

L'GALETTE..... CHA REC'AUFFE MIN COEUR

NOS PLANCHES ET SAUCISSONS A PARTAGER

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE	Tranches de Coppa, de Lonzo et de pâté de campagne	10€
LA PLANCHE DE FROMAGE	¼ de camembert rôti, tranches de Maroilles et de Monts des cats	10€
..... OU PLANCHE MIXTE (fromage/charcuterie)		10€
LES SAUCISSONS – 180g : Pur Porc, Au poivre, Fumé ou Au Kangourou		6€

NOS BONNES T'CHIOTTES INTREES

L'œuf forestier	Œuf poché, sauce aux champignons et miettes de chips de lonzo	6,10€
La Flamiche au Maroilles		7,50€
Le ½ Camembert frit et s'confiture de Rhubarbe		6,50€
Les 2 croquettes de crevettes grises, sauce tartare		9€
Format Plat : 3 croquettes accompagnées de salade et de frites fraîches		15€

NOS BELLES SALATS

La salade gourmande	Salade et tomates fraîches, oignons frits, lard fumé, tranches de lomo et œuf poché	14,50€
La salade de toasts de fromage	Salade et tomates fraîches, 6 toasts de Maroilles et de chèvre au miel	13,90€

NOS PLATS – Frites Fraîches Production Locale

Le steak tartare préparé minute	Steak haché 180g, œuf, câpres, cornichons, échalotes, sauce cocktail	14,90€
La terrine de Potjevleesch	Morceaux de poulet, veau, lapin et lard fumé dans une gelée aromatisée à la bière et aux baies de genièvre	15,80€
La Carbonnade Flamande	Bœuf bourguignon cuisiné dans la bière, cassonade et pain d'épices	14,50€
Le Poulet gratiné au Maroilles		14,90€
Le Fish and Chips et sa sauce tartare		14,50€
L'Assiette Vege Ch'ti	Flamiche au Maroilles, ½ camembert frit et salade Fraîche	15€
Le Pavé de Rumsteack (environ 180g) sauce au choix		15,50€

NOS SAUCES : Sauce Maroilles, Sauce aux poivres, sauces aux champignonsen supplément : 2€

MENU T'CHIOT QUINQUIN (-10 ans) : 10,90€

Steak haché 180g ou Filet de poulet / Frites fraîches
+
1 jus de fruit : Pomme, Ananas ou orange
+
1 part de gaufre au caramel beurre salé

NOS WELSH - Frites Fraîches Production Locale

Le Welsh de l'Galette	Pain blanc et de jambon, cheddar fondu à la bière et à la moutarde à l'ancienne et un œuf poché par-dessus	14,90€
Le Vege Welsh	Pain blanc, cheddar fondu à la bière et à la moutarde à l'ancienne Supplément œuf poché	13,50€ 1€

NOS BURGERS - Frites Fraîches Production Locale

Le Burger Ch'ti	Simple : steak haché 180g, salade, tomate, oignons, sauce et tranche de Maroilles	15,90€
Le pepper Burger	Simple : steak haché 180g, salade, tomates, oignons, lard fumé, sauce poivres et cheddar	14,90€
Le Classique Burger	Simple : steak haché 180g, salade, oignons, cornichons, ketchup et cheddar	13,90€

ENFIN, POUR LES BOUCS A SUC.... NOS DESSERTS

Le Ch'tiramisu à la chicorée et spéculoos	6,90€
Le crumble de rhubarbe	6,50€
Le pain perdu brioché et sa boule de glace spéculoos	5,90€
La gaufre de Bruxelles et son caramel beurre salé	6,50€
Le Café/Thé gourmand :	
café, part de fondant au chocolat, part de gaufre au caramel beurre salé et boule de glace spéculoos	7€

TIN VEUX IN GLACE.....

L'Coupe Mineur :	Glace spéculoos et vanille, spéculoos émiettés, crème anglaise et chantilly	7€
L'Nage de sorbets :	Sorbets fraise, citron et fruit de la passion arrosés de crème de Mûre	6€



MENU DEJEUNER COUVRE-FEU: 16€

Un plat au choix
+
1 Bière Saint-Omer 25cl ou 1 Verre de vin 25cl
ou 1 demie Evian/Badoit
(Vin Blanc : Colombelle – Vin Rouge : Côte du Rhône)
+
1 Café ou Décaféiné

PRIS TTC, SERVICE COMPRIS

L'GALETTE..... CHA REC'AUFFE MIN COEUR

NOS COCKTAILS ALCOOLISES

CUBA LIBRE glace pilée	Coca-Cola, Rhum Bacardi 4cl, rondelles de citron et	8,50€
PINA COLADA glace pilée	Rhum Bacardi 4cl, sirop de coco, jus d'ananas et	8,50€
MOJITO BY FINLEY rondelles de citron, menthe fraîche et glace pilée	Finley Tonic, Rhum Bacardi 4cl, sucre de canne,	8,50€
PURPLE ROSE rondelles de citron et glace pilée	Finley Tonic, Vodka 4cl, sirop de pamplemousse,	8,50€
AMERICANO MAISON	Campari, Martini blanc et Martini rouge	8,50€

NOS COCKTAILS AU CHAMPAGNE

MOJITO ROYAL rondelles de citron, menthe fraîche et glace pilée	Champagne, Rhum Bacardi 4cl, sucre de canne,	13€
KIR ROYAL violette	Champagne, crème de Mûre/cassis ou sirop de	9€
L'GRIPETTE	Genièvre, Champagne, sirop de violette	11€

NOS COCKTAILS AL'BIERE

Le Picon Bière (25cl)	Picon bière 3cl, sirop de citron et bière pression	5€
Le Twist de L'Gaiette (25cl)	Campari 3cl, sirop de citron et bière pression	5€

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Cuba Libre glace pilée	Coca-cola, sirop de rhum, rondelles de citron et	6€
Virgin Mojito menthe fraîche et glace pilée	Finley tonic, sirop de rhum, rondelles de citron,	6€
Fantasy by Minute Maid glace pilée	Jus d'orange, sirop de fraise, rondelles de citron et	6€

NOS ALCOOL – 4cl

RHUM :	Bacardi Carta blanca 37,5°	6€
	Don Papa 40°	8€
	Diplomatico 47°	9€
VODKA:	Orloff 37,5°	6€
WHISKY:	Clan Campbell 40°	6€
	Jack Daniel's 40°	8€
GIN:	Gin Beefeater Dry	6€
	Martini Rouge/Blanc	6€
	Ricard	4€
	Campari	6€
	Malibu	6€

PRIS TTC, SERVICE COMPRIS

NOS AUTRES APERITIFS

Kir ou Picon vin blanc (12,5cl)	5€
Porto rouge (12,5cl)	6€
Champagne Louis Constant Brut <i>le verre (12,5cl) : 8,50€</i>	<i>La Bouteille (75cl) : 52,00€</i>

CHAMPAGNE

NOS BIERES A LA PRESSION

Premium : 5,5°	25cl : 4,00€	50cl : 6,00€
Secret des Moines : 8°	25cl : 4,50€	50cl : 7,00€
Bière du Moment	25cl : 4,50€	50cl : 7,00€

NOS BIERES EN BOUTEILLE 33CL

CINEY BLONDE – 7°	6€
DUVEL – 8,5°	6€
ANOSTEKE – 8°	6€
KARMELIET TRIPEL – 8,4°	6€
GOUDALE IPA – 7,2°	6€
MORT SUBITE WITTE – Blanche - 5,5°	6€
RAOUL – 7°	6€
CINEY BRUNE – 7°	6€
BELZEBUTH PINK – Blanche aromatisée à la framboise - 2,8°	6€
HEINEKEN 00 – Sans Alcool	6€

NOS BIERES EN BOUTEILLE 75CL

Cuvée des Jonquilles Blonde – 7°	12€
Saison Saint-Médard Ambrée – 7°	12€

NOS SOFTS et CIDRE

Perrier (33cl)	4€
Badoit / Evian	50cl : 4€ 1 litre : 6€
Limonade Pschitt (25cl)	4€
Coca-Cola (33cl) : Original ou Zéro	4€
Fanta (25cl) : Orange ou Agrumes	4€
Minute Maid (20cl) : Orange ou Pomme ou Ananas	4€
Fuzetea (25cl)	4€
Cidre Mauret (33cl) : 5°	5,50€

NOS VINS

LES VINS BLANCS

Colombelle – Côtes de Gascogne (IGP) : 10,5° <i>le verre (12,5cl) : 4,20€</i>	<i>La bouteille : 22€</i>
Albrières – Chardonnay (IGP) : 13° <i>le verre (12,5cl) : 4,30€</i>	<i>La bouteille : 24€</i>
La Chablis Vibrant – Petit Chablis (AOC) : 13° <i>le verre (12,5cl) : 5,80€</i>	<i>La bouteille : 32€</i>

LES VINS ROSES

Roséfine – Méditerranée (IGP) : 12,5° <i>le verre (12,5cl) : 4,20€</i>	<i>La bouteille : 22€</i>
--	---------------------------

LES VINS ROUGES

Les Javeaux – Saint Nicolas de Bourgueil (AOC) : 12,5° <i>le verre (12,5cl) : 4,60€</i>	<i>La bouteille : 26€</i>
Domaine de Vallon – Côte du Rhône (AOP) : 14,5° <i>le verre (12,5cl) : 4,60€</i>	<i>La bouteille : 26€</i>
Les Mercadières – Bordeaux (AOC) : 13° <i>le verre (12,5cl) : 4,20€</i>	<i>La bouteille : 22€</i>
BIO - Gérard Bertrand – Naturalys Merlot (IGP) : 14° <i>le verre (12,5cl) : 4,90€</i>	<i>La bouteille : 28€</i>
BIO - Gérard Bertrand – Naturalys Syrah (IGP) : 13° <i>le verre (12,5cl) : 4,90€</i>	<i>La bouteille : 28€</i>

NOS DIGESTIFS (4cl)

Genièvre de Loos, Fleur de bière	6€
Genièvre de Houlle	7€
Cognac, Armagnac, Calvados, Bailey's	6€
Get 27, Get 31	6€

NOS IRISH

Irish Coffee (Whisky)	8€
Vlams Coffee (Genièvre)	8€
Lillois Coffee (Fleur de bière)	8€
Bailey's Coffee (Bailey's)	8€

NOS GOUTTES ED'JUS

Café ou Décaféiné / Version Crème	2,00€ / 2,50€
Grand Café ou Grand Déca	3,50€
Cappuccino	4€
Thé Vert Menthe ou Thé Noir ou Verveine	3€

L'GALETTE..... CHA REC'AUFFE MIN COEUR

PRIS TTC, SERVICE COMPRIS