

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

NOS PLANCHES A PARTAGER

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE	Tranches de Lomo, de Coppa, de Lonzo et de pâté de campagne	13€
LA PLANCHE DE FROMAGE	¼ de camembert frit, tranches de Maroilles et de Monts des cats	13€
..... OU PLANCHE MIXTE (fromage/charcuterie)		13€

NOS SAUCISSONS ET TERRINES

LES SAUCISSONS – 180g : Pur Porc, Au poivre, Fumé ou Au Kangourou	7,50€
LES TERRINES - 180g: Confit de foie de volaille à l'armagnac, Au piment d'espelette ou Chevreuil aux cèpes	7,50€

NOS BONNES T'CHIOTTES INTREES

Les 2 longues d'os à moelle	11€	
L'œuf forestier	Œuf poché, sauce aux champignons et miettes de chips de lomo	7,50€
La Flamiche au Maroilles	8,50€	
La Cassolette d'escargots au Maroilles	10,50€	
Le ½ Camembert frit et s'confiture de Rhubarbe	7,20€	
Les 2 croquettes de crevettes grises, sauce tartare	11€	
Format Plat : 3 croquettes accompagnées de salade et de frites	17€	

NOS BELLES SALATS

La salade gourmande	Salade et tomates fraîches, oignons frits, lard fumé, tranches de lomo et œuf poché	15,40€
La salade de toasts de fromage	Salade et tomates fraîches, 6 toasts de Maroilles et de chèvre au miel	14,50€

NOS PLATS – Frites Fraîches Production Locale

Le steak tartare préparé minute	Steak haché 180g, œuf, câpres, cornichons, échalotes, sauce cocktail	15,60€
La belle terrine de Potjevleesch	Morceaux de poulet, veau, lapin et lard fumé dans une gelée aromatisée à la bière et aux baies de genièvre	17,80€
La Carbonnade Flamande	Bœuf bourguignon cuisiné dans la bière, cassonade et pain d'épices	15,40€
Le Poulet gratiné au Maroilles		15,80€
Le Waterzooï de Saumon	Julienne de carottes et de poireaux cuisinée à la crème et vin blanc, pavé de saumon	16,90€
Le Fish and Chips et sa sauce tartare		15,60€
L'Assiette Vege Ch'ti	Flamiche au Maroilles, ½ camembert frit et salade Fraîche	16,30€
Le Pavé de Rumsteack (environ 180g) sauce au choix		16,50€
Le Fameux Jambonneau (500g) sauce au choix		17,10€

NOS SAUCES : Sauce Maroilles, Sauce aux poivres, sauces aux champignons ou Cheddar.....en supplément : 2,50€

NOS WELSH - Frites Fraîches Production Locale

Le Welsh de l'Gaiette	Pain blanc et de jambon, cheddar fondu à la bière et à la moutarde à l'ancienne et un œuf poché par-dessus	15,90€
Le Welsh campagnard	Pain campagne et de lomo, cheddar fondu à la bière et à la moutarde à l'ancienne et un œuf poché par-dessus	16,50€
Le Vege Welsh	Pain blanc, cheddar fondu à la bière et à la moutarde à l'ancienne Supplément œuf poché	13,90€ 1€

NOS BURGERS - Frites Fraîches Production Locale

Le Burger Ch'ti	Simple : steak haché 180g, salade, tomate, oignons, sauce et tranche de Maroilles Version Double	16,90€ 21,90€
Le Classique Burger	Simple : steak haché 180g, salade, oignons, cornichons, ketchup et cheddar Version double	14,90€ 19,90€
Le pepper Burger	Simple : steak haché 180g, salade, tomates, oignons, lard fumé, sauce poivres et cheddar Version double	15,90€ 20,90€
Le Vege Burger	Steak de soja, salade, tomates, oignons, Mayonnaise et cheddar	14,50€

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

Le Ch'tiramisu à la chicorée et spéculoos	7,80€
Le Fondant au Chocolat et sa boule de glace vanille	7,30€
Le crumble de rhubarbe	6,50€
Le pain perdu brioché et sa boule de glace spéculoos	6,90€
La gaufre de Bruxelles et son caramel beurre salé	7,10€

TIN VEUX IN GLACE.....

L'Coupe Mineur :	Glace spéculoos et vanille, spéculoos émiettés, crème anglaise et chantilly	7,50€
L'Nage de sorbets :	Sorbets fraise, citron et fruit de la passion arrosés de crème de Mûre	6,50€

OU UN MACHIN GOURMAND....

Le Café/Thé gourmand :	café, part de fondant au chocolat, part de gaufre au caramel beurre salé et boule de glace spéculoos	8,20€
L'IRISH Gourmand :	Irish coffee, part de fondant au chocolat, part de gaufre au caramel beurre salé et boule de glace spéculoos	13,90€

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

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€
	Chivas 12 ans	9€
GIN:	Gin Beefeater Dry	6€
	Martini Rouge/Blanc	6€
	Ricard	4€
	Campari	6€

PRIS TTC, SERVICE COMPRIS

Malibu	6€
--------	----

NOS AUTRES APERITIFS

Kir ou Picon vin blanc (12,5cl)	5€
Porto rouge (12,5cl)	6€

CHAMPAGNE

Champagne Louis Constant Brut	
le verre (12,5cl) : 8,50€	La Bouteille (75cl) : 52,00€

NOS BIERES A LA PRESSION

Premium : 5,5°	25cl : 4,20€	50cl : 6,50€
Secret des Moines : 8°	25cl : 4,50€	50cl : 7,50€
Bière du Moment	25cl : 4,50€	50cl : 7,50€

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€
Finley (20cl) : Tonic	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°	le verre (12,5cl) : 4,20€	La bouteille : 22€
Albrières – Chardonnay (IGP) : 13°	le verre (12,5cl) : 4,30€	La bouteille : 24€
La Chablis Vibrant – Petit Chablis (AOC) : 13°	le verre (12,5cl) : 5,80€	La bouteille : 32€

LES VINS ROSES

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

LES VINS ROUGES

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

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	2,10€ / 2,50€
Grand Café ou Grand Déca	3,50€
Cappuccino	4€
Thé Vert Menthe ou Thé Noir ou Verveine	3€