

## APERITIFS\*

Ricard 2 cl	4,1 €
Kir vin blanc (cassis) 15 cl	4,5 €
Kir breton (cidre, crème de cassis) 15 cl	4,5 €
Porto Blanc ou Rouge 6 cl	4,5 €
Picon vin blanc	5,5 €
Punch planteur (rhum, jus de fruits exotiques)	6,6 €
Pina colada (rhum, jus d'ananas, lait de coco)	6,6 €
<b>Bulles de ruche (hydromel)</b> pétillant, léger en alcool (4,5°) 27,5 cl Fleurs de tilleul de Picardie ou Fleurs de litchi de Madagascar	6,0 €
Whisky Forge 7 HAUTS DE FRANCE 4 cl	6,5 €
<b>La Belle Sandrine</b> Liqueur à l'armagnac et aux fruits de la passion (16°) 6 cl	6,5 €

## SANS ALCOOL

Punch aux fruits <b>sans alcool</b> (jus d'ananas, d'orange, sirop de grenadine) 4,8 €	
Pina colada sans alcool (jus d'ananas, lait de coco)	4,8 €
Jus de pomme <b>Vergers de Milly</b> 25 cl	3,4 €
Pomme rhubarbe ou Pomme fraise <b>Vergers de Milly</b> 25 cl	3,6 €
Limonade Villers 25 cl	3,3 €
Eau de Saint-Amand : plate ou pétillante 1 L	4,5 €
Eau de Saint-Amand : plate ou pétillante 50 cl	3,0 €
Supplément sirop : menthe, grenadine, fraise, citron	0,5 €
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	10,2 €
33 cl	4,9 €

**Cidre Doux** Juste équilibre entre sucre et acidité 3°

75 cl	10,2 €
25 cl	4,9 €

**Cidre Rosé** Rondeur, douces notes acidulées 5°

75 cl	10,2 €
33 cl	4,9 €

**Poiré** Frais et rond en bouche, 3°

75 cl	10,2 €
33 cl	4,9 €

## BIERES\*



**Moulin d'Ascq Blonde** 33 cl 6,2°

4,6 €

**3 Monts** 33 cl 8,5°

4,6 €

**3 Monts Héritage Céréales** 33 cl 9°

5,4 €

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°

5,4 €

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

**3 Monts Héritage Levure** 33 cl 8°

5,4 €

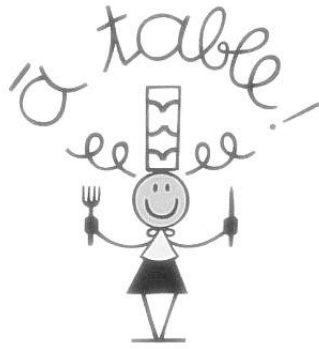
Bière équilibrée, riche en arômes, légèrement maltée avec une fine amertume

**Moulin d'Ascq Ambrée** bière ambrée 33 cl 6,6°

4,9 €

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 14,80 €**

**Uniquement du Mardi midi au Vendredi midi**

### **1 GALETTE TRADITIONNELLE**

accompagnée d'une salade  
**OU 1 SALADE COMPOSEE**

+

### **1 CREPE**

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

+

### **1 BOISSON**

Bière 33 cl OU  
Bolée de cidre brut 25 cl OU  
Verre de vin (blanc, rosé, rouge) 15 cl OU  
Eau, eau gazeuse Saint Amand 50 cl OU  
Coca, coca zéro 33 cl OU  
Jus de pomme Vergers de Milly 25 cl

## **MENU ENFANT 9 €**

(- de 10 ans, servi sans salade)

### **1 GALETTE**

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

+

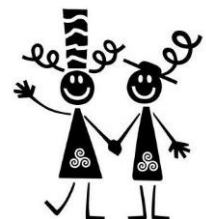
### **1 CREPE**

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

+

### **1 BOISSON**

Eau 25 cl avec ou sans sirop à l'eau (citron, fraise, grenadine, menthe)





## FORMULE SPECIAL CINEMA 19,9 €

### 1 GALETTE AU SARRASIN

accompagnée d'une salade du jour  
à choisir dans la liste suivante :

#### Complète

Jambon, œuf, comté, champignons de Paris frais

#### La Popeye

Chèvre, épinards en branche à la ricotta, compotée d'oignons, crème fraîche, comté

#### Chèvre miel

Chèvre, comté, miel, noix

#### La Welsch

Crème de cheddar à la bière et à la moutarde à l'ancienne, compotée  
d'oignons caramélisés maison, jambon, œuf sur le plat

+

### 1 BOISSON

Bière 33 cl OU

Bolée de cidre brut 25 cl OU

Verre de vin (blanc, rosé, rouge) 15 cl OU

Eau, eau gazeuse Saint Amand 50 cl OU

Coca, coca zéro 33 cl OU

Jus de pomme Vergers de Milly 25 cl

+

### 1 TICKET CINEMA

Valable pour le Cinéma LE PONT DES ARTS

## FORMULE COMPLETE CINEMA 23,9 €

+

### 1 CREPE

Beurre, Sucre OU Cassonade

OU Chocolat maison OU Nutella

OU Caramel beurre salé maison

OU Glace Van Den Castele 2 boules au choix

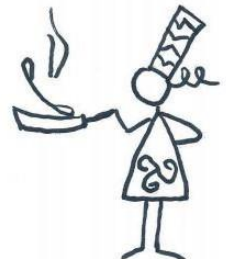
**N'hésitez pas à offrir ce menu  
sous forme de carte cadeau !**





## LES GAULETTES SARRASIN

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



Toutes nos galettes sont servies avec une salade.



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

### Les Traditionnelles (dans le menu du midi)

#### La Complète 9,5 €

Jambon, œuf, comté, champignons de Paris frais

#### La Popeye 10 €



Chèvre, épinards en branche à la ricotta, compotée d'oignons, crème fraîche, comté

#### La Chèvre miel 10 €



Chèvre en buche et chèvre frais, comté, miel, noix

#### La Végétarienne 10,9 €



Œuf brouillé à la ciboulette, comté, carottes glacées, poêlée de champignons de Paris, pommes de terre maison

#### La Welsch 11,9 €

Crème de cheddar à la bière et à la moutarde à l'ancienne, compotée d'oignons caramélisés maison, jambon, œuf sur le plat

#### L'Espagnole 11,9 €

Chorizo, compotée de tomates au piment d'Espelette, œuf sur le plat, cheddar

### Les Originales 13,5 € (+ 1,5 € par rapport au menu du midi)

#### La Galette jour

##### La Forestière

Filet de poulet, comté AOP, champignons de Paris frais maison

##### L'Italienne

Buratta, champignons frais, oignons caramélisés, jambon de Serrano, tapenade de tomates séchées maison

##### La Maroillaise

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

**La Nordique 13,5 €**  
**(+ 1,5 € par rapport au menu du midi)**



Saumon fumé, épinards en branche à la ricotta, comté AOP, baies de Timut (faux poivre au goût d'agrumes)

**Supplément œuf sur le plat, œuf brouillé, jambon (blanc ou Serrano), chips de lard 1,8 €**

**Supplément comté AOP, chèvre, maroilles, cheddar, raclette 2 €**  
**Supplément de pommes de terre rissolées maison, carottes glacées, poêlée de champignons de Paris frais, épinards en branche à la ricotta 2,5 €**

**LES SALADES**  
**(Plats dans le menu du midi)**



**La Salade du berger 11,9 €**

Chèvres chauds sur blinis au sarrasin, miel, salade, graines de courge, tomates cerises

**La Salade Cocotte 13,5 €**

Salade, maïs, émincé de poulet, œuf mollet, dés de comté AOP, ciboulette, toast  
*Ce plat nécessite une préparation minute qui prend 10 minutes.*

**La Salade Italienne 13,5 €**

Salade, buratta, jambon de Serrano, tapenade de tomates séchées maison, tomates cerises, olives noires

**Possibilité de se faire livrer avec Just Eat**  
**Scannez-moi !**



# 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 4,8 €  
Caramel beurre salé **maison** 4,8 €  
Spéculoos 4,8 €

**Supplément chantilly 1 €**

## Les Crêpes Spéciales

### **La Flambée 6 €**

Sucre, flambée au calvados ou rhum ou grand marnier

### **La Lemon Curd 7 €**

Crème au beurre maison au citron jaune BIO

### **La Banana 7,5 €**

Banane, 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 ou chocolat\*, chocolat chaud maison, chantilly, copeaux de chocolat

### **La Snickers 8 €**

Glace vanille\*, cacahuètes grillées, caramel beurre salé maison, sauce chocolat maison

### **La Flamande 8 €**

Glace spéculoos\*, crème spéculoos, chantilly, brisures de spéculoos

### **La Normande 8 €**

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**.

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

**Sorbets plein fruit** : Citron, Framboise, Mandarine, Mangue, Pomme verte

Coupe de crème glacée et/ou sorbet plein fruit servie avec de la chantilly

**1 boule de glace** : 3,5 €

**2 boules de glace** : 5,5 €

**3 boules de glace** : 7,5 €

**Supplément 1,5 €** : chocolat maison, caramel beurre salé maison

### **Dame Blanche 7,5 €**

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

### **Banana Split 7,5 €**

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



# VINS\*

## Vins rouges

### Notre sélection (Preignes le Neuf)

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

### Coteaux de Bézières Preignes le Neuf IGP

Bouteille 75 cl	12,1 €
-----------------	--------

## Vins blancs

### Notre sélection (Preignes le Neuf Chardonnay) servi frais

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

### Côtes de Gascogne Caprice de Colombelle

Bouteille 75 cl	13,6 €
-----------------	--------

## Vins rosés

### Notre sélection (Preignes le Neuf ) servi frais

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

### Rosé Corse Casa Rossa

Bouteille 75 cl	15,6 €
-----------------	--------

## Digestifs

Grand Marnier 4 cl	4,6 €
--------------------	-------

Calvados 4 cl	4,6 €
---------------	-------

### Le Trou Normand

(Sorbet pomme et calvados)	6,5 €
----------------------------	-------

### L'Irish Coffee

(Whisky, café, sucre, chantilly)	7,5 €
----------------------------------	-------

\* 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	2,0 €
Café / Café décaféiné	2,4 €
Café crème	2,6 €
Café long	2,8 €

## **Thé vert Jeux Interdits**

Menthe Nanah – Rafraichissante et désaltérante

3,6 €

## **Thé noir Sweet Dream**

Bergamote – Vive mais arrondie par le fruitée du Ceylan

3,6 €