


APERITIFS*


Ricard 2 cl		4,0 €
Kir vin blanc (cassis) 12 cl		4,0 €
Kir breton (cidre, crème de cassis) 15 cl		4,0 €
Porto Blanc ou Rouge 6 cl		4,0 €
Picon vin blanc		4,7 €
Bulles de ruche (hydromel) pétillant, léger en alcool (4,5°) 27,5 cl		6,0 €
Fleurs de tilleul de Picardie ou Fleurs de litchi de Madagascar		
Whisky HAUTS DE France Forge 7 4 cl		6,5 €
Punch planteur (rhum, jus de fruits exotiques)		6,6 €
Blanc de Blancs brut Pierlant 75 cl		16,0 €
Champagne Autréau Rouallet brut 75 cl		25,5 €

L'assiette APERO 6,0 €

Uniquement le soir et le samedi toute la journée

« Maki » sarrasin au fromage frais ail & fines herbes jambon (4), mini blinis carotte chèvre et ciboulette (4), dés de mimolette, tomates cerise

SANS ALCOOL

Punch aux fruits sans alcool (jus d'ananas, de citron, d'orange)		4,2 €
Jus de pomme Vergers de Milly 25 cl		3,3 €
Pomme rhubarbe ou Pomme fraise 25 cl		3,6 €
Limonade Villers 25 cl		3,3 €
Eau de Saint-Amand : plate ou pétillante 1 L		4,0 €
Eau de Saint-Amand : plate ou pétillante 50 cl		3,0 €
Coca, Coca zéro 33 cl		3,6 €
Jus d'orange 20 cl		3,3 €

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

CIDRES Gérard MAEYAERT

/ Pas Pareil*



D'après les traditionnelles recettes de 1955 du fondateur Gérard Maeyaert, redécouvrez le vrai goût du cidre comme vous pouviez le déguster chez votre grand-mère.

Cidre Brut Tannique, puissant en bouche, belle effervescence 5°

75 cl 9,8 €
33 cl 4,7 €

Cidre Bio Tannique, puissant en bouche 5°



75 cl 10,9 €
33 cl 5,2 €

Cidre Doux Juste équilibre entre sucre et acidité 3°

75 cl 9,8 €

Cidre Rosé Rondeur, douces notes acidulées 5°

75 cl 9,8 €
33 cl 4,7 €

Poiré Frais et rond en bouche, 3°

75 cl 9,8 €
33 cl 4,7 €

BIERES*



Bière du Reuze 33 cl 6,5°

3,5 €

3 Monts 33 cl 8,5°

3,5 €

3 Monts Héritage Céréales 33 cl 9°

4,9 €

Chaleureuse et maltée, elle offre des saveurs de fruits mûrs, d'épices douces et d'intenses notes torrifiées (fèves de cacao/café) accompagné d'une fine amertume

3 Monts Héritage Houblons 33 cl 7°

4,9 €

Rafraîchissante aux saveurs intenses d'agrumes mêlées à une fine amertume et à une pointe épicée

3 Monts Héritage Levure 33 cl 8°

4,9 €

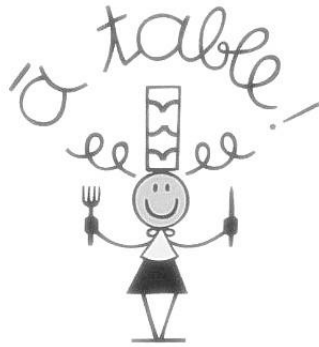
Bière équilibrée, riche en arômes, légèrement maltée avec une fine amertume

Gavroche Brasserie de Saint Sylvestre bière ambrée 33 cl 8,5°

4,0 €

Saveurs douces et sucrées, notes de caramel et de fruits

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



FORMULE A 14,50 €
Menu à Emporter 12,9 €

Uniquement le midi

1 GALETTE TRADITIONNELLE
accompagnée d'une salade du jour
OU 1 SALADE COMPOSEE

+

1 CREPE

Beurre, sucre OU Chocolat maison
OU Caramel beurre salé maison
OU Glace Van Den Castele 2 boules au choix

+

1 BOISSON

Bière 3 Monts 33 cl OU
Cidre brut, rosé 33 cl OU
Eau, eau gazeuse Saint Amand 50 cl OU
Coca, coca zéro 33 cl OU
Jus de pomme Les Vergers de Milly 25 cl

MENU ENFANT 8,50 €

(- de 10 ans, servi sans salade du jour)

1 GALETTE

2 ingrédients au choix
Jambon, tranche de lard grillé, emmental, œuf

+

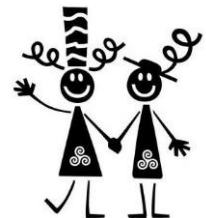
1 CREPE

Sucre OU Nutella
OU Caramel beurre salé maison
OU Glace Van Den Castele 1 boule au choix

+

1 BOISSON

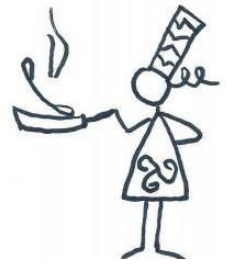
Eau 50 cl OU Jus d'orange 25 cl
Limonade 25 cl OU Jus de pomme 25 cl





LES GALETTES SARRASIN

100% de farine de blé noir de Tréblec sans gluten
(traces possibles de gluten)



Les Traditionnelles

La Complète 9 €

Jambon, œuf, comté, champignons de Paris frais

La Biquette 10 €

Chips de lard, chèvre, compotée d'oignons, crème fraîche

Version VG : pommes de terre

La Chèvre miel 10 €

Chèvre, comté, miel, noix



La Végétarienne 10,9 €

Œuf brouillé à la ciboulette, comté, tomate, pommes de terre maison



La Forestière 10,9 €

Filet de poulet, comté, crème de champignons de Paris frais

La Savoyarde 10,9 €

Jambon de Savoie, raclette, compotée d'oignons, crème fraîche

La 3 fromages 10,9 €

Bleu, comté, parmesan, crème fraîche



L'Espagnole 10,9 €

Chorizo, compotée de tomates au piment d'Espelette, œuf, mimolette

Les Carnivores 12,9 € (+ 1 € en menu)

La Welsch

Crème de cheddar du Nord (mimolette HAUTS DE FRANCE) à la bière,
compotée d'oignons, viande hachée, tomate

La Maroillaise

Maroilles, filet de poulet, compotée d'oignons, crème fraîche, pommes de terre

La Nordique 12,9 € (+ 1 € en menu)



Duo de saumon (rose frais et fumé), poêlée de légumes de saison à la crème et au citron, comté, baies de Timut

Supplément œuf sur le plat, jambon, chips de lard 1 €

Supplément comté, chèvre, maroilles, bleu, raclette 1,5 €

**Supplément de pommes de terre rissolées maison, poêlée de champignons,
poêlée de légumes de saison 2 €**

La salade d'accompagnement

Salade de saison, carottes râpées, ciboulette



Pour éviter le gaspillage, si vous ne souhaitez pas notre salade d'accompagnement, dites-le-nous. Merci

LES SALADES (Plats)



La 2 Saumons 11,9 € (+ 1 € en menu)

Salade, langues d'oiseau (pâtes), concombre, saumon rose frais et fumé, assaisonnement crémeux à l'aneth et au citron, baies de Timut



La Salade du berger 10,9 €

2 chèvres chauds sur toast, miel, salade, tomates, mélange de graines (pignons de pin, graines de courge)

La César Poulet 10,9 €

Salade, maïs, émincé de poulet, œuf dur, copeaux de parmesan, sauce César (à base de parmesan), croutons

La Fraicheur 9,9 €

Crudités de saison, langues d'oiseau (pâtes), maïs, concombre, carottes, œuf, thon

LES CREPES SUCREES

Nos crêpes sucrées sont réalisées avec de la farine de froment (farine de blé tendre).

Les Crêpes Classiques

Beurre demi sel OU Cassonade OU Sucre 3,5 €
Chocolat **maison** OU Nutella 4,5 €
Caramel beurre salé **maison** 4,5 €
Crème spéculoos 4,5 €

Supplément chantilly 1 €



Les Crêpes Spéciales

La Flambée 6 €

Sucre, flambée au calvados ou rhum

La Banana 7,5 €

Banane rôtie au beurre, chocolat chaud maison, chantilly, copeaux de chocolat

La Fleur de Sel 7,5 €

Glace caramel au beurre salé*, caramel au beurre salé maison, chantilly, pralin

La Mikado 7,5 €

Glace vanille*, chocolat chaud maison, chantilly, copeaux de chocolat

La Belle Hélène 8 €

Poire au sirop, glace vanille*, chocolat chaud maison, chantilly, copeaux de chocolat

La Flamande 8 €

Glace vanille*, glace spéculoos*, glace café*, crème spéculoos, chantilly, brisures de spéculoos

La Normande 8 €

flambée au calvados + 0,6 €

Pommes caramélisées maison, glace vanille*, caramel au beurre salé maison, chantilly

* Glace artisanale Van Den Castele

LES COUPES DE GLACE

Van Den Castele

Les glaces sont fabriquées artisanalement à Saint Sylvestre Cappel depuis 1975. Les ingrédients sont rigoureusement sélectionnés en favorisant les **produits locaux** pour vous donner **la meilleure qualité**.



Ma composition 7,5 €

Coupe de **3 boules de glace au choix** : crème glacée ou sorbet plein fruit
Servi avec de la chantilly

Crèmes glacées : Café, Caramel beurre salé, Chocolat au lait, Chocolat noir, Noisette, Spéculoos, Vanille de Madagascar, Yaourt

Sorbets plein fruit : Ananas, Citron, Fraise, Framboise, Mandarine, Mangue, Melon, Noix de coco, Poire, Pomme verte, Passion

Supplément 1,5 € chocolat maison, caramel beurre salé maison, crème spéculoos

Coupe enfant 5,5 €

Coupe de 2 boules de glace au choix

Banana Split 7,5 €

Glace vanille, glace chocolat, glace fraise, 1 banane, chocolat chaud maison, chantilly

La Poire Belle Hélène 7,5 €

Glace vanille, sorbet poire, poire au sirop, chocolat chaud maison, chantilly

VINS*

Vins rouges

Notre sélection (Preignes le Neuf)

Pichet 50 cl	9,3 €
Pichet 25 cl	6,3 €
Verre	3,5 €

Coteaux de Bézières Preignes le Neuf IGP

Bouteille 75 cl	12,0 €
-----------------	--------

Vins blancs

Notre sélection (Preignes le Neuf Chardonnay) servi frais

Pichet 50 cl	9,3 €
Pichet 25 cl	6,3 €
Verre	3,5 €

Côtes de Gascogne Caprice de Colombelle

Bouteille 75 cl	13,5 €
-----------------	--------

Vins rosés

Notre sélection (Preignes le Neuf) servi frais

Pichet 50 cl	9,3 €
Pichet 25 cl	6,3 €
Verre	3,5 €

Rosé Corse Casa Rossa

Bouteille 75 cl	15,5 €
-----------------	--------

Digestifs

Grand Marnier 4 cl	4,5 €
--------------------	-------

Calvados 4 cl	4,5 €
---------------	-------

Le trou Normand

(Sorbet pomme et calvados)	6,2 €
----------------------------	-------

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

BOISSONS CHAUDES



Le Fou du Grain, c'est l'histoire un peu folle de Vincent, passionné de café depuis plus de 30 ans, qui a quitté une carrière chez un leader mondial du café pour créer sa propre marque et retrouver le plaisir de torréfier des cafés exceptionnels avec douceur et patience. Sa mission : proposer des cafés rares pour tous !

« Créer un café, c'est comme écrire une partition et susciter de l'émotion ».

Café du Honduras El Paraiso

100% Arabica – Equilibré, suave et gourmand

Note d'orange, de pêche et de vanille

Expresso

Café

2,1 €

Café crème

2,2 €

Café long

2,6 €

Thé vert Jeux Interdits

3,5 €

Menthe Nanah – Rafraichissante et désaltérante

Thé noir Sweet Dream

3,5 €

Bergamote – Vive mais arrondie par le fruitée du Ceylan