

Cocktails & Mocktail



APEROL SPRITZ | 10

Aperol, Prosecco
Eau pétillante



FLO 85 | 10

Limoncello, Vermouth blanc,
Sucre de canne, Citron



CRODINO SPRITZ 0% | 7

Comme un Spritz sans alcool

Apéritifs

Porto Blanc / rouge | 7

Martini blanc / rouge | 7

Pineau des Charentes blanc | 7

Pisang Orange | 8

Funny Pisang Orange 0% | 7

Eaux & Softs

CHAUDFONTAINE PLATE OU PÉTILLANTE

25cl | 2,70 - 50cl | 4,80 - 100cl | 8

Coca-Cola Normal, Zéro, Fanta, Sprite | 3,20

Fuze Tea Peach | 3,20

Cécémel | 3,60

Minute Maid (Orange, Pomme, Pomme-Cerise) | 3,30

Fever-Tree Indian Tonic 20cl | 3,80

Royal Bliss Tonic Agrumes | 3,80

Bières locales au fût



PAIX DIEU TRIPLE (10,00%)

33cl | 5,90



PAIX DIEU NOVA (6,00%)

33cl | 5,20 BLONDE



STUUT Bière fruitée

33cl | 5,20

BON SECOURS DE NOËL

33cl | 5,20

Bières

BONSECOURS TRADITION BLONDE (8,0%)

33cl | 5,20

BUSH CARACTERE (12,0%)

33cl | 5,60

QUINTINE BLONDE (8,0%)

33cl | 5,70

BACCHUS VIEILLE BRUNE (4,5%)

37,5cl | 5,90

JUPILER 00 (0,0%)

25cl | 3,20

BLANCHE DE BRUGES (5,0%)

25cl | 3,40

JUPILER (8,4%)

25cl | 3,20

ORVAL (6,2%)

33cl | 5,60

WESTMALLE TRIPLE (9,5%)

33cl | 5,10

LIEFMANS FRUITESSE on the rocks (3,8%)

25cl | 4

SAINT-LOUIS PREMIUM KRIEK (3,2%)

25cl | 3,90

SAINT-LOUIS PREMIUM PÊCHE (2,6%)

25cl | 3,90

DUVEL (8,5%)

33cl | 5

LA CHOUFFE (8,0%)

33cl | 5,30

Vins & Bulles

Verre de vin Blanc OPI | 5,50

Chardonnay

Verre de vin Rosé OPI | 5,50

Syrah, Merlot, Grenache

Verre de vin Rouge OPI | 6

Syrah, Merlot, Cabernet, Petit Verdot

A grignoter

PLANCHE RETOUR ENFANCE | 10

Chips Sel & Paprika,
Saucisses Swan, Moutarde

PORTION DE FROMAGE | 8,50

Fromage en cubes,
sel de céleri, Moutarde

Boissons chaudes

Espresso | 3

Café (lungo) | 3,20

Décaféiné | 3,20

Cappucino | 3,50

Latte Macchiato | 3,80

Chocolat chaud | 3,80

Chocolat chaud chantilly | 4,10

Thé ou Infusion BIO | 4

Thé vert, Earl Grey, Rooibos, Thé vert-jasmin, Thé Menthe-Framboise

Infusion Menthe poivrée, Infusion Gingembre-citron, Infusion camomille, Infusion myrtilles

Alcools & Digestifs

5 cl par verre /per glas / per glass

Soft +2,50 / Tonic +3,00

RHUM

Havana Tres anos | 8,50

Kraken Spiced | 9

Don Papa Maskara | 11

DISTILLERIE LOCALE GERVIN

Poiregnac | 8,50

Cognorange | 8,50

Limoncello | 8,50

Amaretto | 8,50



WHISKY

Jack Daniel's | 9

Glenfiddich 12 ans | 11

Port Charlotte 10 ans (tourbé) | 12

VODKA

Tovaritch | 8,50

DIGESTIFS

Cognac Rémy Martin VSOP | 12

Cointreau | 8

Baileys | 8

Calvados | 9

Grand Marnier | 8

POUR BIEN COMMENCER

A partager

*Planche gourmande
Fromages et charcuteries, olives, grissinis 16*

Mini-croquettes aux crevettes grises 15

Cocktails



PORNSTAR MARTINI | 14

Vodka, Passion, Citron vert,
Vanille Bourbon, Champagne



HUGO SPRITZ | 9,50

Fleur de sureau,
Prosecco, Eau pétillante



APEROL SPRITZ | 10

Aperol, Prosecco
Eau pétillante



PEARZZ | 13

Poiregnac distillerie Gervin,
Tonic Fever-Tree Mediterranean



FLO 85 | 10

Limoncello, Vermouth blanc,
Sucre de canne, Citron



CUBA LIBRE | 11

Rhum Kraken Spiced,
Citron vert, Coca-Cola

Mocktails(0%)



CRODINO SPRITZ | 7

Comme un Spritz sans alcool



COPPERHEAD GIN 0% | 12

Avec Tonic fever-Tree Raspberry



GRAPEFRUIT TONIC | 7

Tonic Agrumes, Pamplemousse

Apéritifs

Porto Blanc / rouge | 7

Martini blanc / rouge | 7

Pineau des Charentes blanc | 7

Ricard | 7

Picon vin blanc | 8

Kir (vin blanc) | 6

Kir Prosecco | 8

Pisang Orange | 8

Funny Pisang Orange 0% | 7

Campari | 7

Eaux & Softs

CHAUDFONTAINE PLATE OU PÉTILLANTE

25cl | 2,70 - 50cl | 4,80 - 100cl | 8

Coca-Cola Normal, Zéro, Fanta, Sprite | 3,20

Fuze Tea Peach | 3,20

Cécémel | 3,60

Minute Maid (Orange, Pomme, Pomme-Cerise) | 3,30

Fever-Tree 20cl (Indian Tonic, Mediterranean,

Raspberry) | 3,80

Royal Bliss Tonic Agrumes | 3,80



Sans gluten / Zonder gluten / Gluten free



Sans lactose / Zonder Lactose / Lactose free



Local



Végétarien / Vegetarisch / vegetarian

Nos plats contiennent des allergènes. La composition de nos produits peut varier d'un jour à l'autre. Nos prix sont TTC, en euros, service inclus. /// Onze gerechten bevatten allergenen. De samenstelling van onze producten kan van dag tot dag variëren. Onze prijzen zijn in euro's, inclusief btw en service. /// Our dishes contain allergens. The composition of our products may vary from one day to the next. Our prices are taxes included, in euros, service included.

Gin & Tonic

5 cl par verre /per glass /per glass

Mare & Fever-Tree Tonic Mediterranean | 13

Romarin, thym, basilic, olives, orange, coriandre, citron, cardamome, autant de botaniques qui composent ce gin méditerranéen

Copperhead Original & Fever-Tree Indian Tonic | 14

Largement reconnu pour sa bouteille cuivrée, ce London Dry Gin se distingue par son élégance et son goût unique.



Charismatic & Fever-Tree Indian Tonic | 14

Douceur et amertume des écorces d'orange, citron, coriandre et gingembre. Fabriqué par la distillerie locale Gervin.



19 août & Fever-Tree Indian Tonic | 14

Créé par Vincent de chez Gervin et sa fille Zoé, nés tous deux le 19 août. Abricot, herbes de Provence, miel et écorces d'agrumes.

Bombay Sapphire & Fever-Tree Framboise | 11

Gin équilibré et facile à déguster

Bières locales au fût



PAIX DIEU TRIPLE (10,00%)

25cl | 4,70

33cl | 5,90

50cl | 8,20



PAIX DIEU NOVA (6,00%)

25cl | 4,10 BLONDE

33cl | 5,20

50cl | 7,50



STUUT Bière fruitée

33cl | 5,20

50cl | 7,50



BON SECOURS DE NOËL

33cl | 5,20

50cl | 7,50

Bières

BONSECOURS TRADITION BLONDE (8,0%)

33cl | 5,20

BUSH CARACTERE (12,0%)

33cl | 5,60

QUINTINE BLONDE (8,0%)

33cl | 5,70

BACCHUS VIEILLE BRUNE (4,5%)

37,5cl | 5,90

JUPILER 00 (0,0%)

25cl | 3,20

KASTEEL ROUGE (0,0%)

33cl | 4,90

FLO, bière Maison (8,0%)

33cl | 4

BLANCHE DE BRUGES (5,0%)

25cl | 3,40

OMER | (8,0%)

33cl | 5,10

JUPILER (5,2%)

25cl | 3,20

ORVAL (6,2%)

33cl | 5,60

WESTMALLE TRIPLE (9,5%)

33cl | 5,10

LIEFMANS FRUITESSE on the rocks (3,8%)

25cl | 4

KASTEEL ROUGE (8,0%)

33cl | 5,30

SAINT-LOUIS PREMIUM KRIEK (3,2%)

25cl | 3,90

SAINT-LOUIS PREMIUM PÊCHE (2,6%)

25cl | 3,90

DUVEL (8,5%)

33cl | 5

DUVEL 6,66 (6,6%)

33cl | 4,80

LA CHOUFFE (8,0%)

33cl | 5,30

MAREDSOUS BLONDE (6,0%)

33cl | 5,70

À LA CARTE

Entrée

*Terrine de foie gras de canard maison,
confiture d'oignons et crudités 19,50*

*Brochette de scampis flambée au Whisky,
beurre blanc au piment d'espelette 19*

*Soupe de poisson safranée,
accompagnée de sa rouille et croûtons 15*

*Ravioles ricotta et épinards,
sauce crémeuse à l'ail et fines herbes 17,50*

*Croquettes au fromage
1 pièce / 2 pièces / 3 pièces 8,90/13,90/17,50*

*Croquettes aux crevettes
1 pièce / 2 pièces / 3 pièces 11/18,90/27*

Enfants (-12ans)

*Aiguillettes de poulet,
frites, crudités 13*

*Vol-au-vent,
frites, crudités 14*

*Croquette au fromage
Frites, crudités 13*

Plat

*Filet de saumon en croûte d'herbes,
fondu aux poireaux à l'aneth, sauce safranée, purée gourmande 26*

*Dos de cabillaud, risotto crémeux au mascarpone,
fenouil aux agrumes et sauce bisque tomatée 27*

*Cuisse de canard confite, sauce au thym et au miel,
pommes de terre rissolées au lard et oignons, crudités 24*

*Tournedos de veau, sauce bleu d'Auvergne,
cocotte de légumes de saison et croquettes de pommes de terre 26*

*Roulade de chicons et jambon gratinée
au fromage de Maroille, purée de pommes de terre 19,50*

*Joues de porc mijotées à la Paix Dieu,
crudités et frites 22*

*Vol-Au-Vent du chef, fait maison à base de poulet, petites boulettes,
feuilleté, crudités et frites 22*

*Aloyau de boeuf,
crudités et frites 25*

Sauces Maison: Poivre, Béarnaise, Bleu d'Auvergne 3,60



Sans gluten / Zonder gluten / Gluten free



Sans lactose / Zonder Lactose / Lactose free



Local



Végétarien / Vegetarisch / vegetarian

MENU CONVIVIAL

32€

Entrée

*Soupe de poisson safranée,
accompagnée de sa rouille et croûtons*

-

*Ravioles ricotta et épinards,
sauce crémeuse à l'ail et fines herbes*

-

*Croquettes au fromage
2 pièces*

Plat

*Cuisse de canard confite, sauce au thym et au miel,
pommes de terre rissolées au lard et oignons, crudités*

-

*Roulade de chicons et jambon gratinée
au fromage de Maroille, purée de pommes de terre*

-

*Joues de porc mijotées à la Paix Dieu,
crudités et frites*

-

*Vol-Au-Vent,
crudités et frites*

Dessert

*Moelleux au chocolat,
Crème glacée vanille, crème anglaise, chantilly*

-

Crème au matcha

-

*Dame blanche,
Crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly*



Sans gluten / Zonder gluten / Gluten free



Sans lactose / Zonder Lactose / Lactose free



Local



Végétarien / Vegetarisch / vegetarian

MENU DU CHEF

49€

Entrée

*Terrine de foie gras de canard maison,
confiture d'oignons et crudités*

-

*Brochette de scampis flambée au Whisky,
beurre blanc au piment d'espelette*

-

*Ravioles ricotta et épinards,
sauce crémeuse à l'ail et fines herbes*

-

*Croquettes aux crevettes
2 pièces*

Plat

*Filet de saumon en croûte d'herbes,
fondu aux poireaux à l'aneth, sauce safranée, purée
gourmande*

-

*Dos de cabillaud, risotto crémeux au mascarpone,
fenouil aux agrumes et sauce bisque tomatée*

-

*Tournedos de veau, sauce bleu d'Auvergne,
cocotte de légumes de saison et croquettes de pommes de
terre*

Dessert

*Café ou thé gourmand,
mignardises surprises*

-

*Brioche perdue,
crème glacée vanille, coulis de chocolat chaud*

-

*Dame blanche,
Crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly*



Sans gluten / Zonder gluten / Gluten free



Sans lactose / Zonder Lactose / Lactose free



Local



Végétarien / Vegetarisch / vegetarian

POUR BIEN TERMINER

Desserts

Crème au matcha 9,50

*Dame blanche,
Crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly 9,50*

*Café ou thé gourmand
Mignardises surprises 12*

*Moelleux au chocolat,
Crème anglaise, crème glacée vanille, chantilly 9,50*

*Brioche perdue,
crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly 12*

*Compose ta glace
1 boule: 3,30 - 2 boules: 6,50 - 3 boules: 9
Parfums glaces: Vanille, Caramel, Chocolat
Parfums Sorbets: Passion, Framboise*

*Crêpes au chocolat chaud 9,50
Crêpes au caramel beurre salé 9,50
Crêpes à la cassonade 8,50*

EXTRAS
*Glace vanille: 2,50 / Chantilly: 0,50
Chocolat chaud: 1 / Caramel beurre salé: 1*

Boissons chaudes

Espresso | 3

Café (lungo) | 3,20

Décaféiné | 3,20

Cappuccino | 3,50

Latte Macchiato | 3,80

Chocolat chaud | 3,80

Chocolat chaud chantilly | 4,10

Thé ou Infusion BIO | 4

Thé vert, Earl Grey, Rooibos, Thé vert-jasmin, Thé Menthe-Framboise

Infusion Menthe poivrée, Infusion Gingembre-citron, Infusion camomille, Infusion myrtilles

Irish Coffee (Whisky) | 10

Belgian Coffee (Liqueur Mandarine) | 10

Baileys Coffee | 10

Italian Coffee (Amaretto) | 10

French Coffee (Grand Marnier) | 10



Sans gluten / Zonder gluten / Gluten free



Sans lactose / Zonder Lactose / Lactose free



Local



Végétarien / Vegetarisch / vegetarian

Nos plats contiennent des allergènes. La composition de nos produits peut varier d'un jour à l'autre. Nos prix sont TTC, en euros, service inclus. /// Onze gerechten bevatten allergenen. De samenstelling van onze producten kan van dag tot dag variëren. Onze prijzen zijn in euro's, inclusief btw en service. /// Our dishes contain allergens. The composition of our products may vary from one day to the next. Our prices are taxes included, in euros, service included.

Bulles

Cava Gran Gesta Brut, Penedès, Espagne

Frais, fruité, magnifiquement équilibré, idéal en apéritif ou avec des tapas.

Cépages: Macabeo, Parellada, Xarel-Lo

Verre 7

75cl 32

Champagne Goutorbe, Brut

Très frais et corsé, doux et riche en bouche, vieillit au moins 36 mois dans les caves. Maison située sur la commune du Grand Cru d'Aÿ.

Cépages: Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Verre 13

75cl 62

Champagne Laurent Perrier, La Cuvée, Brut

Ce champagne se caractérise par une grande finesse et une belle fraîcheur obtenues après un long vieillissement dans les caves.

Cépages: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

75cl 94

Vins rosés

Terre du midi IGP, OPI Rosé

Très belle fraîcheur dans ce rosé aux arômes de fruits rouges.

Cépages: Syrah, Merlot, Grenache

Verre 5,50

75cl 26

Provence, Domaine de la Madrague, Cuvée Charlotte

Arômes délicats de fraise et pêche, touche florale, bouche vive et équilibrée, finition élégante

Cépages: Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre

75cl 42

Vins blancs

Terre du Midi IGP, OPI Chardonnay

Vin aromatique et sec avec des senteurs de vanille et d'ananas.

Cépage: Chardonnay

Verre 5,50

75cl 26

Côtes-de-Gascogne, Premières Grives, Domaine Tariquet

Vin blanc liquoreux, plein de fruits exotiques. Bouche ample, avec une fraîcheur qui équilibre la douceur.

Cépage: Gros manseng

Verre 7,50

75cl 35

Loire, Pouilly-Fumé, Château Favray

Expressif au nez, notes de citron et de buis. en bouche, finale longue et fraîche.

Cépage: Sauvignon Blanc

Verre 9,50

75cl 44

Bourgogne, Saint-Véran, Esprit des lieux

Idéal avec nos poissons blancs, ce Saint-Véran est cultivé sur un coteau calcaire. On y goûte les fruits à noyaux et la poire en finesse.

Cépage: Chardonnay

37,5 28

75cl 46

Belgique, Pays des collines, Entre-Deux-Monts, Quatre Cépages

Assemblage unique de Chardonnay, Auxerrois, Pinot Noir et Meunier, ce vin blanc est frais et aromatique. En bouche, on y retrouve des fruits juteux et une belle acidité.

Cépages: Chardonnay, Auxerrois, Pinot Noir, Pinot Meunier

75cl 38

Belgique, Tournaisis (Ere), Domaine de Longuesault, L'Orée du Bois

Au cœur du Tournaisis, le Domaine de Longuesault cultive en bio depuis 2020 des cépages adaptés au terroir belge. Cet assemblage (souvignier gris, johanniter, muscaris) se marie à merveille avec fruits de mer, poissons, ceviches, volailles... et même à l'apéritif.

75cl 36



Vins rouges

Loire, La Petite Perrière, Pinot Noir

Pinot noir ludique et léger, nez aromatique (fruits noirs), bouche souple et corsée avec des notes de cerises. Vin agréable facile à déguster avec nos plats de volailles.

Cépage: Pinot Noir

Verre 7

75cl 32

Terre du Midi, OPI Rouge

Ce vin rouge légèrement boisé est assez passe partout. Il conviendra bien à la volaille notamment.

Cépages: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Verre 6

75cl 28

Cahors, Prestige, Château Haut-Monplaisir

Nez intense de mûre, de prune, bouche riche et concentrée, tanins robustes, finale longue sur des notes de réglisse. Idéal avec nos pièces du boucher

Cépage: Malbec

Verre 9,50

75cl 44

Bourgogne, Domaine d'Ardhuy, Pinot Noir

Nez de fruits rouges mûrs, légères notes boisées, bouche souple et élégante, avec une fin de bouche fraîche et fruitée.

Cépage: Pinot Noir

75cl 54

Côtes-Du-Rhône, Châteauneuf-du-Pape, Domaine Barville, Maison Brotte, 2020

Nez intense de mûre, de prune, bouche riche et concentrée, tanins robustes, finale longue sur des notes de réglisse. Idéal avec nos pièces du boucher

Cépage: Malbec

37,5 42

75cl 75

Bordeaux, Saint-Estèphe, Château Picard, 2019

Nez complexe de cassis, cerise noire, avec une bouche structurée, équilibrée, notes de tabac et chocolat, finale longue.

Cépages: Merlot, Cabernet Sauvignon

75cl 54

Italie, Sicile, Tenuta Sallier de la Tour, Nero D'Avola

Typique de la Sicile, ce Nero d'Avola accompagnera parfaitement les grillades et les plats en sauce tomate.

Cépage: Nero d'Avola

75cl 32

Alcools & Digestifs

5 cl par verre /per glas / per glass

Soft +2,50 / Tonic +3,00

RHUM

Havana Tres anos | 8,50

Kraken Spiced | 9

Don Papa Maskara | 11

DISTILLERIE LOCALE GERVIN

Poiregnac | 8,50

Cognorange | 8,50

Limoncello | 8,50

Amaretto | 8,50



WHISKY

Jack Daniel's | 9

Glenfiddich 12 ans | 11

Port Charlotte 10 ans (tourbé) | 12

VODKA

Tovaritch | 8,50

DIGESTIFS

Cognac Rémy Martin VSOP | 12

Cointreau | 8

Baileys | 8

Calvados | 9

Grand Marnier | 8