

LES DESSERTS

TIRAMISÙ TRADITIONNEL À L'AMARETTO	7.00
BRIOCHE PERDUE Crème anglaise, glace vanille	8.00
CRÈME BRÛLÉE	6.50
SALADE DE FRUITS DE SAISON	7.00
FONDU CHOCOLAT AVEC SES GOURMANDISES ET FRUITS Trois fruits et 2 gourmandises	8.00
MI-CUIT CHOCOLAT PISTACHE crème glacée et chantilly	8.00
MOUSSE CHOCOLAT SPÉCULOOS ET MENDIANT NOISETTES Verrine de mousse chocolat noir, brisures de speculoos et tuile de chocolat aux noisettes	7.00
CAFÉ / THÉ GOURMAND Trois gourmandises	7.00
CHOCOLAT GOURMAND Trois gourmandises	8.00

PLANCHE SUCRÉE À PARTAGER 19.00
Assortiment de gaufres, fondue chocolat et gourmandises

LES CRÊPES & GAUFRES

CRÊPE SUCRE	4.50
CRÊPE NUTELLA & CHANTILLY	6.00
GAUFRE GOURMANDE gaufre liégeoise, banane, chantilly, sauce chocolat et noisette	8.00
GAUFRE NUTELLA & CHANTILLY	7.00



LES GLACES

GLACES ARTISANALES

CAFÉ / CHOCOLAT LIÉGEOIS Crème glacée chocolat ou café, Crème glacée vanille Bourbon de Madagascar, sauce chocolat, chantilly, copeaux de chocolat	8.00
DAME BLANCHE Crème glacée vanille Bourbon de Madagascar, sauce chocolat, chantilly, copeaux de chocolat	8.00
♥ BARREL AND SHAKE Crème glacée chocolat au lait et stracciatella, sauce chocolat et caramel salé, chantilly, gaufre, friandises Kinder	10.00
SUMMER GARDEN Sorbets mangue et cassis, mangue et framboise, coulis de fruits rouges, chantilly	8.00
LILLE BREST CUP Crème glacée caramel beurre salé, crème glacée speculoos, sauce caramel beurre salé, chantilly, pop corn caramélisés, speculoos	8.50
MON COLONEL Sorbet citron vert et ses zestes, vodka	9.00

Les parfums de glace

1 BOULE	3.00
2 BOULES	5.00
3 BOULES	6.50

Glaces et sorbets parfums : Vanille, chocolat noir, café,
noisette, caramel beurre salé, chocolat au lait, chocolat
blanc, abricot, framboise, speculoos, cassis,
citron, pistache, fraise, stracciatella, mangue

Extra : chantilly, sauce Nutella, sauce chocolat, coulis de fruits +1.00

LES VINS

Vins blancs

	12.5cl	75 cl
LOIRE		
MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE AOP	6.00	31.00
Clos des Orfeuilles		
<i>Minéral et fruité, une petite pépite</i>		
BOURGOGNE		
BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC Buissonnier	5.50	29.00
<i>Tendre et aromatique. Arômes de fleurs blanches et de noisettes</i>		
SUD OUEST		
CHARDONNAY GRANDE RÉSERVE IGP	5.00	22.00
Maison Castel (sec)		
<i>Vin onctueux avec une finale délicatement vanillée</i>		
CÔTES DE GASCogne IGP (moelleux et fruité)	5.50	26.00
Domaine Horgelus, Le Bal des Papillons		
<i>Vif avec une finale abricotée</i>		
VIIGNIER GRANDE RÉSERVE IGP (sec et fruité)	5.50	26.00
<i>Vin fin et onctueux aux arômes de citron vert et d'abricot</i>		

Vins rosés

	12.5cl	75 cl
CÔTES DE PROVENCE AOC	5.50	29.00
Château Cavalier Cuvée Marafiance		
<i>Rosé d'une grande rondeur et fraîcheur avec des arômes d'agrumes et de pêche</i>		
MÉDITERRANÉE IGP Wine O'clock	5.00	20.00
<i>Vin délicat aux dominantes florales</i>		

Vins rouges

	12.5cl	75 cl
BORDEAUX		
CÔTES DE BLAYE AOP BORDEAUX SUPÉRIEUR	5.00	29.00
Château La Bretonnière		
<i>Très boisé au nez, belle longueur en bouche, notes de cerises mûres révèle de riches arômes de fruits rouges</i>		
CÔTES DE BOURG AOP Château du Bousquet		32.00
<i>Équilibré, des parfums puissants de fruits noirs et vanille</i>		
ST JULIEN AOC Aspirant Beychevelle		62.00
<i>Charmu, équilibré, élégant</i>		
BOURGOGNE		
HAUTES CÔTES DE NUITS AOP Nuiton	7.00	39.00
<i>Minéral et épicé avec des notes de fruits rouges</i>		
MERCUREY AOP Maison Albert Bichot "En Pierre Milley"		49.00
<i>Arômes de fruits rouges et noirs, de réglisse, de lilas et de rose</i>		
LOIRE		
ST NICOLAS DE BOURGUEIL AOP	5.50	29.00
Domaine Mabileau		
<i>Vin fraiset équilibré aux Arômes de fruits rouges</i>		
RHÔNE ROUGE		
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES AOP BIO Ste Cécile	5.50	28.00
<i>Tanins soyeux, note de fruits rouges et noires avec une touche d'épices</i>		

CHAMPAGNE AOC

BOLLINGER CUVÉE SPÉCIALE <i>Un champagne d'exception... celui de l'Agent 007</i>	75.00
DE CASTELLANE BRUT <i>Un champagne structuré et vif</i>	39.00

CIDRE

SASSY L'INIMITABLE 5.2° 33cl	6.00
-------------------------------------	------

EAUX

VITTEL	50cl 4.00	1L 5.50
SAN PELLEGRINO	50cl 4.00	1L 5.50

RHUM 4cl

HAVANA ESPECIAL	7.50
ZACAPA «23»	10.00
PLANTATION XO	10.00

WHISKY 4cl

BALLANTINE'S FINEST	6.00
ABERLOUR 10 ANS FOREST	8.00
JAMESON PREMIUM BLACK BARREL	9.00
NIKKA FROM THE BARREL	9.00
LAGAVULIN 16 ANS	10.00
JACK DANIEL OLD N°7	7.50

DIGESTIFS 4cl

GET 27	6.00
LIMONCELLO	6.00
BAILEYS	6.00
EDV POIRE WILLIAMS	6.00
COGNAC ABK6 XO FAMILY RESERVE	9.00

SOFTS

4.00

COCA COLA, COCA CHERRY, COCA COLA SANS SUCRES 33cl	
SCHWEPES AGRUMES, SCHWEPES TONIC 25cl	
ORANGINA JAUNE, SPRITE, FANTA ORANGE 25cl	
FUZETEA PÊCHE, TROPICO 25cl	
DIABOLO 25cl fraise, menthe, violette, cerise, citron, grenadine, pêche, kiwi	
JUS DE FRUITS BIO 25 cl Pur jus : tomate	
Nectar : pomme, orange, abricot-raisin, ananas, multivitamins	
PERRIER 33cl	
RED BULL 25cl	5.50

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / DOUBLE EXPRESSO	2.50 / 3.50
DÉCAFÉINÉ / DOUBLE DÉCAFÉINÉ	2.50 / 3.50
CAPPUCCINO Café, mousse de lait, chocolat en poudre	4.00
CHOCOLAT CHAUD	4.00
CHOCOLAT VIENNOIS Chocolat chaud avec chantilly maison	4.50
IRISH COFFEE (12 cl) Café, Whisky (4cl) et chantilly maison	8.50
MARNISSIMO (12 cl) Café, Grand Marnier (4cl) et chantilly maison	8.50
Supplément : lait	+0.30

THÉS ET INFUSIONS DAMMANN 4.50

EARL GREY, DARJEELING, 4 FRUITS ROUGES, CAMOMILLE / MENTHE VERTE / TILLEUL / VERVEINE / JASMIN / ROOIBOS CITRON	
--	--



APÉRITIFS

FLÛTE DE PROSECCO 10cl	6.50
FLÛTE DE CHAMPAGNE 10cl	9.00
KIR VIN BLANC 12cl Pêche / Violette / Framboise / Cassis	5.50
KIR ROYAL 10cl	9.50
PICON BIÈRE 33cl	6.00
VODKA 4cl REDBULL 25cl	9.00
RICARD 2cl	3.50
MARTINI blanc, rouge 5cl	6.00
PORTO rouge ou blanc 8cl	5.90
LILLET TONIC ROSÉ 15cl	6.50



PRESSION

	25CL	33CL	50CL
JUPILER 5.2°	3.50	5.00	6.50
ANOSTEKE BLONDE 7.5°		5.50	8.00
BELLE ROSE 6.5°		5.50	8.00
PVL 6.5°		5.50	8.00
CADETTE IPA 6°		5.50	8.00
TRIPLE LEFORT 8.5°		6.00	8.50
VIEUX BRUGES BLANCHE 5°		5.50	8.00
SUPER NOVA NEIPA 5.5°		5.50	8.00
BREWDOG PUNK IPA 5.2°		6.00	8.50
ROUGE MAX 8°		6.00	8.50
BIERE DU MOMENT		Nous consulter	

BOUTEILLES

JADE BLONDE SANS ALCOOL 25cl	6.00
DUVEL 33cl 8.5°	6.00
CHIMAY BLEUE 33cl 9°	6.00
DESPERADOS 33cl 5.9°	6.00
KWAK 33cl 8.4°	6.50
ST BERNARDUS BRUNE 33cl 10°	6.00
WESTMALLE TRIPLE 33cl 9.5°	6.50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix nets en euros, service compris - La liste des allergènes est disponible sur demande.



COCKTAILS

MOJITOS 20CL

MOJITO ORIGINAL Sirop de sucre de canne, rhum blanc 4cl, eau gazeuse, menthe, citron vert	8.50
FRUITY MOJITO Sirop de sucre de canne, rhum blanc 4cl, eau gazeuse, menthe, citron vert, purée de fraise ou framboise ou fruit de la passion	9.00
BARREL MOJITO Sirop de sucre de canne, rhum blanc 4cl, Prosecco, menthe, citron vert	11.00

LES GIN'TO 18CL

GIN'TO BEEFEATER	9.00
GIN'TO BEEFEATER GINGER BEER	10.00
GIN'TO HENDRICKS Infusé à la rose et concombre	11.00
GIN'TO MALFY CON ROSA Nez pamplemousse, note d'anis	12.00
GIN'TO MALFY CON LEMONE Aux citrons d'Italie	12.00

LES SPRITZ 16CL

LE CLASSIQUE Prosecco, Aperol, eau gazeuse	8.00
SAINT GERMAIN SPRITZ liqueur de fleurs de Sureau	10.00
L'ITALICUS SPRITZ au goût de bergamote et d'Italie	11.00
LIMONCELLO SPRITZ	9.00

COCKTAILS

AMERICANO 18cl Campari, Martini Rouge, eau gazeuse, sirop de grenadine	7.00
BLUE LAGOON 18cl Curaçao Bleu, vodka, jus de citron vert, limonade	9.00
CAIPIRINA 8cl Cachaça 6cl, sirop de sucre de canne, citron vert	9.00
COSMOPOLITAN 20cl Vodka, Triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert	9.00
DAIQUIRI 9cl Rhum blanc, sirop de sucre de canne, jus de citron vert	8.00
PINA COLADA 16cl Rhum blanc, jus d'ananas, purée de coco, crème, cannelle	9.00
SEX ON THE BEACH 16cl Vodka, sirop de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas	9.00
CUBA LIBRE 18cl Rhum blanc, Coca-Cola, citron vert	8.00
MOSCOW MULE 18cl Vodka, Ginger Beer, jus de citron vert	9.00
LONDON MULE 18cl Gin, Ginger Beer, jus de citron vert	9.00
PLANTEUR 18cl Rhum blanc, jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron vert, sirop de grenadine	9.00
COCKTAIL DU BARMAN	Nous consulter

COCKTAILS SANS ALCOOL 7.00

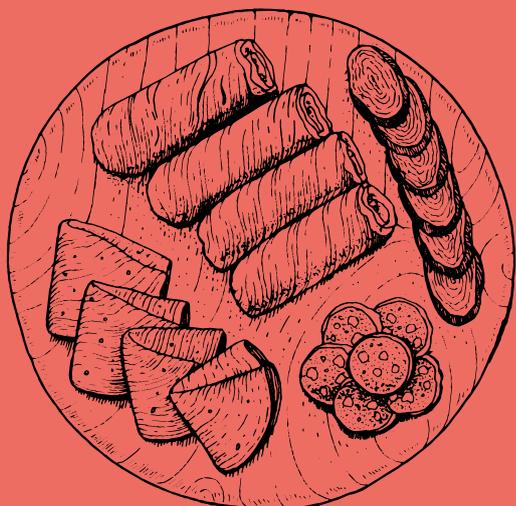
VIRGIN MOJITO 14cl Menthe, citron vert, limonade, sucre de cannes	
VIRGIN FRUITY MOJITO 14cl Purée de fraise ou framboise ou fruit de la passion	
VIRGIN PIÑA COLADA 20cl Jus d'orange, ananas, purée de coco, crème, cannelle	
BORA BORA 28cl Jus d'ananas, jus de fruits de la passion, jus de citron et grenadine	
CRODINO 17cl C'est un spritz mais sans alcool	
RED LIGHT 21cl Jus de citron, jus d'ananas, jus d'orange, jus de fraise, sirop de grenadine	
MOCKTAIL DU BARMAN	Nous consulter

• TAPAS •

PLANCHES

Tapas

MOZZA STICKS Bâtonnets de mozzarella panés, sauce BBQ	7.00
CRISPY CHICKEN Poulet croustillant, sauce BBQ	8.00
BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE Sauce tartare maison	6.00
FLAM'S DANS L'MILLE Crème fraîche, oignons, lardons, emmental	12.00
FLAM'S KILLER Crème fraîche, chorizo, oignons frits, poivron, cheddar gratiné, œuf	14.50
SAUCISSON SEC à couper soi-même	8.00



Planches

PLANCHE CAMPAGNARDE Assortiment de charcuteries & fromages	15.00	XL 29.00
PLANCHE TAPAS Assortiment de fritures	14.00	XL 27.00
PLANCHE MEDITERANEENNE Houmous, Charcuteries, légumes, focaccia	15.00	XL 29.00



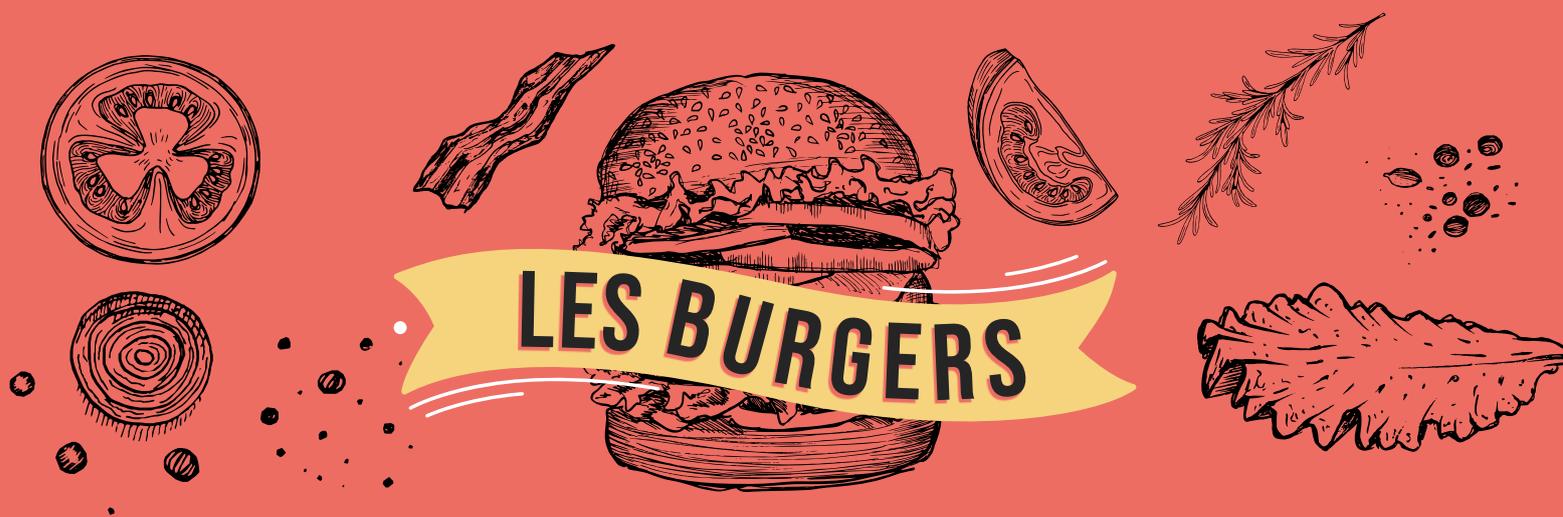
AU SOLEIL

Tartares & Carpaccio

	Simple	XXL
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ Bœuf haché, échalote, persil, cornichons, ketchup, mayonnaise maison, Tabasco, œuf, sauce Worcester	15.50	21.00
TARTARE AUX 2 SAUMONS ET AVOCAT Saumon frais et fumé, avocat, échalote, mangue, sésame doré, ciboulette, vinaigrette moutarde et miel	18.00	25.00
CARPACCIO BOUCHER Bœuf coupé finement, pesto, roquette, copeaux de Grana Padano, pignons de pin, citron	16.00	22.00

Salades

CAESAR SALAD Salade, aiguillettes de poulet pané, croûtons à l'ail, tomates cerises, copeaux de Grana Padano, sauce Caesar	15.00
CH'TI SALADE Salade, Maroilles pané, croûtons à l'ail, tomates cerises, lardons, pommes de terre grenailles, noix, vinaigrette moutarde et miel	17.00
♥ BARRELINA SALADE Roquette, tomates cerises, jambon Serrano, Grana Padano, burrata panée, focaccia, crème balsamique	19.00
SPRING BREAK SALAD Salade, avocat, burrata, betterave chioggia, brocoli, carotte, patate douce, pignons de pin	16.00
SALMON BOWL Riz, saumon fumé, avocat, concombre, pain nordique, oignons rouges, betterave chioggia, mangue, vinaigrette, moutarde et miel	17.00



LES BURGERS

CHEESE BURGER

Buns, steak haché pur bœuf VBF 150gr, salade, tomate, bacon, cheddar, oignons rouges, cornichon, sauce burger, sauce cheddar, oignons frits, frites

CH'TI BURGER

Buns, steak haché pur bœuf VBF 150gr, salade, tomate, bacon, Maroilles, oignons rouges, cornichon, sauce Maroilles, frites

CHICKEN BURGER

Buns, crispy chicken, tomate, bacon, salade, cheddar, oignons rouges, cornichon, sauce BBQ, frites

♥ BARREL SMOKED BURGER

Buns nappé au cheddar, pulled pork, salade, tomate, bacon, oignons rouges, cornichon, sauce burger, oignons frits, frites

BA'GIRL

Pain Bagel, crème à l'ail et ciboulette, saumon fumé, concombre, oignons rouges, roquette, patate douce rôtie

Simple

16.50

17.50

15.50

18.00

18.00

Pour les Gourmands



**BURGER
DOUBLE : +3€**

**BURGER
TRIPLE : +6€**

LES GRILLADES

STEAK À CHEVAL

Simple 150gr **14.00** Double 300gr **17.00**

Steak haché pur bœuf VBF, œuf au plat, frites, mesclun, vinaigrette moutarde et miel

L'option gourmande : Galette de pomme de terre + bacon **+2.00**

ENTRECÔTE 280GR

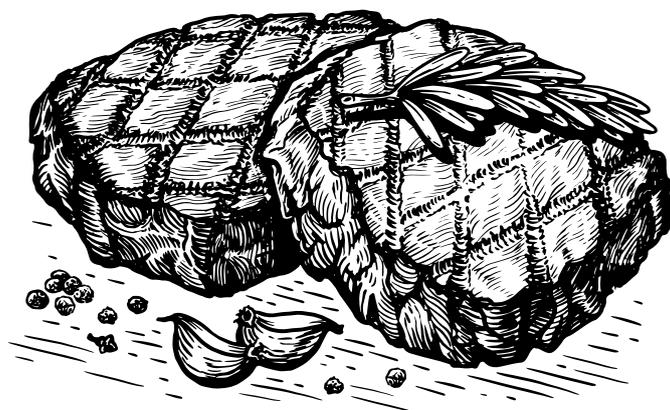
21.00

Entrecôte de bœuf cuite selon votre goût, garniture et sauce au choix

PIÈCE DU BOUCHER

VOIR ARDOISE

Garniture et sauce au choix



Les sauces maison

BÉARNAISE • MAROILLES • POIVRE • CHEDDAR • TARTARE
MAYONNAISE • FORESTIÈRE
Extra sauce : + 1.00

Les garnitures

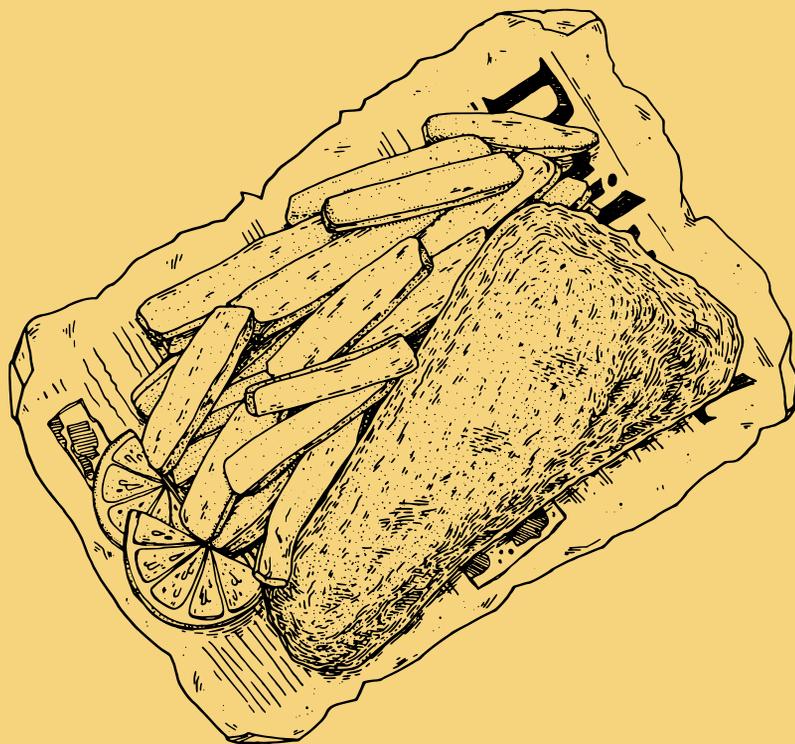
FRITES CROUSTILLANTES • SALADE CROQUANTE
POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON • HARICOTS VERTS
RIZ BASMATI • LINGUINE
Extra garniture : + 3.00

MENU « La Cible » 16.00

UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE
HORS JOURS FÉRIÉS

LINGUINE CARBONARA
OU POUTINE PULLED PORK
OU STEAK « À CHEVAL » 150gr

CAFÉ GOURMAND



LES SPÉCIALITÉS

WELSH ROYAL	16.00
Pain toasté, jambon, moutarde, cheddar fondu à la bière, œuf au plat, frites	
CARBONADE FLAMANDE À L'ANOSTEKE	17.50
Morceau de bœuf cuit dans la bière, carottes, oignons, pain d'épices et moutarde, cassonade, frites	
FISH & CHIPS MAISON	17.00
Aiguillettes de cabillaud pané et frit, sauce tartare maison, frites	
BROCHETTE DE CABILLAUD ET SAUMON AU BEURRE BLANC	18.00
Cabillaud & saumon cuits au four, sauce beurre blanc, riz, légumes de saison	
FILET DE POULET CUIT BASSE TEMPÉRATURE	16.00
Sauce maroilles ou forestière, frites	
POUTINE PULLED PORK	14.00
Frites, pulled pork, sauce cheddar, sauce BBQ, oignons cibette	

MENU « Mini Fléchettes »



9.50

(jusqu'à 10 ans)

Linguine Carbonara
OU **Steak Haché Frites**
OU **Nuggets Frites**

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

Soft (Coca OU Fuze Tea OU jus d'orange
OU jus d'ananas OU diabolo OU eau plate)

LES FLAMS

Pâte fraîche

DANS L'MILLE	12.00
Crème fraîche, oignon, lardons, emmental	
LA PARISIENNE	13.00
Crème fraîche, oignon, lardon, emmental, champignon, œuf	
KILLER	14.5
Crème fraîche, chorizo, oignons frits, poivron, cheddar gratiné, œuf	
♥ LA BARREL TACOS BURGER	15.00
Crème fraîche, cheddar, pulled pork, salade, oignons rouges	

Extra : frites ou salade avec votre Flam + 2.00



LES PÂTES

LINGUINE CARBONARA	13.50
Crème, lardons dorés, jaune d'œuf, Grana Padano	
LINGUINE "DI MAMMA"	16.00
Crème, champignons, jambon Serrano, tomates cerises, basilic, Grana Padano	
LINGUINE BARREL	18.00
Gambas poêlées, encornets, olives noires, sauce homardine, tomates cerises, Grana Padano	
RAVIOLE RICOTTA BUFFLONNE & EPINARD	16.00
Crème, Grana Padano, tomate cerise, pignons de pin, ciboulette	