



LES APÉROS CLASSIQUES



Muscat, Suze.....	6cl	3,10€
Martini, Porto blanc ou rouge.....	4cl	3,70€
Ricard (testez ricard-violette !).....	3cl	3,70€

Les Whisky et Whiskey	2cl	4cl
Bushmills original.....	3,50€	6,20€
Glenfiddish 12 ans d'âge.....	4,50€	8,40€
Artésia (Aix-Noulette T.O.S.)..LOCAL	5,00€	9,60€

Les bulles

Champagne Gallo		
La coupe.....	11cl	8,90€
La bouteille.....		54,00€

Saumur blanc effervescent « Cuvée du Ch'ti »		
La coupe.....	11cl	6,50€
La bouteille.....		45,00€

LOCAL



LES SANS ALCOOL : + D'ARTISANAL + DE LOCAL

Cola Au pif.....	33cl	3,90€
Cola Au pif zéro.....	33cl	3,70€
NOUVEAU Rhubibulle (Pétillant de rhubarbe) Hesdin.....	33cl	5,10€
Cidre Mauret sans alcool 0%.....	33cl	6,00€
Bière « Même pas mal » sans alcool 0,5%.....	25cl	5,80€
Kombucha.....	33cl	6,20€
→ Framboise Hibiscus Citron ou Citron Gingembre (par Anostéké)		

Jus de fruits locaux (dans les Weppes) :

Pomme
Poire
Pomme framboise



Verre 25 cl.....	3,10€	Bouteille 1L.....	9,00€
------------------	-------	-------------------	-------

Les bons mélanges :

Chuche Mourette maison.....	5cl	5,70€
Américano maison.....	5cl	6,30€
Picon vin blanc.....	12cl	5,50€
Kir vin blanc.....	11cl	5,20€
Kir royal.....	10cl	6,80€
Picon bière... 25cl... 5,80€ / 33cl... 6,90€ / 50cl... 10,00€		

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

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

Cocktail du moment :	20cl	8,50€
Aperol Spritz :	20cl	9,00€

Et sinon : les grandes marques classiques

Coca cola original / Zéro.....	33cl	3,70€
Perrier.....	33cl	3,60€
Orangina.....	25cl	3,50€
Schweppes Tonic / Agrum'.....	25cl	3,20€
Jus de tomate.....	25cl	3,30€

Cocktail sans alcool !

Mélange jus : Fraise, poire, orange.....	20cl	4,70€
--	------	-------

Les eaux

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

LES VINS

Vins bio et agriculture raisonnée, que nous commandons directement aux vignerons.



Un débat sur la pertinence des vins bio ?

On vous renseigne !

ROUGES

(du plus léger au plus corsé)

Saumur (BIO) 13% - Moulin de l'horizon. Des ch'tis partis faire du bon vin en agriculture raisonnée. 100% cabernet franc. Léger. Gourmand et fruité qui s'adaptera aux plats à viandes blanches.**Bordeaux (BIO) 13,5%** - Château Cavale — Du pur merlot sur le fruit, une robe Grenat. Frais en bouche, enveloppant.**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.

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 Solelh - 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.

Bouteilles « découvertes » :

La cuvée de « La Dame Jeanne » à Arras, avec le domaine clos des ors, à 3 km de l'appellation Pic St Loup, 100% cinsault. À la fois généreux, fin et léger, gorgé de fruits mûrs (cerise noire, cassis, mûre)**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.**O'vent Chardonnay** du moulin de l'horizon. 100% chardonnay, pressurage lent pour obtenir les arômes de fleurs blanches et une pointe minérale.

Tarifs (prix net en €)

12 cl	50cl	75cl bouteille

4,30 14,60 21,00

5,10 17,00 26,00

4,10 14,00 —

4,40 15,00 24,00

4,10 14,00 —

4,50 17,50 26,00

L'été : Pays d'Oc 26,00

— — 33,00

— — 32,00

— — 21,00

CHA RECOFFE : BOISSONS CHAUDES

Café simple, biscuit maison.....	2,00€
Double, biscuit maison.....	2,40€
Bistoule (café + gnole !), biscuit maison.....	5,10€
Viennois, biscuit et chantilly maison.....	3,70€
Chocolat chaud, biscuit maison.....	4,10€
Irish/Ch'ti riche Coffee.....	9,50€
Thés et Infusions, biscuit maison.....	2,90€

Carte des thés
et infusionsLe vent
des thés

THÉS :

"Mademoiselle"
Thé Vert parfumé : Jasmin & Bergamote.**"Hollywood"**
Thé Vert parfumé : Menthe.**"Morning Tea"**
Mélange de Thés noirs :
Assam, Ceylan, Darjeling, Kenya & Nilgiri.

INFUSIONS :

"Si Versailles m'était conté"
Rooibos parfumé : Bergamote, poire, vanille.**"Red Dingue de toi"**
Fontaine de fruits : Baie, fraise, framboise, myrtille.

L'BISTOULE QU'IN TOULE PAS ! 4cl

Poire william, bailey's, calvados, get 27.....	7,50€
Vodka France/Est europe.....	8,50€
Fleur de bière Humulus, (Aix Noulette).....	9,00€
Boutefeü Geniève des Hauts de France T.O.S.....	8,70€
Rhum Bumbu 12 ans d'âge.....	9,00€
Cognac VSOP ABK6 (Single estate Cognac).....	9,00€
Calvados Coquerel (fine Pale 2 ans d'âge)	9,00€
Ch'ti Génépi nature ou vergeoise.....	7,50€

LES IPA !

LOCALE, Flandres



La Anostéké IPA
6% - Arômes fruités et herbacés
6,50€ - 33cl

DÉCOUVERTE
LOCALE

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

LES CIDRES MAURET ! HAUTS DE FRANCE

LOCAL



Le fruité
4,9% - 6 variétés de
pommes, touches
de poiré. Doux, sucré.
6,30€ - 33 cl

LOCAL



Le Robuste
6,6% - 6 variétés de pommes,
touches de poiré. Plus brut,
plus fort !
6,30€ - 33 cl

Retrouvez les cidres sans
alcool au recto !

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 !AMBRÉE
LOCALE

« **Page 24** » Ambrée (6,9 %)
Hildegarde.
Matières premières
exclusivement NPDC.
Brasserie Page 24, Aix
Noulette.

.....25 cl	3,90€
.....33 cl	5,00€
.....50 cl	7,50€

TRIPLE
BLONDE BIO
LOCALE

Moulin 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	4,20€
.....33 cl	5,30€
.....50 cl	7,80€

IPA LOCALE



Poule Mouillée : (6,5 %)
IPA. Brasserie Tandem,
Wambrechies.
Notes d'agrumes, avec
une franche amertume.

.....25 cl	4,00€
.....33 cl	5,10€
.....50 cl	7,60€

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	4,80€
.....33 cl	6,10€
.....50 cl	8,90€

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
6,10€ - 33cl

LOCALE, Opale



Horizon Triple
Brasserie Chromatique
Triple - 8%
Écorces d'orange et
Coriandre qui détrône
la Karmeliet
6,10€ - 33cl

LES FRUITÉES PARFUMÉES !

BELGIQUE



La Pêche Melbush
Blonde - 8,5%
Bière corsée aromatisée
à la pêche.
5,90€ - 33cl

BELGIQUE



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

DÉCOUVERTE
LOCALE

Bière surprise
Demandez aux serveurs...
- € - 33cl

LOCALE, Hordain



La Choulette Cerise
Rouge 5%
9% de jus, et le reste en
arômes naturels.
6,00€ - 33 cl

STOUTS

LOCALE, Carvin



La Stout molette
Brasserie de Mai
Stout - 9,5%
Bière puissante type
Impérial Stout
6,30€ - 33cl

LES SANS GLUTEN - SANS ALCOOL !

LOCALE



La Jade
sans gluten
Blonde - 4,5%
Bio sans gluten.
4,50€ - 25cl

LOCALE



La Même pas mal - Brasserie
Tandem, Wambrechies, 59
Sans alcool. Pale Ale, aux
notes de fruits,
très aromatique.
5,80€ - 33 cl