, Nougatine amande et caramel, crumble aux amandes	8,5€
Chocolat passion : Ganache montée chocolat blanc, coulis passion, croustillant, crémeux passion	8,5€
Snickers Noisette : Ganache montée noisette, croustillant chocolat, caramel au beurre, glace chocolat fleur de sel	8,5€
Café Proust : 1 espresso et 2 madeleines	6,0€
Thé Proust : 1 thé au choix et 2 madeleines	7,5€

Bières Pression	25cl	33cl	50 cl
Bonne pioche – 5,5° / Brasserie Tandem. Wambrechies <i>Bière blonde de fermentation haute avec un léger trouble. Avec ses notes d'agrumes, florales et résineuses La Bonne Pioche trouve son équilibre entre le houblon d'un côté et le malt de l'autre.</i>	4,5€	6,0€	8,0€
Mongy IPA – 6,8° / Brasserie Cambier. Croix <i>De style WEST COAST, la MONGY IPA est une bière amère et très aromatique</i>	4,5€	6,0€	8,0€
Bière du Reuze – 7,5° / Brasserie du Mont Cassel. Cassel <i>Bière de fermentation haute, non filtrée, brassée à partir de houblons des Flandres et de malts sélectionnés</i>	4,4€	5,9€	7,8€
Paix Dieu – 10° / Brasserie Caulier. PÉRUWELZ (B) <i>La Paix Dieu est le fruit d'un travail d'artisan, n'utilisant que des méthodes de fabrication à l'ancienne, presque identiques à celles utilisées par l'abbaye il y a plusieurs siècles.</i>	5,4€	6,9€	9,90€
PICON Bière <i>La bière du reuze relevée du Picon Bière, un amer d'origine française, caractérisé par son amertume et ses notes d'agrumes.</i>	5,6€	7,1€	9,0€

Bières Bouteille	33cl
Lydéric Rouge – 7,5° / Brasserie Lilloise <i>Bière artisanale aux Myrtilles et Groseilles avec une matière en bouche bien présente et peu sucrée.</i>	6,5€
Lydéric Blanche – 4,5° / Brasserie Lilloise <i>Bière Blanche artisanale de caractère, très fruitée, aux saveurs douces d'agrumes et citronnelle.</i>	6,5€
Bon secours Myrtille – 6,4° / Brasserie Caulier (B) <i>Mousse compacte et rougeâtre. Arome de myrtille prononcé. Bière sèche, très peu sucrée mais fruitée</i>	6,5€

Softs

Coca Cola - 33cl	3,7€
Coca Cola Zéro - 33cl	3,7€
Lemonaïd Citron vert - 33cl	4,5€
Lemonaïd Charitea Green - 33cl	4,5€
Lemonaïd Orange sanguine - 33cl	4,5€
Lemonaïd Passion - 33cl	4,5€
Schweppes Agrumes - 25cl	3,7€
Schweppes Tonic - 25cl	3,7€
Orangina - 25cl	3,7€
Fuze tea pêche - 25cl	3,7€
Limonade P'tit quinquin - 33cl	4,5€
Jus de fruits Bio- 25cl	4,5€
Pamplemousse / Orange / Tomate / Pomme / Ananas / Abricot	

Eaux	25cl	50cl	1l
Vittel	-	3,5€	4,5€
San Pellegrino	-	3,5€	4,5€
Eau micro filtrée gazeuse	-	2,0€	
Sirops (Citron, fraise, grenadine, menthe, violette)	2,0€		
Diabolo (Citron, fraise, grenadine, menthe, violette)	3,0€		

Apéritifs

Ricard	3,5€
Martini (Blanc ou rouge)	3,5€
Whisky de Wambrechies	8,0€
Vodka de Loos	8,0€
Gin de Loos	8,0€
Kir cassis / Mûre	8,0€
Coupe de Proseco	8,0€

Cocktails

Moscow Mule : <i>Vodka, Ginger Beer</i>	10,0€
London Mule : <i>Gin Hendrick's, Ginger Beer</i>	10,0€
Spritz : <i>Apérol, proséco</i>	09,0€
Spritz Saint Germain : <i>Liqueur saint germain, proséco</i>	10,0€
Martini tonic : <i>martini blanc ou rouge, tonic premium, citron vert</i>	09,0€
Gin tonic : <i>Gin Bombay Sapphire, tonic au choix (Hibiscus, tonic premium, pinkpepper)</i>	10,0€
Dirty Pink (sans alcool) : <i>Jus de pamplemousse rose, Tonic hibiscus</i>	8,0€

Vins au verre – 15cl

Blanc : <i>Pouilly Fumé / Chardonnay / Côtes de Gascogne</i>	6,0€
Rouge : <i>Bourgueil / Languedoc / Côte du Rhône / Bordeaux Supérieur</i>	
Rosé : <i>Coteaux d'Aix / Languedoc</i>	

Vins Blancs – 75cl

Loire – Pouilly fumé - Domaine Petit et filles 2021	29€
<i>Vin qui tire sa puissance du terroir. On découvre des arômes de fleurs blanches (aubépine, fleur d'acacia), suivis de nuances rappelant selon le millésime le bourgeon de cassis, l'ananas, l'abricot ou la pêche blanche pour finir par des notes nettement minérales.</i>	
Côtes de Thau - Chardonnay – Domaine Beau Vignac 2022	28€
<i>Ce chardonnay puise ses riches saveurs dans un terroir unique parsemé de garrigues odorantes surplombant la lagune de Thau</i>	
Côtes de Gascogne - La demoiselle de Laballe – Domaine de Laballe – 2021	28€
<i>Une robe jaune brillant. Le nez subtil s'ouvre sur les fruits exotiques et des notes d'abricot. L'attaque en bouche est fraîche et légèrement sucrée.</i>	

Vins rosés – 75cl

Provence– Château de Cavalon – 2022	26€
<i>Une jolie robe rose pâle. Un nez fruité aux arômes de pamplemousse, d'agrumes et de fruits exotiques. L'attaque en bouche est souple et fruitée. Vin Bio.</i>	
Languedoc– Cuvée Aure – Ventenac – 2022	26€
<i>Une jolie robe rose vif. Un nez délicat et parfumé aux notes de fruits rouges (fraise et framboise). Une bouche fraîche, volumineuse et vive. Une finale longue et iodée</i>	

Vins rouges – 75cl

Roussillon – J'ai rendez-vous avec vous - Rière Cadène – 2021	26€
<i>Un rendez-vous plein de surprises ! Une robe rouge aux reflets violines. Un nez fin et élégant porté par les arômes de groseille et de fraise écrasée. Une bouche gouleyante, fluide et friande avec des tanins soyeux.</i>	
Loire – Saint Nicolas de Bourgueil – Domaine Bruneau Dupuy – 2021	28€
<i>La robe est rouge pourpre avec des reflets brillants. Le nez exprime des arômes de fruits rouges intenses. La bouche est ample avec des tanins soyeux</i>	

Languedoc – Réserve de Jeanne– Maison Ventenac – 2020	27€
<i>Un vin sur la fraîcheur, animé par des arômes de fruits rouges intenses. En bouche une belle matière tout en équilibre, enveloppée par des tanins fins et élégants.</i>	
Vallée du Rhône –Côte du Rhône – Domaine des Gravennes – 2021	29€
<i>Une robe rouge rubis et brillante. Un nez intense aux arômes de fruits rouges. En bouche, ce vin de plaisir est tourné sur la fraîcheur, les fruits rouges, une pointe épicée, aux tanins fins et souples.</i>	
Bordeaux – Cuvée tradition – Château de Lisennes – 2016	29€
<i>Belle robe rouge Bordeaux, sombre, vive et brillante. Au nez ce vin présente une grande finesse et une fraîcheur aromatique avec des épices, des fruits rouges et de la réglisse. L'attaque en bouche est souple et suave.</i>	
Vallée du Rhône –Crozes Hermitage – Domaine Laurent Habrard - 2020	36€
<i>Un vin sur la fraîcheur, animé par des arômes de fruits rouges intenses. En bouche une belle matière tout en équilibre, enveloppée par des tanins fins et élégants.</i>	
Bordeaux – Lalande de Pomerol – Château des Annereaux – 2019	36€
<i>Une jolie robe rouge rubis. Un nez aux notes de clou de girofle, de poivre et de fruits noirs. Une bouche persistante très gourmande avec une belle texture onctueuse. La finale s'étire autour de tanins enrobés. Vin Bio.</i>	

Champagnes 75cl

Champagne Jacquart Brut Mosaique	45€
<i>Mosaique Brut est la cuvée emblématique de la maison qui incarne par excellence le style droit, aérien et fin.</i>	

Boissons chaudes

Café Espresso (Méo)	2,3€
Café Double Espresso (Méo)	4,5€
Café Déca	2,3€
Café crème	2,4€
Café allongé	2,3€
Cappuccino	3,5€
Chocolat chaud	3,5€
Thés – (Palais des thés)	3,5€

Digestifs – 4cl

Genièvre de Wambrechies / Fleur de Bière / Poire William / Get 27	8€
Irish Coffee	11€

Ouvertures

Le midi : Du mardi au samedi

Le soir : Du jeudi au samedi

Privatisations et groupes sur demande

Allergènes : disponible sur demande et affiché en salle

Origine des viandes :

Tartare de Bœuf / France

Canard / France

Poulet / UE

Bavette / UE