

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 Rouge 6 cl	4,5 €
Picon vin blanc	5,5 €
Punch planteur (rhum, jus de fruits exotiques)	6,2 €
Pina colada (rhum, jus d'ananas, lait de coco)	6,2 €
Bulles de ruche (hydromel) pétillant, léger en alcool (4,5°) 27,5 cl Fleurs de litchi de Madagascar	6,0 €
Whisky Forge 7 HAUTS DE FRANCE 4 cl	6,5 €
La Belle Sandrine Liqueur à l'armagnac et aux fruits de la passion (16°) 6 cl	6,5 €

SANS ALCOOL

Punch aux fruits sans alcool (jus d'ananas, d'orange, sirop de grenadine) 4,8 €	
Virgin Pina colada (jus d'ananas, lait de coco)	4,8 €
Jus de pomme Vergers de Milly 25 cl	3,4 €
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 ou d'ananas 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 AU SARRASIN
à choisir dans LES TRADITIONNELLES
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

+

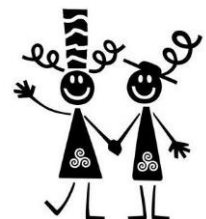
1 CREPE

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
à choisir dans **LES TRADITIONNELLES**
accompagnée de salade

+

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

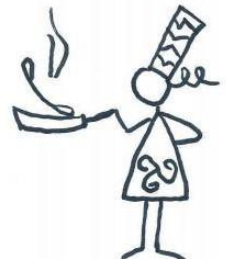
**N'hésitez pas à offrir ce menu
sous forme de carte cadeau !**





LES GALETTES 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, poireaux à la crème, pommes de terre maison

La Savoyarde 11,9 €

Jambon de Serrano, raclette, compotée d'oignons, pommes de terre, crème fraîche

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 Forestière

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

La Maroillaise

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

La Nordique

Saumon fumé, poireaux à la crème, comté AOP, baies de Timut (faux poivre au goût d'agrumes)



**La Galette jour
(+ 1,5 € par rapport au menu du midi)**

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

Supplément comté AOP, chèvre, maroilles, raclette, cheddar 2 €
**Supplément de pommes de terre rissolées maison, carottes vapeur, poêlée de
champignons de Paris frais, poireaux à la crème 2,5 €**

LES SALADES



**La Salade du berger 11,9 €
(dans le Menu du Midi)**

Chèvres chauds sur des blinis au sarrasin garnis de chèvre frais, miel, salade,
graines de courge, carottes

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

Salade, maïs, émincé de poulet, œuf dur, dés de comté AOP, ciboulette, toast

**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 €
Supplément boule de glace* 2 €

Les Crêpes Spéciales

La Flambée 6 €

Sucre, flambée au calvados ou rhum ou grand marnier

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, copeaux de chocolat

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 €