

## 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 €
Cocktails avec alcool	6,9 €
Whisky Forge 7 HAUTS DE FRANCE 4 cl	6,5 €
<b>La Belle Sandrine</b>	6,5 €
Liqueur à l'armagnac et aux fruits de la passion (16°) 6 cl	

## SANS ALCOOL

Cocktails sans alcool	5,5 €
Jus de pomme <b>Vergers de Milly</b> 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°

<b>75 cl</b>	10,5 €
<b>25 cl</b>	4,9 €

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

<b>75 cl</b>	10,5 €
<b>25 cl</b>	4,9 €

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

<b>33 cl</b>	4,9 €
--------------	-------

**Poiré** Frais et rond en bouche, 3°

<b>75 cl</b>	10,5 €
<b>33 cl</b>	4,9 €

## BIERES\*



**Moulin d'Ascq Blonde** 33 cl 6,2°

4,6 €

**3 Monts** 33 cl 8,5°

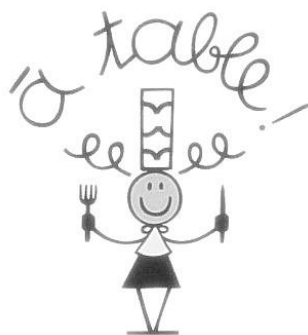
4,6 €

**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 DU MIDI 15,90 €**

Uniquement du Mardi au Vendredi

**1 GALETTE AU SARRASIN**  
à choisir dans **LES TRADITIONNELLES**  
OU **1 SALADE COMPOSEE**

+

### **1 CREPE**

Sucre OU Cassonade  
OU Chocolat maison OU Nutella  
OU Caramel beurre salé maison  
OU Spéculoos  
OU Gâteau fait maison  
OU Glace Van Den Castele 2 boules au choix

+

### **1 BOISSON**

Bière 33 cl OU  
Bolée de cidre brut 20 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 20 cl

## **MENU ENFANT 10,50 €**

(- de 10 ans, servi sans salade)

### **1 GALETTE**

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

+

### **1 CREPE**

Sucre OU cassonade  
OU chocolat maison 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 20 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 20 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 Spéculoos  
OU Gâteau fait maison  
OU Glace Van Den Castele 2 boules au choix

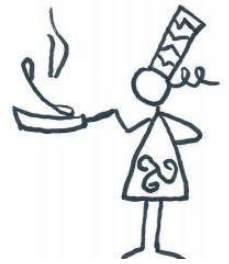
**N'hésitez pas à offrir ce menu  
sous forme de carte cadeau !**





## 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)

#### Complète 10 €

Jambon, œuf, comté, champignons de Paris frais

#### Popeye 10 €



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

#### Chèvre miel 10 €



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

#### Hot dog 10 €

Des pommes cubes, une saucisse de Frankfort dans une gaufre au curry servie avec de la moutarde et du ketchup

**Existe en version XL**

#### Végétarienne 11 €



Œuf brouillé à la ciboulette, comté, carottes, poireaux à la crème, pommes de terre maison

#### Savoyarde 12 €

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

#### Welsch 12 €

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

#### Espagnole 12 €

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

### Les Originales 13,9 € (+ 1,9 € pour le menu du midi)

#### Hot dog XL

Des pommes cubes, 2 saucisses de Frankfort dans des gaufres au curry servies avec de la moutarde et du ketchup

**Les Originales suite 13,9 €  
(+ 1,9 € pour le menu du midi)**

**Forestière**

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

**Maroillaise**

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

**Nordique**

Saumon fumé, poireaux à la crème, comté AOP



**Galette du jour**

**Supplément œuf sur le plat, œuf brouillé, chips de lard 1,8 €**

**Supplément jambon (blanc ou Serrano), comté, chèvre,  
maroilles, raclette, cheddar 2 €**

**Supplément de pommes de terre rissolées maison, oignons caramélisés  
maison, carottes, champignons de Paris frais, poireaux à la crème, poulet 2,5 €**

**LES SALADES**



**Salade du berger 12 €**

Chèvres chauds sur des toasts garnis de chèvre frais, miel, salade,  
graines de courge, carottes

**Salade Cocotte 13,9 €**

**(+ 1,9 € pour le menu du midi)**

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

**Possibilité de click & collect  
ou  
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).

## 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\*** 2,5 €  
**Supplément pommes caramélisées** 3 €  
**Supplément flambage** 3 €

## Les Crêpes Spéciales

### La Flambée 6,5 €

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 Castelee

# 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, 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

### **Dame Bretonne 7,5 €**

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

### **Banana Split 7,5 €**

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



# VINS Preignes le Neuf\*

## Coteaux de Bézier

### Vins Rouge, Blanc (Chardonnay), Rosé

Pichet 50 cl	9,8 €
Pichet 25 cl	6,8 €
Verre	4,0 €

## DIGESTIFS

Grand Marnier 4 cl	4,6 €
Calvados 4 cl	4,6 €
<b>Le Trou Normand</b> (Sorbet pomme et calvados)	7,0 €
<b>L'Irish Coffee</b> (Whisky, café, sucre, chantilly)	7,9 €

## BOISSONS CHAUDES

### Café Quindio Gourmet de Corazon de Cafeo à Marcq

Expresso	2,0 €
Café / Café décaféiné	2,4 €
Café crème	2,6 €
Café long	2,8 €
<b>Thé</b>	3,6 €
Menthe – Citron intense	
<b>Tisane</b>	3,6 €
Tilleul menthe - Verveine	

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