

## LES DESSERTS 6.90

### TIRAMISÙ TRADITIONNEL À L'AMARETTO <sup>New!</sup>

Tiramisù à base de mascarpone, Amaretto, cacao, café, boudoirs

### BRIOCHE PERDUE <sup>New!</sup>

Crème anglaise, glace vanille, brioche caramélisée, cassonade

### CRÈME BRÛLÉE À LA CHICORÉE

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** Avec son assortiment de quatre gourmandises

**CHOCOLAT GOURMAND** Avec son assortiment de quatre gourmandises

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

0.80

## LES CRÊPES

**CRÊPE SUCRE & CHANTILLY MAISON**

**CRÊPE NUTELLA**

**CRÊPE FAÇON TATIN** Crème pâtissière, sauce caramel et pomme caramélisée

5.00

6.90

## GLACES ARTISANALES 7.90

### CAFÉ / CHOCOLAT LIÉGEOIS

2 boules de crème glacée chocolat ou café, 1 boule de crème glacée vanille, 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,

tuile choco noir et noisette, sauce chocolat, chantilly maison

### SNICKERS CUP

Crème glacée caramel, crème glacée stracciatella, 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 mangue, 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 vert et ses zestes, 4cl de vodka

Pour tout supplément hors alcool

0.80

## LES PARFUMS DE GLACE

**1 BOULE 3.00**

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, stracciatella, mangue

## LES VINS

**BORDEAUX SUPERIEUR CÔTES DE BLAYE AOC** 4.50 22.50 12.5cl 75 cl

Château La Rose Bellevue

*Tannins légers dominé par le Merlot,*

*révèle de riches arômes de fruits rouges*

**CHÂTEAU FRANC PIPEAU AOP** Saint Emilion Grand Cru, 48.00

*Finement équilibré. Nez élégant, marqué par des notes*

*de fruits confits et de vanille*

**ST JULIEN AOC** Aspirant Beychevelle

*Charnu, équilibré, élégant*

**BOURGOGNE ROUGE**

**HAUTES CÔTES DE NUITS AOC** Huguette

*Charpenté aux arômes de fruits rouges*

**MERCUREY VIEILLES VIGNES AOP**

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

**BOURGOGNE BLANC**

**BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC** Buissonnier

*tendre et aromatique. Arômes de fleurs blanches et de noisettes*

**POUILLY FUISSÉ AOC** Louis Max

*Vin léger, rond aux arômes d'amandes grillées*

**LOIRE BLANC**

**SAUVIGNON BLANC IGP** Domaine de la Perrière

Blanc sec avec de la fraîcheur et du fruité

**LOIRE ROUGE**

**CHINON AOC** Domaine d'Audebert & Fils

*Vin équilibré et charnu*

**ST NICOLAS DE BOURGUEIL AOC** Audebert

*Arômes de fruits rouges, de poivrons et d'épices*

29.00

23.50

47.90

6.90 39.50

48.30

5.20 23.50

4.80 19.50

6.50 29.00

12.5cl 75 cl

4.50 22.50

48.00

61.50

6.90 39.50

48.30

5.20 23.50

47.90

6.90 39.50

48.30

5.20 23.50

47.90

6.90 39.50

48.30

5.20 23.50

47.90

6.90 39.50

48.30

5.20 23.50

47.90

6.90 39.50

48.30

5.20 23.50

47.90

6.90 39.50

48.30

**RHÔNE ROUGE**

**CÔTES DU RHÔNE AOC** BIO Parallèle 45

*Notes de fruits rouges complétées par une touche épiciée.*

**CÔTES DU RHÔNE AOC** Plan de Dieu Marrenon

*Vin fruité et vif*

**GIGONDAS AOC** P de Montmirail

*Vin puissant charpenté et tannique*

**SUD OUEST BLANC**

**IGP CHARDONNAY GRANDE RESERVE** (sec)

*Maison Castel Vin onctueux*

*avec une finale délicatement vanillée*

**CÔTES DE GASCOGNE IGP** (moelleux)

*Domaine Horgelus, Le Bal des Papillons*

*Vif avec une finale abricotée*

**IGP VIOGNIER GRANDE RESERVE** (sec et fruité)

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

**SUD OUEST ROUGE**

**PIC SAINT LOUP AOC** Héritage

*Vin aux arômes intenses de myrtille, cassis et de vanille*

**NOS ROSÉS**

**CÔTES DE PROVENCE AOC**

*Château Cavalier Cuvée Marafiance*

*Rosé d'une grande rondeur et fraîcheur*

*avec des arômes d'agrumes et de pêche*

**IGP MÉDITERRANÉE** Jas Dellange

*Vin délicat aux dominantes florales*

## CHAMPAGNE AOC

BOLLINGER CUVÉE SPECIALE

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

**DE CASTELLANE BRUT**

*Un champagne structuré et vif*

MUMM ROSE *Le champagne des amoureux par excellence*

*aux arômes de fruits des bois*

75 cl

73.00

39.00

70.20

4.90

4.90

5.40

4.90

4.90

5.40

4.90

4.90

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 / ROOIBOS

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Photos non contractuelles  
Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour www.mangerbouger.fr*

*Prix en euros nets, service compris.  
La liste des allergènes est disponible au bar.*



## APÉRITIFS

**FLÛTE DE PROSECCO** 10cl

**FLÛTE DE CHAMPAGNE** 10cl

**KIR VIN BLANC** 12cl Pêche / Violette / Framboise / Cassis

**KIR ROYAL** 10cl

**PICON BIÈRE** 33cl

**VODKA** 4cl **ORANGE**

**VODKA** 4cl **RED BULL**

**RICARD** 2cl

**PERROQUET, TOMATE** 2cl

6.50

8.00

5.50

8.90

5.90

6.50

7.50

3.50

3.70

6.50

8.00

5.50

8.90

5.90

6.50

7.50

3.50

6.00

5.50

5.90

15.60

5.60

6.00

6.00

6.00

7.90

6.00

6.50

6.50

6.50

6.50

6.50

6.50

6.50

6.50

6.50

6.50

6.50

6.50

6.50

## TAPAS

<b>MOZZA STICKS</b> Bâtonnets de mozzarella panés, servis avec sauce BBQ maison	6.10	<b>FLAM'S DANS L'MILLE</b> Base crème fraîche, oignon, lardons, emmental	13.90
<b>ONION RINGS</b> Rouelles d'oignon panées, servies avec sauce BBQ maison	6.00	<b>FLAM'S KILLER</b> Base crème fraîche, chorizo, oignon frit, poivron, cheddar gratiné, œuf	14.90
<b>CRISPY CHICKEN</b> Poulet croustillant, servi avec sauce BBQ maison	6.10	<b>SAUCISSON SEC</b> à couper soi-même	8.00
<b>BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE</b> servis avec sauce tartare	6.10	<b>GUACAMOLE ET TORTILLAS</b>	7.10
<b>LARDOISE FROMAGÈRE</b>	9.00	<b>CORNET DE FRITES</b> Sauce au choix	4.00
Carillon du beffroi, bleu, chèvre, Chimay			

## PLANCHES

<b>PLANCHE CHARCUTERIES FROMAGES</b>	18.50
Saucisson sec, jambon sec, chorizo, jambon blanc, camembert, cubes d'Edam, sel au céleri, toasts, beurre, cornichons, olives	
<b>PLANCHE TAPAS</b> Mozza sticks, onion rings, chips, beignets de calamars, guacamole et tortillas, crispy chicken, sauces tartare et BBQ maison	18.50
<b>PLANCHE MINI-BRUSCHETTA</b> Saumon fumé, chèvre miel, jambon cru, légumes	22.50

## LES SALADES CLASSIQUES

<b>CAESAR SALAD</b>	14.90
Mesclun, crispy chicken, croûtons à l'ail, tomates cerises, copeaux de grana padano, sauce Caesar	
<b>CH'TI SALADE</b>	16.90
Mesclun, Maroilles pané, croûtons à l'ail, tomates cerises, lardons, pommes de terre grenailles, noix, vinaigrette moutarde et miel	
<b>SALADE CHÈVRE &amp; MIEL</b>	15.90
Mesclun, toast chèvre miel, pommes de terre grenailles, tomates cerises, betterave, noix	

## LES POKE BOWLS

<b>SALMON BOWL</b>	16.90
Riz, saumon fumé, gambas, avocat, concombre, œuf dur, pain suédois, vinaigrette, moutarde et miel	
<b>CHICKEN TANDOORI BOWL</b>	15.90
Riz, poulet tandoori, concombre, edamame, maïs, carotte, champignon, oignon rouge, pain, graines de tournesol	

## LES BRUSCHETTAS

<b>BRUSCHETTA ITALIANA</b>	14.90
Tartine de pain grillé, huile d'olives, tartare de tomate, mozzarella, jambon cru, salade roquette, tomate cerise, graines de sésame	
<b>BRUSCHETTA POMME, CHÈVRE &amp; MIEL</b>	14.90
Tartine de pain grillé, crème fraîche, fromage de chèvre, miel, pomme, tomate cerise, noix	
<b>BRUSCHETTA NORDIQUE</b>	14.90
Tartine de pain grillé, crème fraîche, saumon, aneth, concombre, citron, graines de sésame, oignon	
<b>BRUSCHETTA VEGGIE</b>	14.90
Tartine de pain grillé, mascarpone au grana padano, légumes grillés, pesto, roquette, graines de sésame, oignon	



**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
<b>BARREL BURGER</b>	14.90	17.90	20.90
Buns, steak haché pur bœuf, salade, tomate, bacon, cheddar, oignon rouge, cornichon Malossol, sauce burger			
<b>CHEESE BURGER</b>	16.90	19.90	22.90
Buns, steak haché pur bœuf, salade, tomate, bacon, cheddar, oignon rouge, cornichon Malossol, sauce burger, sauce cheddar, oignons frits			
<b>CH'TI BURGER</b>	16.90	19.90	22.90
Buns, steak haché pur bœuf, salade, tomate, bacon, Maroilles, oignon rouge, cornichon Malossol, sauce Maroilles			
<b>QUEEN POTATOES</b>	16.90	19.90	22.90
Steak haché pur bœuf, galettes de pomme de terre, salade, tomate, bacon, cheddar, oignon rouge, cornichon Malossol, sauce burger, œuf au plat			
<b>CHICKEN BURGER</b>	16.90	19.90	22.90
Buns, crispy chicken, tomate, bacon, cheddar, oignon rouge, cornichon Malossol, sauce burger			
<b>PEPPER BURGER</b>	16.90	19.90	22.90
Buns, steak haché pur bœuf, salade, tomate, bacon, oignon rouge, cornichon Malossol, sauce poivre, oignons frits			

## LES GRILLADES

	Simple 150gr	Double 300gr
<b>STEAK « À CHEVAL »</b>	14.90	17.90
Steak haché, galette de pomme de terre, œuf au plat, bacon, servi avec frites, mesclun, vinaigrette moutarde et miel		
<b>BAVETTE IRLANDAISE 160GR ENVIRON</b>		17.90
Bavette de bœuf irlandais servie avec garniture et sauce au choix		
<b>ENTRECÔTE 250 GR ENVIRON</b>		20.90
Entrecôte de bœuf cuite selon votre goût, servie avec garniture et sauce au choix		
<b>RIBS DE PORC FAÇON TEX MEX</b>		17.90
Cuits à feu doux pendant 20h et servis avec sauce Barbecue maison		

Nos steaks de bœuf sont déclinables en steak 100% végétal et en plus c'est local (supplément de 1€ par steak de 110g)

## LES SPÉCIALITÉS

<b>WELSH ROYAL</b> Pain toasté, jambon, moutarde, cheddar servi avec un œuf au plat	15.90
<b>CARBONADE FLAMANDE À L'ANOSTEKE</b>	17.90
Morceau de bœuf cuit dans la bière, carottes, oignons, pain d'épices et moutarde, cassonade	
<b>PLANCHE CAMEMBERT</b> Camembert rôti, mesclun, assortiment de charcuterie, pommes grenaille	21.90
<b>FISH &amp; CHIPS MAISON</b> Aiguillettes de cabillaud pané et frit, servies avec une sauce tartare maison	16.90
<b>DOS DE CABILLAUD RÔTI SAUCE NOIX DE COCO ET LÉGUMES DE SAISON</b>	16.90
Délicat morceau de dos de cabillaud, cuit au four, sauce noix de coco	
<b>FILET DE POULET CUIT BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE MAROILLES OU FORESTIÈRE</b>	15.90
<b>CROQUE BARREL</b> Jambon blanc, béchamel, emmental râpé, œuf au plat	14.90

## LES SAUCES MAISON

BÉARNAISE  
 MAROILLES  
 ÉCHALOTE  
 POIVRE  
 CHEDDAR  
 MOUTARDE À L'ANCIENNE  
 TARTARE  
 MAYONNAISE  
 FORESTIÈRE



## LES GARNITURES

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

## LES FLAM'S

<b>DANS L'MILLE</b>	13.90
Base crème fraîche, oignon, lardons, emmental	
<b>FOUR CHEESE</b>	14.50
Base crème fraîche, oignon, emmental, bleu, chèvre, mozzarella	
<b>LA BARREL</b>	14.90
Base crème fraîche, oignon, lardons, emmental, champignon, œuf	
<b>KILLER</b>	14.90
Base crème fraîche, chorizo, oignon frit, poivron, cheddar gratiné, œuf	

## LES TARTARES ET CARPACCIO

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

## LES PÂTES

<b>LINGUINE CARBONARA</b>	13.50
Crème, lardons dorés, jaune d'œuf, grana padano	
<b>LINGUINE "DI MAMMA"</b>	15.90
Linguine, crème, champignons, jambon cru de pays, tomates cerises, basilic, grana padano	
<b>LINGUINE AUX GAMBAS SAUCE HOMARDINE ET GRANA PADANO</b>	17.90
Linguine servies avec des gambas décortiquées poêlées, sauce aux petits légumes et bisque de homard	
<b>PASTA VEGETARIANA</b>	15.90
Tomates cerises, mezze penne, courgette grillée, basilic frais, grana padano, tomate confite, graines de tournesol	
<b>BACON MAC'N'CHEESE</b>	14.90
Mezze penne, cheddar, bacon, oignons frits, oignons caramélisés, béchamel au cheddar, salade	



**MENU « La cible » 15.90**  
 UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE  
 HORS JOURS FÉRIÉS  
 CROQUE BARREL  
 OU FLAM'S BARREL  
 OU STEAK « À CHEVAL » 150gr

CAFÉ GOURMAND

Prix nets en euros, service compris