

LES CIDRES MAURET ! HAUTS DE FRANCE

LOCAL

Le fruité
4,9% - 6 variétés de pommes, touches de poiré. Doux, sucré.
5,20€ - 33 cl

LOCAL

Le Robuste
6,6% - 6 variétés de pommes, touches de poiré. Plus brut, plus fort !
5,20€ - 33 cl

Retrouvez les cidres sans alcool au recto !

LES IPA !

LOCALE, Artois

Double IPA
Brasserie Page 24
8,9% - American Hops Craft beer
Notes de pins d'agrumes
5,90€ - 33cl

LOCALE, Flandres

La Anostéké IPA
6% - Arômes fruités et herbacés
5,80€ - 33cl

DÉCOUVERTE LOCALE

Demandez, testez notre découverte locale IPA !
5,90€ - 33 cl

Sélection des bières :

Pour tous les goûts, avec des inédites, des surprises, que nous allons souvent chercher nous-même.

Toujours avec l'envie de valoriser le territoire et des entreprises plus vertueuses.

BLONDE LOCALE UNIQUEMENT ICI !



LES PRESSIONS

(BRASSERIES LOCALES - À MOINS DE 15 KM)

La fosse : Bière d'Al Fosse 7 ! (5,1 %)
Blonde artisanale, non filtrée, non pasteurisée. Légère amertume, rafraichissante, bulle fine.
Création avec la Brasserie de Mai de Carvin !

.....25 cl	3,70€
.....33 cl	4,60€
.....50 cl	6,20€

AMBRÉE LOCALE



Page 24 Hildegardé : (6,5 %)
Ambrée.
Matières premières exclusivement NPDC.
Brasserie Page 24, Aix-Noulette

.....25 cl	3,60€
.....33 cl	4,50€
.....50 cl	6,10€

TRIPLE BLONDE BIO LOCALE



Moulins d'Ascq : (8 %)
Triple Blonde. De l'onctuosité et du goût avec un réel engagement environnemental.
Brasserie Moulin d'Ascq, Villeneuve d'Ascq

.....25 cl	3,70€
.....33 cl	4,60€
.....50 cl	6,20€

LES BOUTEILLES

LES TRIPLES !

LOCALE, Pévèle

La PVL grand cru
Blonde - 10%
5 houblons : saveurs, florales, épices, raisins blancs, ananas.
9,00€ - 33cl

BELGIQUE

La Karmeliet
Blonde 8,4%
Sucrée, acidité fine, fraîche. Corps dense, Céréales
5,80€ - 33cl

LOCALE, Lille

La Lil Triple
Brasserie Gobrecht, 59
Blonde 8%
Ronde et puissante. Beaucoup de caractère. Doux parfum de cassonade.
5,90€ - 33cl

LOCALE, Opale

Horizon Triple
Brasserie Chromatique
Triple - 8%
Écorces d'orange et de coriandre
6,10€ - 33cl

LES COUPS DE CŒUR

LOCALE, Carvin

La Stout molette
Brasserie de Mai
Stout - 9,5%
Bière puissante type Impérial Stout
6,20€ - 33cl

LOCALE, Wambrechie

Happy Days
Brasserie Tandem
Milkshake IPA - 5,5%
Bière lactosée aux cinq houblons.
6,10€ - 33cl

LES FRUITÉES PARFUMÉES !

BELGIQUE

La Pêche Melbush
Blonde - 8,5%
Bière corsée aromatisée à la pêche.
5,70€ - 33cl

BELGIQUE

La Faro Lindemans
Lambic - 4,5%
Acidulée. Bière au sucre Candi.
4,60€ - 25 cl

LOCALE, Hordain

La Choulette Cerise
Rouge 5%
9% de jus, et le reste en arômes naturels.
5,90€ - 33 cl

DÉCOUVERTE LOCALE, Opale St Léonard (62)

L'escapade
Brasserie Chromatique
Sour - 4%
Framboise, groseille, peu sucrée, rafraichissante avec du fruit, sans sirop !
6,20€ - 33cl

LES SANS GLUTEN - SANS ALCOOL !

LOCALE

La Brunehaut
Blonde - 6,5%
Bio sans gluten.
5,50€ - 33cl

LOCALE

La Lil - Brasserie Gobrecht, 59
Blonde, sans alcool. Note légère d'agrumes, de houblon - 0,5%
4,60€ - 33 cl
Disponible aux fruits rouges
4,80€ - 33cl

Al' Fosse 7

RESTAURANT

LES APÉROS CLASSIQUES

Muscat, Suze.....	6cl	2,90€
Martini, Porto blanc ou rouge.....	4cl	3,40€
Ricard (testez ricard-violette !)	2,5cl	3,00€

Les Whisky et Whiskey	2cl	4cl
Bushmills original.....	3,50€	6,20€
Glenfiddish 12 ans d'âge.....	4,40€	8,30€
Artésia (Aix-Noulette T.O.S.).....	5,00€	9,50€

Champagne Gallo (direct du producteur) :



La coupe.....	11cl	8,50€
La bouteille.....		48,00€

Les bons mélanges :

Chuche Mourette maison.....	4cl	5,00€
Américano maison.....	5cl	5,90€
Picon bière.....	25cl	5,80€
Picon vin blanc.....	20cl	5,50€
Kir vin blanc.....	10cl	5,00€
Kir royal.....	10cl	6,50€

Crèmes : Cassis, mûre, myrtille, framboise, pêche.

Sirops : Violette, citron spécial, fraise, grenadine, menthe, pêche, rose.

Cocktail du moment : 20cl 8,50€



LES SANS ALCOOL : + D'ARTISANAL + DE LOCAL

LOCAL

Lil Cola Brasserie Gobrecht, Lille.....	33cl	3,60€
Lilnade (Limonade au houblon) Brasserie Gobrecht, 59.....	33cl	3,70€
Cidre Mauret Le Fraisier (purée de fraises).....	33cl	5,30€
Cidre Mauret sans alcool 0%.....	33cl	5,10€
Bière sans alcool 0,5%, Brasserie Gobrecht, 59.....	25cl	4,60€
Kombucha menthe poivrée (par Anostéké).....	33cl	5,90€

Et sinon : les grandes marques classiques

Coca cola original / Zéro.....	33cl	3,60€
Perrier.....	33cl	3,40€
Orangina.....	25cl	3,40€
Schweppes Tonic / Agrum.....	25cl	3,20€
Jus de tomate.....	25cl	3,30€

Jus de fruits locaux (dans les Weppes) :

Pomme,
Poire,
Pomme framboises
Pomme fraises



Verre 25 cl	2,70€	Bouteille 1L	9,00€
--------------------------	-------	---------------------------	-------

Cocktail sans alcool !

Mélange jus : Fraise, poire, orange.....	20cl	4,40€
--	------	-------

Les eaux

	50cl	1 L
Eau plate.....	3,10€	3,80€
Eau gazeuse.....	3,50€	4,00€

CHA RECOFFE : BOISSONS CHAUDES

Café simple, biscuit maison.....	1,70€
Double, biscuit maison.....	1,90€
Bistouille (café + gnole !), biscuit maison.....	4,50€
Viennois, biscuit maison.....	2,10€
Chocolat chaud, biscuit maison.....	3,60€
Irish/Ch'ti riche Coffee	8,50€
Thés et Infusions, biscuit maison.....	2,20€

THÉS :

"Sencha du bocage"
Thé Vert Chine Sencha, avec de grandes feuilles.

"Feul eud'mint"
Thé Vert de Chine Sencha, menthe, arôme naturel de menthe.

"L'boukachuk"
Thé noir Assam, feuilles de mélisse, éclats de cacao, arôme naturel de fraise, extrait de cacao, morceaux de fraise.

"Carnaval d'Epices"
Thé vert de Chine Sencha, cannelle, anis, fenouil gingembre, clous de girofle, cardamome.

LES VINS

Vins uniquement en bio, biodynamie et nature



ROUGES

(du plus léger au plus corsé)

Saumur (BIO) 13% - Domaine Manoir de la tête rouge (Cabernet franc) – Un vin frais de Loire, gourmand, fruité, délicat, capable de s'adapter avec viandes blanches, rouges ou charcuterie.

Bordeaux (BIO) 13,5% - Moulin de Peyronin – 80% de merlot : rouge souple, rond, aux arômes de mûres, cassis. ajout de malbec/cabernet sauvignon amenant du moka et cerises confites.

Le Burlet Rouge (BIO) 13% - Domaine de la Fourmone. Côte du Rhône sud. Fruits confits, épicés et poivrés par le Syrah. Vin ample et généreux aux tanins soyeux.

Bouteilles coup de coeur :

Givry (BIO) 14% - Domaine de la Luolle (Pinot noir) – Un très beau pinot noir, fin et élégant. Beaucoup de fruit, sans oublier une belle matière longue en bouche, pour grand Givry, seul domaine en bio pour cette appellation.

Vacqueyras (BIO) 14% - Cuvée des poètes. Domaine de la Fourmone. Côté du Rhône sud. Fruits confits, épicés et poivrés par le Syrah. Vin ample et généreux aux tanins soyeux.

BLANCS

Bordeaux blanc (Demeter) 12,5% - Château Moulin de Peyronin (Sauvignon / Sémillon) Un vin frais, très fruité, aromatique.

Le Burlet Blanc (BIO) 13% - Domaine de la fourmone Terroir Vacqueras. Vin simple, frais, fruit type mirabelle, pêche blanche.

Côtes de Gascogne (BIO) 12% - Domaine d'Entras. Cuvée Soleih - Petit et gros maseng. Une bombe de fruits rafraichissante.

ROSÉS

Le Burlet Rosé (BIO) 13% – Domaine de la fourmone (Cinsault / Syrah) – Un rosé sec, clair et frais. Élégant, une belle longueur en bouche.

Un débat sur la pertinence des vins bio ?
On vous renseigne !

Carte blanche aux petits producteurs talentueux, sélectionnés par notre caviste conseil.

Tarifs (prix net en €)

12 cl	50cl	75cl bouteille

4,50 14,60 –

3,70 14,00 22,50

3,50 12,00 –

– – 43,00

– – 32,00

4,30 17,00 24,00

4,00 14,00 –

4,50 17,50 26,00

4,00 14,00 –

L'BISTOULE QU'IN TOULE PAS ! 4cl

Poire william, bailey's, calvados, get 27.....	6,50€
Vodka France/Est europe.....	8,50€
Fleur de bière Humulus, (Aix Noulette).....	9,00€
Boutefeu Geniève des Hauts de France T.O.S.....	8,70€
Rhum Bumbu 12 ans d'âge.....	9,00€
Cognac Painturaud (vieux réserve Grande Champagne).....	9,00€
Calvados Père Magloire.....	7,00€



Carte des thés et infusions

