

BARREL

FOURCHETTE & FLÉCHETTE

APÉRITIFS

FLÛTE DE CHAMPAGNE 10cl	8.00	SUZE 4cl	3.50
KIR VIN BLANC 12cl Pêche / Violette / Framboise / Cassis	5.50	MARTINI blanc, rouge ou rosé 4cl	5.50
KIR ROYAL 10cl	8.90	PORTO rouge ou blanc 4cl	5.50
PICON BIÈRE 33cl	5.90	LILLET blanc ou rosé 12cl	6.50
VODKA 4cl ORANGE	6.50	GIN TONIC 4cl	8.00
VODKA 4cl RED BULL	7.50	GIN 4cl TONIC FEVER-TREE GINGER ALE	10.00
RICARD 2cl	3.50	GIN 4cl TONIC FEVER-TREE GINGER BEER	10.00
PERROQUET, TOMATE 2cl	3.70	GIN 4cl TONIC FEVER-TREE TONIC WATER	10.00

LES MOJITOS

MOJITO ORIGINAL 12cl Sirop de sucre de canne, rhum blanc, eau gazeuse, menthe, citron vert	8.50
VODKITO 12cl Mojito vodka, sirop de sucre de canne, eau gazeuse, menthe, citron vert	8.50
STRAWBERRY MOJITO 12cl Sirop de sucre de canne, jus de fraise, rhum blanc, eau gazeuse, citron vert, menthe	8.50
MOJITO ROYAL 12.5cl Rhum blanc, citron vert, champagne, purée de framboise, menthe fraîche, sucre de canne	12.90

BIÈRES PRESSION

	25CL	33CL	50CL
JUPILER 5.2°	3.00	3.80	5.40
ANOSTEKE BLONDE 7.5°		4.80	6.40
BREWDOG PUNK IPA 5.2°		5.90	7.60
LA RENÉ 6°		5.90	7.60
MONGY BLONDE 6.2°		5.90	7.60
SAISON DUPONT BIO 5.5°		5.90	7.60
HOEGAARDEN BLANCHE 4.8°		4.80	6.40
TRIPLE KARMELIET 8°		5.90	7.60
POULE MOUILLÉE BIO 6.5		5.90	7.60
KASTEEL ROUGE 8°		5.90	7.60
BIÈRE DU MOMENT		Nous consulter	

BIÈRES BOUTEILLES

DUVEL 33CL 8.5°	5.60
CHIMAY BLEUE 33CL 9°	6.00
DESPERADOS 33CL 5.9°	6.00
KWAK 33CL 8.4°	6.00
FOUDROY KRIEK 37.5CL 3.5°	7.90
PAS CAP 33CL 8°	6.00
WESTMALLE TRIPLE 33CL 9.5°	5.50
NEW QUEEN IN TOWN 33CL 4.8°	6.90

COCKTAILS

AMERICANO

Campari 5cl, Martini Rouge 2cl, eau gazeuse, Noilly Prat, sirop de grenadine

SPRITZ

Prosecco 6cl, Aperol 4cl, eau gazeuse

SPRITZ ITALICUS

Prosecco 6cl, liqueur Italicus 4cl, eau gazeuse

BLUE LAGOON

Curaçao Bleu 4cl, vodka 4cl, jus de citron vert

CAIPIRINA

Cachaça 6cl, sirop de sucre de canne

COSMOPOLITAN

Vodka 4cl, Triple sec 2cl, jus de cranberry, jus de citron vert

DAIQUIRI

Rhum blanc 6cl, sirop de sucre de canne, jus de citron vert

GIN FIZZ

Gin 6cl, sirop de sucre de canne, jus de citron vert, Schweppes

MARGARITA

Tequila 6cl, Triple sec 4cl, jus de citron vert

PINA COLADA

Rhum blanc 6cl, jus d'ananas, purée de coco

SEX ON THE BEACH

Vodka 4cl, liqueur de pêche 2cl, jus de cranberry, jus d'orange, jus d'ananas

8.50

TEQUILA SUNRISE

Tequila 5cl, grenadine, jus d'orange

TI ' PUNCH

Rhum blanc 6cl, sirop de sucre de canne, quartiers de citron vert, cassonade

CUBA LIBRE

Rhum blanc 6cl, Coca-Cola, citron

MOSCOW MULE

Vodka 6cl, Ginger Beer 10cl, jus de citron vert

PLANTEUR

Rhum blanc 5cl, jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron vert, sirop de grenadine

COCKTAILS SANS ALCOOL 30CL

6.50

VIRGIN MOJITO Menthe, citron vert, limonade, sirop de rhum sans alcool

BORA BORA Jus d'ananas, jus de fruits de la passion, jus de citron et grenadine

LADY MARIANNE Jus de fraise, jus de litchi, sirop de fraise

VIRGIN PINA COLADA Jus d'orange, ananas, purée de coco

VIRGIN COSMOPOLITAN Jus de cranberry, jus de citron vert, sirop de sucre de canne

MON AMOUR Jus de cranberry, jus de pamplemousse, jus d'ananas, sirop de sucre de canne

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix nets en euros, service compris*

TAPAS

CHEDDAR STICKS Bâtonnets de cheddar panés, servis avec sauce BBQ

ONION RINGS Rouelles d'oignon panées, servies avec sauce BBQ

CRISPY CHICKEN Poulet croustillant, servi avec sauce BBQ

BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE

servis avec sauce tartare

BOL D'EDAM EN CUBE Sel au céleri

6.10 **SPICY PIZZA** Sauce tomate, bœuf haché, oignons rouges, 15.50

chorizo, légumes confits, Pecorino frais

6.00 **PIZZA REGINA** Sauce tomate, jambon blanc, 13.90

champignons, mozzarella

6.10 **SAUCISSON SEC** à couper soi-même 8.00

6.10 **GUACAMOLE ET TORTILLAS** 7.10

CROQUE BARREL Jambon blanc, béchamel, 14.50

emmental râpé, œuf au plat

PLANCHES

PLANCHE CHARCUTERIES FROMAGES

Saucisson sec, jambon sec, chorizo, camembert, cubes d'Edam, sel au céleri, toasts, beurre, cornichons, olives

18.50

PLANCHE TAPAS Cheddar sticks, onion rings, chips, beignets de calamars, guacamole et tortillas, sauce tartare et BBQ

18.50

LES SALADES CLASSIQUES

CAESAR SALAD

Mesclun, crispy chicken, croûtons à l'ail, tomates cerises, copeaux de grana padano, sauce Caesar

14.90

FRENCH PUB SALAD

Mesclun, camembert pané, croûtons à l'ail, tomates cerises, lardons, noix, vinaigrette moutarde et miel

16.90

LES SALADES DE SAISON

SALMON BOWL

Riz, saumon fumé, gambas, avocat, tomates cerises, pamplemousse, oignon rouge, radis, sésame, concombre, œuf dur, pain suédois, vinaigrette, moutarde et miel

16.90

HEALTHY BOWL

Riz, avocat, mangue, radis, cranberries, concombre, billes de mozzarella, pamplemousse, sésame doré, vinaigrette, moutarde et miel

16.90

LES CROQUES

CROQUE BARREL

Jambon blanc, béchamel, emmental râpé, œuf au plat

14.50

CROQUE VEGGIE

Légumes confits, pesto, béchamel, roquette, fromage de chèvre

14.50

CROQUE CHTI

Maroilles, pomme, lardons, béchamel, œuf au plat

15.30



MENU « Mini Fléchettes »

9.90

(jusqu'à 10 ans)

Linguine Carbonara
OU Steak Haché Frites
OU Nuggets Frites

Crêpe Nutella
OU Glace 2 Boules (parfum au choix)
Soft *

*sauf Red Bull

LES BURGERS

	Simple 150gr	Double 300gr	Triple 450gr
BARREL BURGER Buns, steak haché pur bœuf, salade, tomate, bacon, cheddar, oignon rouge, cornichons Malossol, sauce burger	14.90	17.90	20.90
CHEESE BURGER Buns, steak haché pur bœuf, salade, tomate, bacon, cheddar, oignon rouge, cornichon Malossol, sauce burger, sauce cheddar, oignons frits	16.90	19.90	22.90
CH'TI BURGER Buns, steak haché pur bœuf, salade, tomate, bacon, Maroilles, oignon rouge, cornichon Malossol, sauce Maroilles	16.90	19.90	22.90
QUEEN POTATOES Buns, steak haché pur bœuf, galette de pomme de terre, salade, tomate, bacon, cheddar, oignon rouge, cornichon Malossol, sauce burger	16.90	19.90	22.90
CHICKEN BURGER Buns, crispy chicken, roquette, tomate, bacon, cheddar, oignon rouge, cornichon Malossol, sauce burger	16.90	19.90	22.90

LES GRILLADES

STEAK « À CHEVAL » Steak haché, galette de pomme de terre, œuf au plat, béarnaise, bacon, servi avec frites, mesclun, vinaigrette, moutarde et miel	Simple 150gr 14.90	Double 300gr 17.90
BAVETTE IRLANDAISE 160GR ENVIRON Bavette de bœuf irlandais servie avec garniture et sauce au choix		17.90
ENTRECÔTE 250 GR ENVIRON Entrecôte de bœuf cuite selon votre goût, servie avec garniture et sauce au choix		19.90
RIBS DE PORC CAJUN MARINÉS AU JACK DANIEL'S ENVIRON 400GR Travers de porc marinés au Jack Daniel's et épices douces, cuits à feu doux pendant 20h		17.90
BROCHETTE DE POULET MARINÉE XXL AU CURRY ROUGE ET LÉGUMES DE SAISON 220G Généreuse brochette de filets de poulet marinés au curry rouge et oignons rouges		15.90

LES SPÉCIALITÉS

WELSH RAREBIT Pain toasté, jambon, moutarde, sauce au cheddar servi avec un œuf au plat	14.90
CARBONADE FLAMANDE à L'ANOSTEKE Morceau de bœuf cuit dans la bière, carottes, oignons, lardons, pain d'épices et moutarde	17.90
PLANCHE CAMEMBERT ½ camembert rôti, mesclun, assortiment de charcuterie, pommes grenaille	19.90
FISH & CHIPS MAISON Aiguillette de cabillaud pané et frit, servie avec une sauce tartare maison	16.90
DOS DE CABILLAUD RÔTI SAUCE NOIX DE COCO ET LÉGUMES DE SAISON Délicat morceau de dos de cabillaud, cuit au four, sauce noix de coco	16.90

LES SAUCES MAISON

BÉARNAISE
MAROILLES
ÉCHALOTE
POIVRE
MOUTARDE DE MEAUX
TARTARE
MAYONNAISE



LES GARNITURES

FRITES CROUSTILLANTES
SALADE CROQUANTE DE SAISON
LÉGUMES DU SOLEIL AU ROMARIN
HARICOTS VERTS
RIZ BASMATI
LINGUINE

LES PIZZAS

PIZZA REGINA Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella	13.90
PIZZA 4 FROMAGES Crème fraîche, oignon rouge, Maroilles, fromage de chèvre, camembert, mozzarella	14.50
BARREL PIZZA Sauce tomate, jambon sec de pays, roquette, copeaux de grana padano, pesto	15.50
VEGGIE PIZZA Sauce tomate, oignon rouge, tomates cerise, champignons, billes de mozzarella, roquette, pesto	14.50
SPICY PIZZA Sauce tomate, bœuf haché, chorizo, oignon rouge, légumes confits, Pecorino frais	15.50

LES TARTARES ET CARPACCIO

	SIMPLE	XXL
TARTARE DE BŒUF Bœuf haché, échalote, persil, cornichons, câpres, mayonnaise maison, Tabasco, sauce anglaise	150gr 14.90	300gr 19.90
TARTARE AUX 2 SAUMONS ET AVOCAT Saumon frais et fumé, avocat, oignons rouges, mangue, sésame doré, ciboulette, vinaigrette moutarde et miel	160gr 17.90	320gr 23.90
CARPACCIO DE BŒUF Bœuf coupé finement, pesto, roquette, billes de mozzarella, copeaux de grana padano, pignons de pin grillés	200gr 18.90	

LES PÂTES

LINGUINE CARBONARA Crème, lardons dorés, jaune d'œuf, grana padano	12.50
LASAGNES BOLOGNAISE Un classique 100% pur bœuf mais toujours aussi bon	14.90
LINGUINE AUX GAMBAS SAUCE HOMARDINE ET PECORINO FRAIS Linguine servies avec des gambas décortiquées poêlées, sauce aux petits légumes et bisque de homard	17.90
LINGUINE A L'ITALIENNE Tomates cerise, grana padano, légumes confits, basilic frais, jambon de pays, Pecorino frais, roquette.	16.90



MENU « La cible » 15.90
UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE
HORS JOURS FÉRIÉS

CROQUE BARREL
OU **PIZZA REGINA**
OU **STEAK « À CHEVAL » 150gr**

CAFÉ GOURMAND

LES DESSERTS 6.90

TIRAMISU FRAMBOISE, PAMPLEMOUSSE ET CHOCOLAT BLANC

Tiramisu à base de mousse de chocolat blanc, suprême de pamplemousse et coulis de framboise

BROWNIES MAISON, GLACE CHOCOLAT BLANC ET AMANDES ENTIÈRES AU CARAMEL

Gâteau au chocolat et noix, servi avec une boule de glace chocolat blanc, amandes caramélisées et chantilly maison

CRÈME BRÛLÉE A LA VANILLE BOURBON

Un classique fait maison et délicieux

LE PARFAIT DE MOUSSE CHOCOLAT OLD BARREL, SPECULOOS ET MENDIANT NOISETTES

Verrine de mousse chocolat noir, brisures de speculoos et tuile de chocolat aux noisettes

CRUMBLE AUX POMMES, GLACE VANILLE BOURBON ET COULIS DE CARAMBAR

Pommes caramélisées servies tièdes, en crumble avec une boule de glace vanille et un coulis au carambar

PROFITEROLES WINDSOR

Glace vanille Bourbon, sauce chocolat en petit pot et éclats de caramel et noisettes

CAFÉ / THÉ GOURMAND

Mousse de chocolat blanc et fraise, mini crème brûlée, mini tiramisu speculoos selon approvisionnement

7.50

CHOCOLAT GOURMAND

7.90

IRISH / FRENCHY / MARNISSIMO / RHUM COFFEE GOURMAND 4cl d'alcool

12.10

LES CRÊPES

(2 crêpes)

CRÊPES SUCRE & CHANTILLY MAISON

5.00

CRÊPES NUTELLA

5.90

CRÊPE BARREL Mousse framboise, fraises et sauce chocolat

6.90

LES COUPES DE GLACES 7.90

CAFÉ / CHOCOLAT LIÉGEOIS

3 boules de crème glacée chocolat ou café, sauce chocolat, chantilly maison, copeaux de chocolat

DAME BLANCHE

3 boules de glace vanille Bourbon de Madagascar, sauce chocolat, chantilly maison, copeaux de chocolat

COUPE BARREL

Crème glacée chocolat noir, crème glacée vanille Bourbon de Madagascar, crème glacée noisette, morceaux de brownies, sauce chocolat, chantilly maison

SNICKERS CUP

Crème glacée caramel, crème glacée yaourt, crème glacée chocolat au lait, coulis de chocolat, mini Snickers, chantilly maison

TOUT CHOCO

Crème glacée chocolat noir, crème glacée chocolat blanc, crème glacée chocolat au lait, sauce chocolat, mendant choco noir, chantilly maison

SUMMER GARDEN

Crème glacée yaourt, sorbet plein fruit abricot, sorbet plein fruit framboise, purée de framboise, chantilly maison, framboise fraîche

LILLE BREST CUP

Crème glacée caramel beurre salé, crème glacée spéculoos, , sauce caramel beurre salé, chantilly maison, pop corn caramélisés, speculoos

RHUM ROAD CUP

2 boules de crème glacée rhum raisin, crème glacée vanille Bourbon de Madagascar, sirop de rhum sans alcool, chantilly maison, raisin sec mariné au rhum sans alcool

MON COLONEL

2 boules de citron jaune et ses zestes, 4cl de vodka

Pour tout supplément hors alcool

0.80

LES PARFUMS DE GLACE

1 BOULE 3.00

2 BOULES 4.90

3 BOULES 6.50

Glaces et sorbets parfums : Vanille, chocolat noir, café, noisette, caramel beurre salé, yaourt, chocolat au lait, chocolat blanc, abricot, framboise, speculoos, rhum raisin, citron, pistache, fraise

Prix nets en euros, service compris

LES VINS

BORDEAUX ROUGE

BORDEAUX SUPERIEUR AOC Domaine Castenet 4.50 22.50

Fraîcheur du fruit rouge, note de cerises bien mûres

DIRTY SOUTH Saint Emilion Grand Cru AOC, Vignoble Bardet 48.00

Des saveurs de mûres et de cassis compotés

ST JULIEN AOC Aspirant Beychevelle 61.50

Charnu, équilibré, élégant

BOURGOGNE ROUGE

COTEAUX BOURGUIGNONS AOC Les Cerises d'Antan 5.50 25.00

Belle fraîcheur avec note de griottes

HAUTES CÔTES DE NUITS AOC Huguette 35.00

Charpenté aux arômes de fruits rouges

MERCUREY VIEILLES VIGNES AOP 6.90 46.30

Arômes de fruits rouges et noirs, de réglisse, de lilas et de rose

BOURGOGNE BLANC

BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC Buissonnier 5.20 23.50

tendre et aromatique. Arômes de fleurs blanches et de noisettes

POUILLY FUISSÉ AOC Louis Max 47.90

Vin léger, rond aux arômes d'amandes grillées

LOIRE BLANC

SAUVIGNON BLANC Domaine Cogné, 5.20 21.00

IGP Val de Loire Parfumé sur les agrumes

CHINON AOC Blanc sec, Domaine Raffault 32.50

Parfumé sur les agrumes, bourgeon de cassis et litchi

CHEVERNY AOC P Bellier 35.00

Arômes de fruits rouges, d'épices aux tanins discrets

LOIRE ROUGE

CHINON LES GALUCHES AOC Domaine Raffault 5.50 25.00

Vin avec de la fraîcheur sur une belle note de cerises bien mûres,

légèrement boisé

ST NICOLAS DE BOURGUEIL AOC Audebert 6.50 29.00

Arômes de fruits rouges, de poivrons et d'épices

MENETOU SALON AOC Saget 35.30

Arômes d'orange de coing et de cassis

RHÔNE ROUGE

CÔTES DU RHÔNE AOC BIO Parallèle 45 12.5cl 75 cl 5.50 23.90

Notes de fruits rouges complétées par une touche épicée.

CÔTES DU RHÔNE AOC Plan de Dieu Marrenon 27.90

Vin fruité et vif

GIGONDAS AOC P de Montmirail 40.90

Vin puissant charpenté et tannique

SUD OUEST BLANC

IGP CHARDONNAY GRANDE RESERVE Maison Castel 22.00

Vin onctueux et long en bouche avec une finale délicatement vanillée

CÔTE DE BERGERAC AOC Château Le Fagé 5.50 25.00

Blanc moelleux. Vif avec une finale abricotée

IGP VIOGNIER GRANDE RESERVE 24.00

Vin fin et onctueux aux arômes de citron vert et d'abricot

IGP CÔTES DE GASCOGNE UBY N°3 (sec) 4.40 24.00

Vin de partage aux arômes de pamplemousse et de fruits exotiques

SUD OUEST ROUGE

PIC SAINT LOUP AOC Héritage 29.00

Vin aux arômes intenses de myrtille, cassis et de vanille

NOS ROSÉS

LE CABANON AOP Château Maylandie, Corbières 27.50

Vin riche et friand sur des fruits compotés

IGP MÉDITERRANÉE Jas Dellange 4.80 19.50

Vin délicat aux dominantes florales

CHAMPAGNE AOC

75 cl

BOLLINGER CUVÉE SPECIALE 73.00

Un champagne d'exception... celui de l'Agent 007

DE CASTELLANE BRUT 35.00

Un champagne structuré et vif

MUMM ROSE 70.20

Le champagne des amoureux par excellence aux arômes de fruits des bois

EAUX

VITTEL 50cl 3.90 1L 5.00

SAN PELLEGRINO 50cl 3.90 1L 5.00

GIN

MONKEY 47 12.90 MALFY CON ROSA 9.90

KI NO BI KYOTO 14.90 BIRDIE TIMUT 9.90

PLYMOUTH 9.90 BEEFEATER 9.00

MALFY CON LEMON 9.90

RHUM

HAVANA CLUB 3A 7.50 LA HECHICERA 10.00

HAVANA ESPECIAL 7.50 ZACAPA «23» 10.00

BOUKMAN 10.00 PLANTATION XO 10.00

WHISKY

BALLANTINE'S FINEST 5.00 YAMAZAKURA 8.50

ABERLOUR 10 ANS FOREST 8.50 LAGAVULIN 16 ANS 10.00

ABERLOUR A'BUNADH 10.00 BOURBON FOUR ROSES 8.50

JAMESON PREMIUM 8.50 JACK DANIEL OLD N°7 7.50

JAMESON BLACK BARREL 8.50 CARDHU 12 ANS 9.50

DIGESTIFS

GET 27 5.90 EDV POIRE WILLIAMS 5.90

LIMONCELLO 5.90 HOULLE CARTE NOIRE 6.90

BAILEYS 5.90 COGNAC ABK6 XO 12.00

COINTREAU 5.90 FAMILY RESERVE

ARMAGNAC LAUBADE N°5 12.00 TEQUILA ALTOS 8.50

EDV MIRABELLE ST FLORIAN 5.90 BLANCO OLMECA

SOFTS

3.80

COCA COLA, COCA COLA SANS SUCRES 33cl

SCHWEPES AGRUMES, SCHWEPES TONIC 25cl

ORANGINA JAUNE 25cl

FUZETEA PÊCHE 25cl

DIABOLO 25cl fraise, menthe, violette, cerise

JUS DE FRUITS BIO 25 cl Pur jus : tomate

Nectar : pomme, orange, abricot-raisin, ananas, multifruits

PERRIER 33cl

FEVER-TREE GINGER ALE, FEVER-TREE GINGER BEER 20cl 4.90

FEVER-TREE TONIC WATER 20cl 4.90

RED BULL 25cl 5.40

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / DOUBLE EXPRESSO 2.40 / 3.50

EXPRESSO NOISETTE / DOUBLE NOISETTE 2.90 / 3.90

DÉCAFÉINÉ / DOUBLE DÉCAFÉINÉ 2.40 / 3.50

CAPPUCCINO Café, mousse de lait, chocolat en poudre 4.20

CHOCOLAT CHAUD 4.00

CHOCOLAT VIENNOIS Chocolat chaud avec chantilly maison 4.50

CAFÉ DU CH'TI (12 cl) Café, Genièvre (4cl) et chantilly maison 7.90

IRISH COFFEE (12 cl) Café, Whisky (4cl) et chantilly maison 7.90

MARNISSIMO (12 cl) Café, Grand Marnier (4cl) et chantilly maison 7.90

THÉS ET INFUSIONS DAMMANN

4.80

EARL GREY, DARJEELING, 4 FRUITS ROUGES, CAMOMILLE / MENTHE VERTE /

TILLEUL / VERVEINE / JASMIN / POMME D'AMOUR / ROOIBOS