

VUE
D'EN
HAUT

En fonction des saisons et de son inspiration, le chef vous propose de découvrir ses créations.



L'ensemble de notre carte est fait maison



Végétarien

PLAT DU JOUR

13,90 €

Du lundi au vendredi

PLAT DE L'HIVER

NEW

14,10 €

CROZIFLETTE

Crozets nature des Alpes, lardons, oignons, crème, vin blanc et fromage à tartiflette

VIANDES

Toutes nos viandes sont sélectionnées par les boucheries Lesage et sont accompagnées



de frites maison ou d'une poêlée de légumes

PIÈCE DU BOUCHER

17,90 €

Sauce poivre maison, Maroilles maison ou béarnaise

LE STEAK HACHÉ DE BOEUF

10,90 €

(Origine France 125g)

TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ

16,90 €

(Origine France 180g)

GALETTE VÉGÉTARIENNE

10,90 €

(Panée, blé, fromage & épinard)

SALADES

LA CÉSAR

15,30 €

Salade feuille de chêne, tomates cerises, œuf, crispy bacon, poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons, sauce césar

LA B'OWL

15,30 €

Lentilles, choux rouge, avocat, mangue, pickles d'oignons rouges, tomate, houmous au citron, vinaigrette soja

BURGERS

Nos burgers sont accompagnés de carottes râpées maison et de frites maison

LE CLASSIQUE

15,60 €

Bun artisanal, sauce maison crémeuse aux 11 épices et oignons caramélisés, double bacon, triple Cheddar, steak haché de chez Lesage, tomate, cornichons

LE POULET-RACLETTE

NEW

15,60 €

Bun artisanal, sauce cocktail maison, Tabasco, piment de cayenne, tranche de raclette, cornichons, tomate, filet de poulet pané

LE PIROUETTE CACAHUETE

IS
BACK

15,60 €

Bun artisanal, sauce à la cacahuète, triple Cheddar, oignons grillés, double bacon, tomates, steak haché de chez Lesage

LE POURQUOI PAS

NEW

15,60 €

Bun artisanal, crème de moutarde au miel, Cheddar, oignons pickles au cidre, tomate, bacon, steak haché de chez Lesage

VERSION XXL

+4,20 €

Un steak haché ou poulet pané supplémentaire



VERSION VÉGÉTARIENNE

Tous nos burgers sont proposés avec une galette végétarienne à la place de la viande

SUPPLÉMENTS

Salade	2.60 €
Carottes râpées maison	4.30 €
Frites maison	4.30 €
Poêlée de légumes	4.80 €
Sauce poivre ou Maroilles maison	1,10 €
Sauce béarnaise	0.60 €

CROQUES & MAC AND CHEESE

Nos croques et mac and cheese sont accompagnés de salade

LE CROQUE D'HIVER

NEW

13,90 €

Pain bruschetta, béchamel, Meule du Châtelard, Abondance AOP, Beaufort AOP, Mozzarella, jambon blanc, cornichons, pommes de terre

MAC AND CHEESE

12,90 €

Macaronis, Cheddar & Mozzarella, moutarde à l'ancienne et dés de jambon

LES PLATS D'ICI

Nos welshs et cassolettes sont accompagnés de frites maison

WELSH CLASSIQUE

15,30 €

Tranche de pain moutardée, jambon blanc, Cheddar fondu dans la bière, œuf au plat

CASSOLETTE POULET MAROILLES

16,40 €

Poulet cuit en basse température et sa sauce maison crème de Maroilles & vin blanc

MENU ENFANT

10,90 €



Un sirop
Nuggets ou steak haché +
frites maison
Un mister Freeze ou
une compote à boire

APÉRO

AIGUILLETES DE POULET PANÉES

8,90 €

Servies avec ses pots de sauces



CAMEMBERT RÔTI

8,90 €

Servi avec ses mouillettes de pain grillé et son petit pot de miel

SAUCISSON SEC

8,90 €

Fuet Espetec de chez Lesage

DESSERTS

DESSERT DU JOUR <i>Consulter l'ardoise</i>	5,30 €
BROWNIE AUX NOIX CARAMELISÉES  <i>Supplément: servi tiède avec une boule de glace vanille</i>	5,30 € + 1,50 €
CHEESE CAKE <i>& coulis de fruits rouges ou caramel</i>	5,30 €
CH'TIRAMISU  CAFÉ GOURMAND <i>Consulter l'ardoise</i>	5,30 € 7,20 €
THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND	+ 1,1 €
GAUFRE MAISON <i>Nature ou sucre</i>	5,40 €
<i>Chocolat, Nutella, chantilly, confiture, caramel ou crème de marron</i>	5,90 €
GLACES "PROMIS JURÉ"  1 / 2 / 3 boules <i>Vanille, framboise, chocolat ou chocolat blanc spéculoos</i>	2,50 € / 4,60 € / 6,10 €
DAME BLANCHE <i>Trois boules de glace vanille, chantilly, coulis de chocolat & amandes effilées</i>	7,90 €
COUPE FLAMANDE <i>Une boule chocolat blanc spéculoos, deux boules vanille, chantilly, coulis de caramel & éclats de spéculoos</i>	7,90 €
COUPE RASPBERRY <i>Une boule framboise, deux boules vanille, chantilly, coulis de fruits rouges & éclats de noisettes</i>	7,90 €
<i>Supplément chantilly ou coulis de chocolat, caramel, fruits rouges</i>	+1,20 €
BOISSONS CHAUDES Le lait de nos boissons chaudes peut être remplacé par du lait de coco végétal pour un supplément de 0,50 €	
EXPRESSO (8cl)	1,80 €
NOISETTE (Expresso + lait froid 8cl)	2,00 €
MACCHIATO (Expresso + lait chaud 10cl)	2,00 €
GRAND CRÈME (Expresso + lait chaud 16cl)	3,00 €
DOUBLE EXPRESSO (16cl)	2,90 €
LATTE (Expresso + lait chaud 30cl)	4,20 €
CAPPUCCINO (Expresso + lait chaud + cacao 30cl)	4,20 €
CHOCOLAT CHAUD (30cl)	4,20 €
THÉ ET INFUSION (Palais des thés 30cl)	3,60 €

BIÈRES PRESSIONS

 MONT BLANC 4.7° 25 cl / 50 cl 4,30 € / 7,50 €	
 ANOSTEKÉ IPA 6° 4,50 € / 7,90 €	
 DUVEL 666 6.6° 4,50 € / 7,90 €	
 CHOUFFE 8° 4,50 € / 7,90 €	
BIÈRE DU MOMENT 4,60 € / 7,90 €	
PANACHÉ 4,00 € / 7,00 €	
MONACO 4,00 € / 7,00 €	
<i>Supplément sirop</i>	+ 0,60 €

BIÈRES BOUTEILLES

LYDERIC SANS ALCOL (33cl)	5,60 €
DESPERADOS (33cl) 5.9°	5,60 €
DUVEL (33cl) 8.5°	5,60 €
KASTEEL ROUGE (33cl) 8°	5,60 €
TRIPLE KARMELIET (33cl) 8.4°	5,60 €
CHIMAY BLEUE (33cl) 9°	5,60 €
<i>Supplément sirop</i>	+ 0,60 €

VINS

ROUGE - GRABAS AOC Graves Cépage: Merlot, Cabernet Sauvignon <i>Une cuvée élégante qui offre des parfums de fruits noirs et d'épices douces</i>	
ROSÉ - Le MÉDITERRANÉE OÉ IGP Provence Cépage: Syrah, Caladoc et Merlot <i>Arômes envoûtants de fruits rouges frais et de délicates notes florales. En bouche, belle vivacité, des saveurs fruitées prononcées et une légère minéralité.</i>	
BLANC - NATURALYS - CHARDONNAY IGP Pays d'Oc Cépage: Chardonnay <i>Cette cuvée 100 % Chardonnay est très typique: nez de fruits blancs et d'agrumes, bouche suave et onctueuse</i>	
<i>Au verre (12.5 cl)</i>	4,70 €
<i>Bouteille (75 cl)</i>	27,80 €
MOUSSEUX	Bouteille 75 cl 29,90 €
CHAMPAGNE BRUT <i>Nicolas Feuillatte</i>	60,90 €

SOFTS

EVIAN (50cl)	3,40 €
PERRIER RONDELLE (33cl)	3,60 €
SAN PELLEGRINO (50cl) <i>Supplément sirop</i>	3,40 € + 0,60 €
EAU avec sirop (33cl)	2,10 €
JUS EN BOUTEILLE (20cl) <i>Pajottenlander -Pomme ou tomate</i>	3,40 €
DIABOLO (30cl)	3,90 €
COCA-COLA (33cl)	3,90 €
COCA ZÉRO (33cl)	3,90 €
FUZE TEA (25cl)	3,90 €

LES FRAIS PRÉSSÉS

JUS D'ORANGE	4,50 €
JUS DE PAMPLEMOUSSE	4,50 €
JUS DE CITRON (Citron vert ou jaune + eau)	2,80 €
LE DYNAMIQUE (Pamplemousse, citron vert, menthe)	5,40 €
LA LOLOTTE (Orange, ananas, lait de coco végétal)	5,40 €
LE SLACKEUR (Orange, fraises, bananes)	5,40 €

Symples
Infusions pétillantes

BASILIC (33cl) <i>Infusion pétillante au basilic</i>	5,20 €
ÉNERGISANTE (33 cl) <i>Potion au citron, mirabelle, romarin, menthe poivrée, thym et argousier</i>	5,20 €
DÉTOXIFIANTE (33 cl) <i>Potion à la sauge, pomme, carotte et sureau</i>	5,20 €

Goodsy

GINGEMBRE & FRAMBOISIER (33cl) <i>Eau filtrée, Kombucha (thé noir fermenté, sucre de canne et culture bactérienne vivante et levure), Jus de gingembre, Framboisier</i>	5,20 €
En semaine : Dernière commande au restaurant : 22h30 / au bar : 23h En week-end: Dernière commande au restaurant : 20h30 / au bar : 21h	
<i>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. La liste des allergènes et des pays d'origine viande sont disponibles en salle. Prix nets, service compris. Tickets restaurants acceptés. Vente sur place, à emporter, traiteur.</i>	