

NOS PLANCHES A PARTAGER

La planche de charcuterie	Tranches de Coppa, de Lomo et de pâté de campagne	11€
La planche de fromage	¼ de camembert rôti, tranches de Maroilles et de Monts des cats	11€
..... ou planche mixte (fromage/charcuterie)		11€
La planche ch'ti	¼ de camembert frit, ½ flamiche au maroilles et 1 croquettes de crevettes	12€
La planche de toast de fromage	6 toasts de Maroilles et de chèvre au miel	10€
L'assiette de frites		4€

NOS BONNES T'CHIOTTES INTREES

Les 2 longues d'os a moëlle		11€
La flamiche au maroilles		8€
Le ½ camembert frit et s'confiture de rhubarbe		7€
Les 2 croquettes de crevettes grises, sauce tartare		11€
La cassolette d'escargot au maroilles		10€

NOS PLATS - FRITES FRAÎCHES PRODUCTION LOCALE

Le steak tartare préparé minute	Steak haché 180g, œuf, câpres, cornichons échalotes, sauce cocktail	15€
La terrine de Potjevleesch	Morceaux de poulet, veau, lapin et lard fumé dans une gelée aromatisée à la bière et aux baies de genièvre	16€
La Carbonnade Flamande	Bœuf bourguignon cuisiné dans la bière, cassonade et pain d'épices	15€
Le Poulet gratiné au Maroilles		14€
Le Fish and Chips et sa sauce tartare		15€
Le Waterzooï de Saumon	Julienne de carottes et de poireaux cuisinée à la crème et vin blanc, pavé de saumon	17€
L'Assiette Vege Ch'ti	Flamiche au Maroilles, ½ camembert frit et salade Fraîche	15€
Le Pavé de Rumsteck (environ 180g) sauce au choix		17€
Le Jambonneau (environ 500g) sauce au choix		17€
La noix d'entrecôte (environ 300g) sauce au choix		19€
Les sauces au choix : Maroilles, Poivres ou Champignons		

NOS WELSH - FRITES FRAÎCHES PRODUCTION LOCALE

Le Welsh de l'Gaiette	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€
Le Vege Welsh	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

Le Burger Ch'ti	Simple : steak haché 180g, salade, tomate, oignons sauce et tranche de Maroilles	17€
Le pepper Burger	Simple : steak haché 180g, salade, tomates, oignons, lard fumé sauce poivres et cheddar	16€
Le Chicken Paprika	Simple : émincé de poulet, sauce paprika aux poivrons, salade tomates, oignons frits et cheddar	15€

MENU T'CHIOT QUINQUIN (-10 ANS) 11,90€

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

Le Ch'tiramisu à la chicorée et spéculoos		8€
Le fondant au chocolat et sa boule de glace vanille		7€
Le pain perdu brioché et sa boule de glace spéculoos		7€
La gaufre de Bruxelles et son caramel beurre salé		6€
Le Café/Thé gourmand :	café, part de fondant au chocolat, part de gaufre au caramel beurre salé et part de pain perdu	7€/8€
L'Irish Gourmand		13€

TIN VEUX IN GLACE.....

L'Coupe Mineur :	Glace spéculoos et vanille, spéculoos émiettés, crème anglaise et chantilly	8€
L'Nage de sorbets :	Sorbets fraise, citron et fruit de la passion arrosés de crème de Mûre	7€

NOS COCKTAILS ALCOOLISES – 8€

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

NOS COCKTAILS AL'BIERE – 5€

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

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL – 6€

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

NOS ALCOOLS – 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, campari		5€
Ricard		3€
Malibu		6€

NOS AUTRES APERITIFS

Kir ou Picon vin blanc (12,5cl)	4 €
Porto rouge (12,5cl)	4 €

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS

NOS BIERES A LA PRESSION

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

NOS BIERES EN BOUTEILLE 33CL

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

NOS BIERES EN BOUTEILLE 75CL

Cuvée des Jonquilles Blonde – 7°	12€
---	-----

NOS SOFTS ET CIDRE

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

CHAMPAGNE

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

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