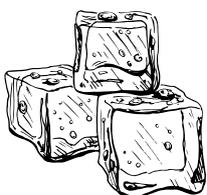




APÉRITIFS

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	9.00
RICARD 2cl	3.50
MARTINI blanc, rouge 5cl	6.00
PORTO blanc, rouge 8cl	5.90



PRESSION

	25CL	33CL	50CL
JUPILER 5.2°	3.50	5.00	6.50
ANOSTEKE BLONDE 7.5°		5.50	8.00
PIN-PON 7°		6.50	8.50
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
BREWDOG PUNK IPA 5.2°		6.00	8.50
PVL GRAND CRU 10°		6.50	9.00
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
GUEULE DE BIKER (STOUT) 8°	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 GINTO 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'arôme	12.00
GIN'TO MALFY CON LEMONE Aux citrons d'Italie	12.00

LES SPRITZ 16CL

LE CLASSIQUE Prosecco, Cinzano, 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
LILLET TONIC ROSÉ	6.50

COCKTAILS

AMERICANO 18cl Campari, Martini Rouge, Gin	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
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
JESSYMAX 18cl Whisky, jus d'ananas, jus de pomme, jus de poire, amaretto	9.00
COCKTAIL DU BARMAN	Nous consulter

COCKTAILS SANS ALCOOL 7.00

VIRGIN MOJITO 14cl Menthe, citron vert, limonade, sucre de canne	
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	
BIDOU-BIDOU 28cl Jus de pomme, jus de poire, sirop de vanille, cannelle, sirop de grenadine	
MOCKTAIL DU BARMAN	Nous consulter

PLANCHES & TAPAS

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
CORNET DE FRITES Avec sa sauce	6.00
SAUCISSON SEC à couper soi-même	8.00
FLAM'S	Voir la rubrique des flam's
MAC & CHEESE PANÉS	6.50



Planches



PLANCHE CAMPAGNARDE Assortiment de charcuteries & fromages	16.00 XL 29.00
PLANCHE TAPAS Assortiment de fritures	15.00 XL 28.00
PLANCHE ITALIENNE Charcuteries italiennes, fromage pesto, fritures, olives	17.00 XL 30.00

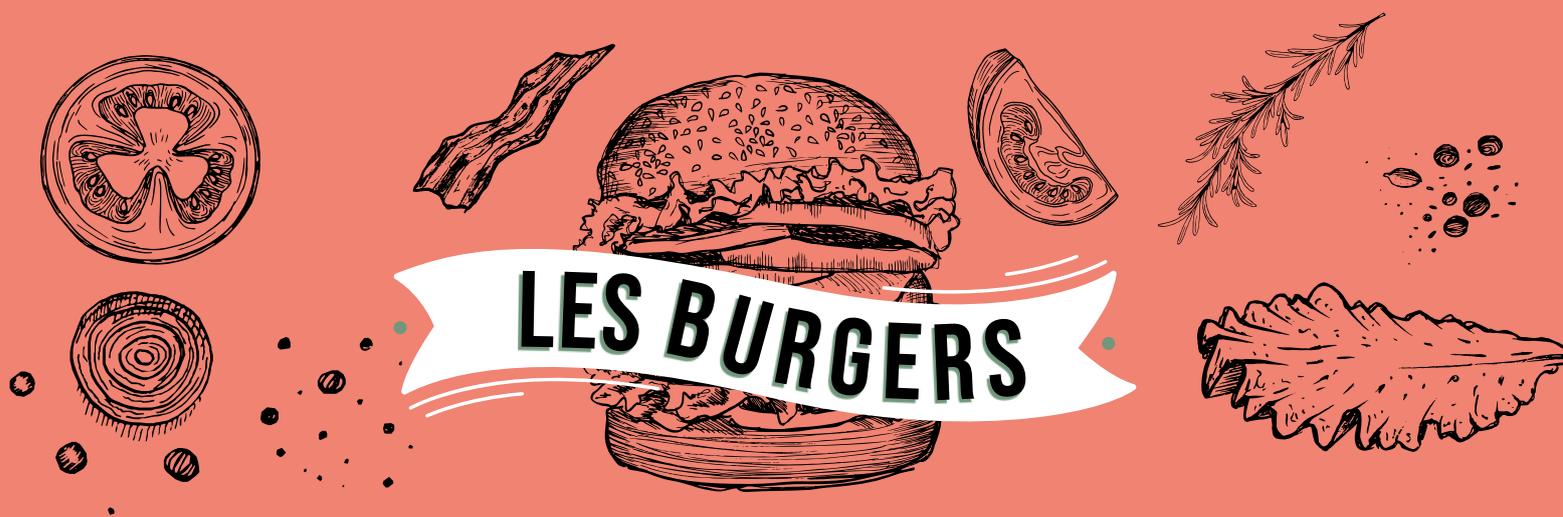


Tartares & Carpaccio

	Simple	XXL
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ Bœuf haché, échalote, persil, cornichons, ketchup, mayonnaise maison, Tabasco, œuf, sauce Worcester	15.00	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 panées frites, croûtons à l'ail, tomates cerises, copeaux de grana padano, sauce Caesar	15.00
♥ LA CH'TI FAIT DU SKI Salade, Maroilles pané, reblochon pané, croûtons à l'ail, tomates cerises, lardons, pommes de terre grenaille, noix, vinaigrette moutarde et miel	17.00
SALMON BOWL Riz, saumon fumé, avocat, concombre, focaccetta, 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, oignon rouge, cornichon, sauce burger, sauce cheddar, oignon frit, frites

CH'TI BURGER

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

CHICKEN BURGER

Buns, crispy chicken, tomate, bacon, salade, cheddar, oignon rouge, cornichon, sauce BBQ, frites

♥ BARREL SMOKED BURGER

Buns nappé au cheddar, pulled pork, salade, tomate, bacon, oignon rouge, cornichon, sauce burger, oignon frit, frites

SAVOYARD

Buns, nappé au reblochon, steak haché pur bœuf VBF 150gr, salade, tomate, bacon, oignon frit, galette de pommes de terre

Simple

16.50

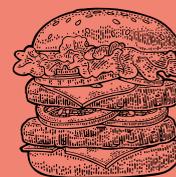
17.50

15.50

18.00

18.00

Pour les Gourmands



**BURGER
DOUBLE : +3€**

**BURGER
TRIPLE : +6€**

NOS STEAKS DE BŒUFS SONT DÉCLINABLES EN STEAK VÉGÉTAL

+1€

LES GRILLADES

STEAK À CHEVAL

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

Steak haché pur bœuf VBF, œuf au plat, frites, salade, 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

RIBS BBQ 350GR

19.50

Ribs marinés sauce bbq, salade, frites et sauce au choix

Les sauces maison

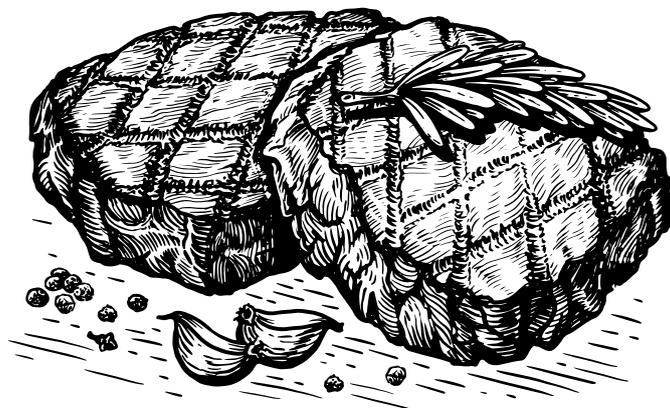
BÉARNAISE • MAROILLES • POIVRE • CHEDDAR • TARTARE
MAYONNAISE • FORESTIÈRE

Extra sauce : + 1.00

Les garnitures

FRITES FRAÎCHES • SALADE FRAÎCHE
POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON • PAPPARDELLE
RIZ BASMATI

Extra garniture : + 3.00

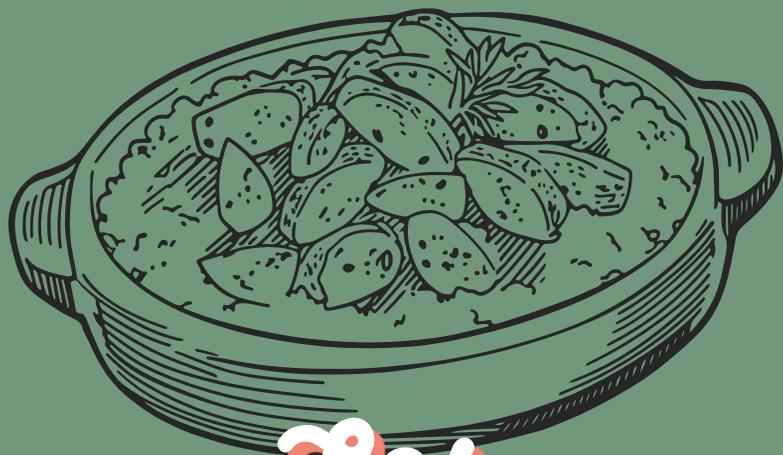


MENU « La Cible » 16.00

UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE
HORS JOURS FÉRIÉS

FLAM'S À LA PARISIENNE
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, carotte, oignon, pain d'épices et moutarde, cassonade, frites
- FISH & CHIPS MAISON** 17.00
Aiguillettes de cabillaud panées frites, sauce tartare maison, frites
- PAVÉ DE SAUMON À L'ANETH** 18.00
Saumon cuit au four, sauce aneth, riz, carotte glacée, roquette
- 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, oignon cebette
- PLANCHE DE CAMEMBERT RÔTI** 20.00
Boîte camembert rôti, charcuteries, cornichon, salade, pommes de terre grenaille, pain
- ✓ **PATATES DOUCES EN PURÉE** 15.50
Purée de patate douce, champignons, artichaut, noix, pignons de pin, pousses d'épinard
+1€ speck grillé

MENU « Mini Fléchettes » 9.50

(jusqu'à 10 ans)

Pappardelle 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)



- LA PARISIENNE** 13.00
Crème fraîche, oignon, lardon, emmental, champignon, œuf
- L'ITALIENNE** 14.50
Base tomate, mozzarella, jambon rostello, olive, roquette, grana padano
- ♥ **LA SAVOYARDE** 15.00
Crème fraîche, reblochon, pommes de terre grenaille, lardon, emmental, oignon
- ✓ **LA VÉGÉTARIENNE** 15.00
Crème fraîche, patate douce, champignon, artichaut, pignons de pin, pousse d'épinard, crème balsamique

Extra : frites ou salade avec votre Flam + 2.00



- PAPPARDELLE CARBONARA** 14.00
Crème, lardons dorés, jaune d'œuf, grana padano *Nouvelle Recette*
- ✓ **RAVIOLES À LA NAPOLITAINE** 16.50
Raviole farcie à la ricotta bufflone, épinard, olives, grana padano, pignons de pin, ciboulette
- PAPPARDELLE "DI MAMMA"** 16.00
Crème, champignons, jambon Serrano, tomate cerise, basilic, grana padano
- PAPPARDELLE DUO SAUMONS** 17.00
Saumon fumé & saumon frais, sauce aneth

Les desserts

TIRAMISÙ TRADITIONNEL À L'AMARETTO	7.00
BRIOCHE PERDUE Crème anglaise, glace vanille	8.00
CRÈME BRÛLÉE	6.50
FROMAGE BLANC ET COULIS	6.00
FONDUE CHOCOLAT AVEC SES GOURMANDISES ET FRUITS Trois fruits et 2 gourmandises	8.00
DÉLICE PISTACHE FRUITS ROUGES	8.00
MERVEILLE EN VERRINE	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



CAFÉ / CHOCOLAT LIÉGEOIS 8.00
Crème glacée chocolat ou café, crème glacée vanille Bourbon de Madagascar, sauce chocolat ou sauce café, chantilly, copeaux de chocolat

DAME BLANCHE 8.00
Crème glacée vanille Bourbon de Madagascar, sauce chocolat, chantilly, copeaux de chocolat

♥ **UNDER THE DOME** 10.00
Crèmes glacées noisette et caramel, sauce chocolat, sauce caramel, éclats de Snickers, éclats de noisettes, chantilly

LA TATIN 8.00
Crème glacée vanille, sorbet pomme, crumble, pomme caramélisée, sauce caramel, chantilly

LILLE BREST CUP 8.50
Crème glacée caramel beurre salé, crème glacée spéculoos, sauce caramel beurre salé, chantilly, pop corn caramélisés, spéculoos

MON COLONEL 9.00
Sorbet citron vert et ses zestes, vodka

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, framboise, spéculoos, cassis, citron, pistache, fraise, stracciatella, mangue, pomme

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

VINS

Vins blancs

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

Vins rosés

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

Vins rouges

	12.5cl	75 cl
BORDEAUX		
CÔTE DE BLAYE AOP Petit Sociondo	5.00	29.00
Complexe et d'une richesse remarquable. Son nez présente des notes intenses fruitées de cerise noire et de mûre		
CÔTES DE BOURG AOP Château du Bousquet		32.00
Équilibré, des parfums puissants de fruits noirs et vanille		
ST JULIEN AOC Aspirant Beychevelle		62.00
Charnu, équilibré, élégant		
BOURGOGNE		
CUVÉE ALPHONSE AOP Château de la Greffière	7.00	39.00
Vin vivant, souple et rond. Il présente des arômes de fruits rouges mais surtout griottes et cerises		
MARSANNAY HÉRITAGE BIO Domaine Huguenot		49.00
Des notes de fruits rouges et noirs, un vin vigoureux et bien construit		
LOIRE		
BOURGUEIL BIO AOP	5.50	29.00
Domaine des Chesnaies – Lamé Delisle Boucard Vin frais et équilibré aux arômes de fruits rouges		
RHÔNE ROUGE		
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES Coq Volant	5.50	28.00
Domaine Galuval Tanins soyeux, Syrah et Grenache s'en donnent à cœur joie		

CHAMPAGNE AOC

BOLLINGER CUVÉE SPÉCIALE Un champagne d'exception... celui de l'Agent 007 	75 cl	75.00
DE CASTELLANE BRUT Un champagne structuré et vif		39.00

CIDRE

MAURET ROBUSTE 6.6° 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
ORGASME (Get 27, Baileys)	6.00

SOFTS

	4.00
COCA COLA, COCA CHERRY, COCA COLA SANS SUCRES 33cl	
SCHWEPES AGRUMES, SCHWEPES TONIC 25cl	
ORANGINA JAUNE 25cl, SPRITE 25cl, FANTA ORANGE 25cl	
FUZETEA PÊCHE 25cl, TROPICO 25cl	
DIABOLO 25cl fraise, menthe, violette, cerise, citron, grenadine, pêche, kiwi	
JUS DE FRUITS BIO 25 cl Pur jus : tomate	
Nectar : pomme, orange, ananas, multifructs	
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	4.00
CHOCOLAT CHAUD	4.00
CHOCOLAT VIENNOIS Chocolat avec chantilly	4.50
IRISH COFFEE (12 cl) Café, Whisky (4cl) et chantilly	8.50
BAILEYS COFFEE (12cl) Café, Baileys (4cl) et chantilly	8.50
JAMAICAN COFFEE (12cl) Café, Rhum (4cl), sucre de canne et chantilly	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
--