

### NOS PLANCHES A PARTAGER

<b>LA PLANCHE DE CHARCUTERIE</b>	Tranches de Coppa, de Lomo et de pâté de campagne	10€
<b>LA PLANCHE DE FROMAGE</b>	¼ de camembert rôti, tranches de Maroilles et de Monts des cats	10€
<b>..... OU PLANCHE MIXTE (fromage/charcuterie)</b>		10€
<b>LA PLANCHE CH'TI</b>	¼ de camembert frit, ½ flamiche au maroilles et 1 croquettes de crevettes	11€

### NOS BONNES T'CHIOTTES INTREES

<b>Les 2 longes d'os à moëlle</b>	11€
<b>La Flamiche au Maroilles</b>	8€
<b>Le ½ Camembert frit et s'confiture de Rhubarbe</b>	6€
<b>Les 2 croquettes de crevettes grises, sauce tartare</b>	9€



### NOS BELLES SALATS

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

### NOS PLATS - FRITES FRAÎCHES PRODUCTION LOCALE

<b>Le steak tartare préparé minute</b>	Steak haché 180g, œuf, câpres, cornichons échalotes, sauce cocktail	15€
<b>La terrine de Potjevleesch</b>	Morceaux de poulet, veau, lapin et lard fumé dans une gelée aromatisée à la bière et aux baies de genièvre	16€
<b>La Carbonnade Flamande</b>	Bœuf bourguignon cuisiné dans la bière, cassonad et pain d'épices	15€
<b>Le Poulet gratiné au Maroilles</b>		14€
<b>Le Fish and Chips et sa sauce tartare</b>		15€
<b>Le Waterzooï de Saumon</b>	Julienne de carottes et de poireaux cuisinée à la crème et vin blanc, pavé de saumon	17€
<b>L'Assiette Vege Ch'ti</b>	Flamiche au Maroilles, ½ camembert frit et salade Fraîche	15€
<b>Le Pavé de Rumsteack (environ 180g) sauce Maroilles ou aux poivres</b>		16€

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS

### NOS WELSH - FRITES FRAÎCHES PRODUCTION LOCALE

<b>Le Welsh de l'Galette</b>	Tranche de pain blanc et de jambon, cheddar fondu à la bière et à la moutarde à l'ancienne et un œuf poché par-dessus	16€
<b>Le Vege Welsh</b>	Tranche de pain blanc, cheddar fondu à la bière et à la moutarde à l'ancienne <i>Supplément œuf poché</i>	14€ 1€

### NOS BURGERS - FRITES FRAÎCHES PRODUCTION LOCALE

<b>Le Burger Ch'ti</b>	Simple : steak haché 180g, salade, tomate, oignons sauce et tranche de Maroilles	16€
<b>Le pepper Burger</b>	Simple : steak haché 180g, salade, tomates, oignons, lard fumé sauce poivres et cheddar	15€
<b>Le Chicken Paprika</b>	Simple : émincé de poulet, sauce paprika aux poivrons, salade tomates, oignons frits et cheddar	15€

### 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

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

<b>Le Ch'tiramisu à la chicorée et spéculoos</b>	7€
<b>Le fondant au chocolat et sa boule de glace vanille</b>	7€
<b>Le pain perdu brioché et sa boule de glace spéculoos</b>	6€
<b>La gaufre de Bruxelles et son caramel beurre salé</b>	6€
<b>Le Café/Thé gourmand :</b>	
café, part de fondant au chocolat, part de gaufre au caramel beurre salé et part de pain perdu	7€/8€

### TIN VEUX IN GLACE.....

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

Si vous avez une allergie... N'hésitez pas à nous le préciser... Nous pourrions vous orienter

**NOS COCKTAILS ALCOOLISES – 8€**

<b>CUBA LIBRE</b>	Coca-Cola, Rhum Bacardi 4cl, rondelles de citron Glacé pilée
<b>PINA COLADA</b>	Rhum Bacardi 4cl, sirop de coco, jus d'ananas et glace pilée
<b>MOJITO TONIC</b>	Rhum Bacardi 4cl, Tonic, sucre de canne, rondelles de citron, menthe fraîche et glace pilée
<b>JOCK COLLINS</b>	Whisky clan campbell 4cl, sucre de canne, pulco citron, perrier et glace pilée
<b>PURPLE ROSE</b>	Vodka 4cl, sirop de pamplemousse, Tonic, rondelles de citron et glace pilée
<b>GIN FIZZ</b>	Gin Beefeater 4cl, sucre de canne, pulco citron, perrier et glace pilée
<b>AMERICANO</b>	Campari, Martini blanc et Martini rouge

**NOS COCKTAILS AL'BIERE – 5€**

<b>Picon Bière (25cl)</b>	Picon bière 3cl, sirop de citron et bière pression
<b>Twist G (25cl)</b>	Campari 3cl, sirop de citron et bière pression

**NOS COCKTAILS SANS ALCOOL – 6€**

<b>Virgin Cuba Libre</b>	Coca-cola, sirop de rhum, rondelles de citron et glace pilée
<b>Virgin Mojito</b>	Tonic, sirop de rhum, rondelles de citron, menthe fraîche et glace pilée
<b>Fantasy Orange</b>	Jus d'orange, sirop de fraise, rondelles de citron et glace pilée

**NOS ALCOOLS – 4CL**

<b>RHUM :</b>	Bacardi Carta blanca 37,5°	6€
	Don Papa 40°	8€
	Diplomatico 47°	9€
<b>VODKA:</b>	Orloff 37,5°	6€
<b>WHISKY:</b>	Clan Campbell 40°	6€
	Jack Daniel's 40°	8€
<b>GIN:</b>	Gin Beefeater Dry	6€
<b>Martini Rouge/Blanc, campari</b>		5€
<b>Ricard</b>		3€
<b>Malibu</b>		6€

**NOS AUTRES APERITIFS**

<b>Kir ou Picon vin blanc (12,5cl)</b>	4 €
<b>Porto rouge (12,5cl)</b>	4 €

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS

**NOS BIERES A LA PRESSION**

<b>Premium : 5,5°</b>	25cl : 3 €	50cl : 5,50 €
<b>Secret des Moines : 8°</b>	25cl : 4 €	50cl : 6,50 €
<b>Kastell Rouge : 8°</b>	25cl : 4 €	50cl : 6,50 €
<b>Hapkin : 7°</b>	25cl : 4 €	50cl : 6,50 €

**NOS BIERES EN BOUTEILLE 33CL**

<b>CINEY BLONDE – 7°</b>	5,50 €
<b>DUVEL – 8,5°</b>	5,50 €
<b>ANOSTEKE – 8°</b>	5,50 €
<b>KARMELET TRIPEL – 8,4°</b>	5,50 €
<b>GOUDALE IPA – 7,2°</b>	5,50 €
<b>MORT SUBITE WITTE – Blanche - 5,5°</b>	5,50 €
<b>RAOUL – 7°</b>	5,50 €
<b>BELZEBUTH PINK – Blanche à la framboise - 2,8°</b>	5,50 €
<b>HEINEKEN 00 – Sans Alcool</b>	5,50 €

**NOS BIERES EN BOUTEILLE 75CL**

<b>Cuvée des Jonquilles Blonde – 7°</b>	12€
---	-----

**NOS SOFTS ET CIDRE**

<b>Perrier (33cl)</b>	3,50 €
<b>Badoit / Evian</b>	50cl : 3,50 €      1 litre : 5€
<b>Limonade (25cl)</b>	3,50 €
<b>Coca-Cola (33cl) : Original ou Zéro</b>	3,50 €
<b>Schweppes (25cl) : Tonic ou citron</b>	3,50 €
<b>Fanta (33cl) : Orange</b>	3,50 €
<b>Granini (20cl) : Orange ou Pomme ou Ananas</b>	3,50 €
<b>Fuzetea (25cl)</b>	3,50 €
<b>Monster energy (25cl)</b>	3,50 €
<b>Cidre Mauret (33cl) : 5°</b>	5 €

**CHAMPAGNE**

<b>Champagne Louis Constant Brut</b>	le verre (12,5cl) : 8 €      La Bouteille (75cl) : 45 €
--------------------------------------	---

**LES VINS BLANCS**

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

**LES VINS ROSES**

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

**LES VINS ROUGES**

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

**NOS DIGESTIFS (4CL)**

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

**NOS IRISH**

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

**NOS GOUTTES ED'JUS**

<b>Café ou Décaféiné / Version Crème</b>	2 € / 2,50 €
<b>Grand Café ou Grand Déca, Cappuccino</b>	3,50 €
<b>Thé Vert Menthe ou Thé Noir ou Verveine</b>	3 €

Si vous avez une allergie... N'hésitez pas à nous le préciser... Nous pourrions vous orienter

L'GALETTE..... CHA REC'AUFFE MIN CŒUR

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS

Si vous avez une allergie... N'hésitez pas à nous le préciser... Nous pourrions vous orienter