



**MIX IT
UP.**

BIEN MIXÉ !

Valenciennes Petite-Forêt



SOFTS

Vittel	50cl	4,00 €	1L	6,00 €
San Pellegrino	50cl	4,00 €	1L	6,00 €
Perrier 33cl				4,50 €
Sirop à l'Eau 25cl				2,50 €
Menthe, Citron, Fraise, Grenadine, Pêche				
Diabolo 25cl				3,50 €
Sprite 25cl				4,00 €
Limonade Villers 25cl				4,00 €
Redbull 25cl				4,00 €
Orangina 25cl				4,00 €
Fanta orange 25cl				4,00 €
Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl				4,00 €
Schweppes Indian Tonic ou Agrum 25cl				4,00 €
FuzeTea Pêche 25cl				4,00 €
Jus de fruits Granini 25cl				4,00 €
Orange, pomme, tomates				
Nectar de fruits Granini 25cl				4,00 €
Abicot, ananas				

BIÈRES

Bière pression

Heineken	25cl	4,50 €	50cl	6,50 €
Affligem	25cl	5,50 €	50cl	7,50 €
Pelican	25cl	5,50 €	50cl	7,50 €
Supplément Picon 2cl				2,00 €

Bières bouteilles Régionales

Goudale 33cl		5,50 €
Liefmans Fruitesse 25cl		5,50 €
Paix Dieu 33cl		6,50 €
Tripel Karmeliet 33cl		6,00 €
Desperados original 33cl		5,00 €

Sans alcool la fête est plus folle !

Heineken 0.0 33cl **6,00 €**



APÉRITIF

<i>Kir le blanc</i> 12cl	4,00 €
<i>Cassis Cartron</i>	
<i>Pastis 51 / Ricard</i> 2cl	5,00 €
<i>Martini Rosso ou Bianco</i> 6cl	5,00 €
<i>Gin Gibson's</i> 4cl	7,00 €
<i>Dry Gin Bombay Sapphire</i> 4cl	7,00 €
<i>Rhum Havana Club 3 Ans</i> 4cl	7,00 €
<i>Rhum Diplomatico</i> 4cl	12,00 €
<i>Rhum Don Papa Baroko</i> 4cl	11,00 €
<i>Rhum Très Vieux Dillon</i> 4cl	9,00 €
<i>Vodka Absolut</i> 4cl	7,00 €
<i>Porto rouge Graham's Fine Tawny</i> 6cl	5,00 €
<i>Whisky Aberlour 10 ans</i> 4cl	8,00 €
<i>Whisky J&B rare</i> 4cl	7,00 €
<i>Whisky Jack Daniel's</i> 4cl	8,00 €
<i>Armagnac Château de Laubade VSOP</i> 5cl	8,50 €
<i>Armagnac Château de Laubade HORS D'AGE</i> 5cl	10,50 €

VINS

Vins blancs

<i>Chardonnay IGP Pays d'Oc</i>	15cl 6,50 €
<i>Maison Castel Grande Réserve</i>	75cl 23,00 €
<i>AOP Côtes du Rhône</i>	15cl 6,50 €
<i>Les Jarlotiers</i>	75cl 21,00 €
<i>AOC Chablis</i>	15cl 10,00 €
<i>Patriarche</i>	75cl 37,00 €

Vins rosés

<i>IGP Pays d'Oc</i>	15cl 6,50 €
<i>Maison Castel Gris de Gris</i>	75cl 22,00 €
<i>AOP Côteaux d'Aix</i>	15cl 7,50 €
<i>Château paradis "EssenCiel"</i>	75cl 24,00 €

Vins rouges

<i>AOP Côtes du Rhône Village Sainte Cécile</i>	15cl 7,00 €
<i>Les Jarlotiers «Bio»</i>	75cl 23,00 €
<i>Pinot Noir IGP Pays d'Oc</i>	15cl 7,00 €
<i>Maison Castel Grande Réserve</i>	75cl 24,00 €
<i>Le Clos du Hez Graves 2022</i>	15 cl 6,00 €
	75cl 22,00 €



CHAMPAGNE

Champagne	12cl	8,00 €	75cl	45,00 €
De Castellane Brut				
Champagne Brut Delamotte	37,5cl			25,00 €

COCKTAILS MAISON

Spritz Apérol (Apérol, Eau pétillante, Prosecco)	25 cl	9,00 €
Spritz Saint Germain	25cl (Liqueur Saint Germain, Eau pétillante, Prosecco)	9,00 €
Le Ch'ti Virgin	25cl (Jus de banane, pomme, ananas, citron, Sirop de grenadine)	7,00 €

DIGESTIF

Get 27	4cl	6,00 €
Calvados Drouin 5 ans d'âge	4cl	7,00 €
Baileys Irish Cream	4cl	7,00 €
Cognac Courvoisier	4cl	7,00 €
Eau de Vie	4cl Poire William, Framboise, Vieille Prune, Mirabelle	7,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, décaféiné	2,00 €
Double expresso	3,50 €
Café crème	3,00 €
Boisson chocolatée	3,50 €
Thé & infusion Palais des Thés	3,50 €
Demandez nous notre sélection	



GRIGNOTER !

<i>Planche de Charcuteries</i>	13,00 €
<i>Charcuterie board</i>	
<i>Planche de Fromages</i>	13,00 €
<i>French Cheese board</i>	
<i>Planche Mixte</i>	18,00 €
<i>Mixed charcuterie and cheese board</i>	
<i>Terrine du Nord à la Bière 90g</i>	7,00 €
<i>French Northern-style terrine with beer 90g</i>	
<i>Pâté Rustique au Maroilles 90g</i>	7,00 €
<i>Rustic pâté with Maroilles cheese 90g</i>	
<i>Rillettes de Saumon fumé au Citron vert 90g</i>	7,00 €
<i>Smoked salmon rillettes with lime 90g</i>	

SE RASSASIER !

<i>Maxi Croque-monsieur au Comté & Salade*</i>	14,00 €
<i>Large Comté croque-monsieur with Salad</i>	
<i>Croque Veggie & Salade*</i>	14,00 €
<i>Vegetarian Croque with Salad</i>	
<i>Parmentier de Canard au Parmesan</i>	16,00 €
<i>Duck Parmentier with Parmesan</i>	
<i>Sauté de Porc au Maroilles & Riz</i>	16,00 €
<i>Pork sauté with Maroilles cheese & rice</i>	
<i>Cassoulet de Cambrai aux Lingots du Nord</i>	16,00 €
<i>Cambrai-style cassoulet with Northern white beans</i>	
<i>Waterzoï de Volaille & Riz</i>	16,00 €
<i>Chicken Waterzooi with Rice</i>	



Produits locaux



Végétarien



*Produit surgelé

ET CRAQUER !

Brioche Perdue & Confiture de Lait* **6,00 €**

French Toast Brioche with Dulce de Leche

Cœur Coulant au Chocolat* **6,00 €**

Chocolate Lava Cake

Petit pot de Glace 85g **4,50 €**

Amarena, Cioccolato, Caffè

Ice Cream Cup 85g

Amarena cherry, chocolate, and coffee flavors



Producteur local «les foies gras de Saulzoir»

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée /

IGP - Indication Géographique Protégée

Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.

Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.

BIO : Produits issus de l'agriculture biologique

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

L'origine de nos viandes est affichée au sein de ce restaurant.

Les poids indiqués sont avant cuissson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.

Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.