BARREL
FOURCHETTE & FLÉCHETTE

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	6.00

PRESSION

	25CL	33CL	50CL
CADETTE BLONDY VELVET 5°	3.50	5.00	6.50
ANOSTEKE BLONDE 7.5°		6.00	8.50
PVL 6.5°		6.00	8.50
HAZY JANE GUAVA 5° (NEIPA)		6.00	8.50
CADETTE IPA 6°		5.50	8.00
ROUGE MAX 8°		6.00	8.50
TRIPLE LEFORT 8.5°		6.00	8.50
BREWDOG PUNK IPA 5.2°		6.00	8.50
YPRA 10°		6.50	9.00
PVL BLANCHE 3.5°		5.50	8.00
BIERE DU PATRON		Nous consulter	

BOUTEILLES 6.50

DUVEL 33cl 8.5°
CHIMAY BLEUE 33cl 9°
DESPERADOS 33cl 5.9°
KWAK 33cl 8.4°
O'HARA (IRISH STOUT) 8°
WESTMALLE TRIPLE 33cl 9.5°

SANS ALCOOL 7.00

JADE BLONDE 25cl 0°
KASTEEL ROUGE 33cl 0°
CORONA BLONDE 33cl 0°
KOMBUCHA NOKO 33cl 0° (citron/gingembre)

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**

MOJITO ! QUE SE PASO ? NO NO JOSE Sirop de sucre de canne, rhum blanc 4cl, eau gazeuse, purée de framboise, jus de litchi, menthe, citron vert — **9.50**

LES GIN'TO 18CL

GIN'TO BEEFEATER Un classique Britannique — **9.00**
♥ **GIN'TO LADY RASPBERRY** Framboise & cranberry — **10.50**
GIN'TO HENDRICKS Infusé à la rose et concombre — **11.00**
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 100% italien, 100% rafraichissant — **9.00**
LILLET TONIC FRAMBOISE Framboise, fleur d'oranger et pamplemousse — **10.00**

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 16cl Vodka, Ginger Beer, jus de citron vert — **9.00**
THAOMIE 16cl Tequila, jus d'ananas, jus de pamplemousse, sirop de pêche, sirop de grenadine — **9.00**
♥ **PORN STAR MARTINI** 16cl Purée de passion, Passoa, vodka, sirop vanille, citron vert, Prosecco — **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
♥ **COCO BARREL** Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine, purée de coco
MOCKTAIL DU BARMAN — Nous consulter

PLANCHES & TAPAS

TAPAS

BEIGNETS D'ASIE Friture asiatique **9.00**

MOZZA STICKS Bâtonnets de mozzarella panés, sauce BBQ **8.00**

CRISPY CHICKEN Poulet croustillant, sauce BBQ **8.00**

CORNET DE FRITES Avec sa sauce **4.50**

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

FLAM'S **Voir la rubrique des flam's**

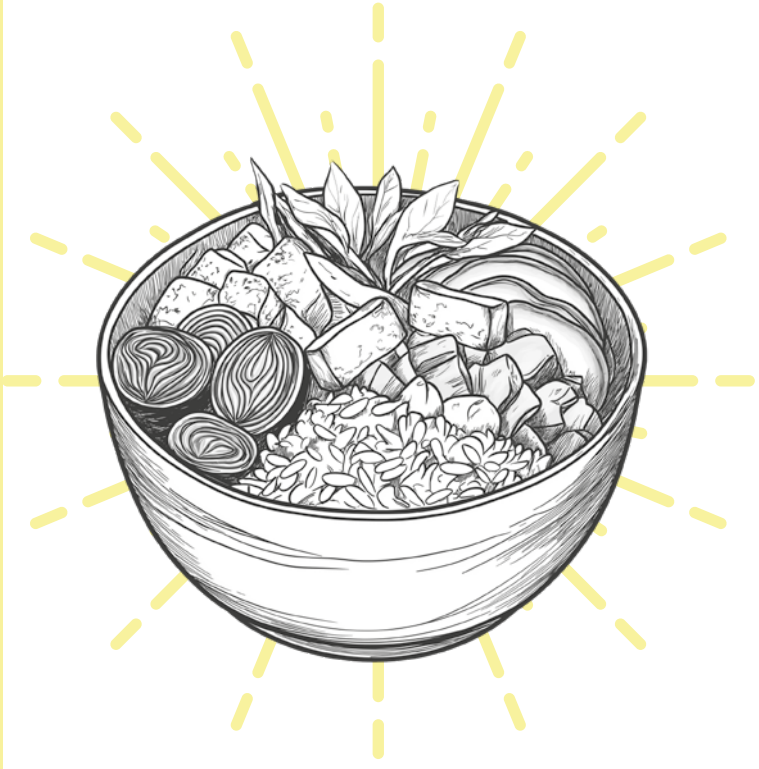
MAC & CHEESE PANÉS Sauce BBQ **7.00**

PLANCHES

PLANCHE CAMPAGNARDE **16.00** XL **31.00**
Assortiment de charcuteries & fromages

PLANCHE TAPAS **16.50** XL **32.00**
Assortiment de fritures, sauce

PLANCHE ITALIENNE **17.00** XL**33.00**
Charcuteries italiennes, fromage pesto, fritures, olives



Tartares & Carpaccio

	Simple	XXL
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ Bœuf haché, échalote, persil, cornichons, ketchup, mayonnaise maison, Tabasco, œuf, sauce Worcester	**16.00**	**22.00**
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 **15.50**
Salade, aiguillettes de poulet panées frits, croûtons à l'ail, tomate, copeaux de grana padano, sauce Caesar

♥ **CRISPY CHÈVRE** BÉÉÉ **16.00**
Salade mélangée, crispy, chèvre, noix, lardons, tomate, concombre

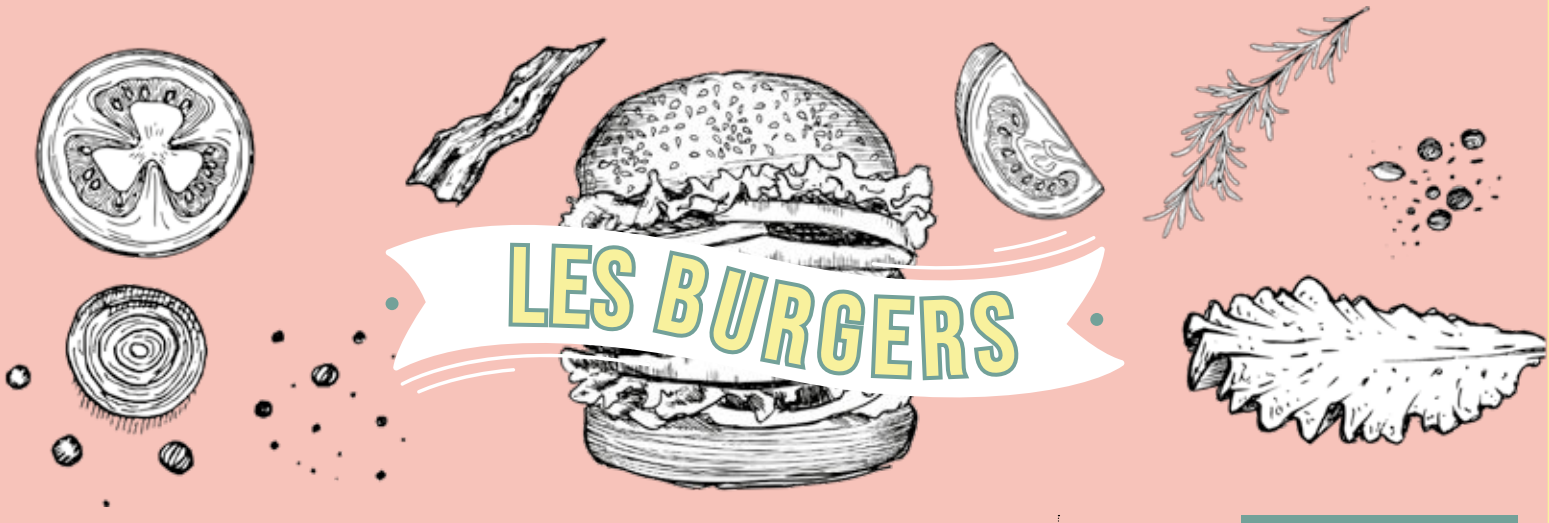
BARRELINA **18.00**
Roquette, tomate, jambon italien, Grana Padano, burrata, focaccia, pesto

Pokebowl

SALMON BOWL **18.50**
Riz thaï, saumon fumé, avocat, concombre, mangue, carotte, fève de soja, chou wakamé, graines de sésame noir, chou rouge

CHICKEN BOWL **16.50**
Riz thaï, poulet, avocat, concombre, mangue, carotte, fève de soja, chou wakamé, graines de sésame noir, chou rouge

Prix nets en euros, service compris - La liste des allergènes est disponible sur demande.



LES BURGERS

	Simple
CHEESE BURGER Buns, steak haché pur bœuf VBF 150gr, salade, tomate, bacon, cheddar, oignon rouge, cornichon, sauce burger, sauce cheddar, oignon frit, frites	**16.50**
CH'TI BURGER Buns, steak haché pur bœuf VBF 150gr, salade, tomate, bacon, Maroilles, oignon rouge, cornichon, sauce Maroilles, frites	**17.50**
♥ **CHICKEN CURRY BURGER** Buns, crispy chicken, tomate, bacon, salade, chèvre, miel, oignon rouge, cornichon, sauce curry, frites	**16.50**
BARREL SMOKED BURGER Buns nappé au cheddar, pulled pork, salade, tomate, bacon, oignon rouge, cornichon, sauce burger, oignon frit, frites	**18.50**
NEW BAGEL Pain bagel, poulet, avocat, tomate, oignon rouge, concombre, oeuf, roquette, sauce curry, pommes de terre grenailles, salade	**17.00**

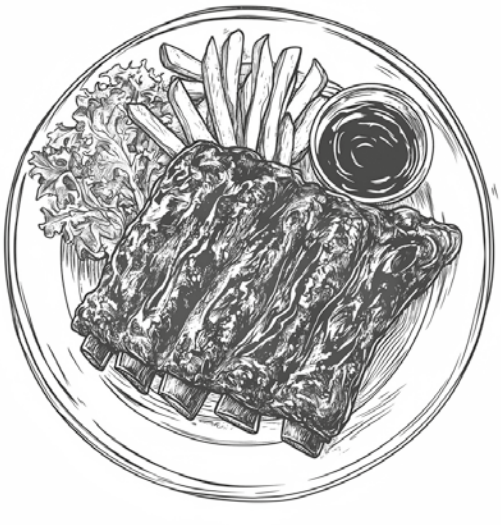
Pour les Gourmands

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

PIÈCE DU BOUCHER **VOIR ARDOISE**
Garniture et sauce au choix

RIBS BBQ 350GR **23.00**
Ribs marinés sauce bbq, salade, frites et sauce au choix

Les sauces maison

BÉARNAISE • MAROILLES • POIVRE • CHEDDAR • TARTARE
MAYONNAISE • POIVRON-CHORIZO - Extra sauce : + 1.00

Les garnitures

FRITES FRAÎCHES • SALADE FRAÎCHE
POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON • PAPPARDELLE
RIZ BASMATI - Extra garniture : + 3.00

MENU DANS L'MILLE 17.00

UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE
HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR
OU **FLAM'S À LA PARISIENNE**
OU **POUTINE PULLED PORK**
OU **STEAK « À CHEVAL » 150gr**

+ CAFÉ OU **THÉ GOURMAND**

Les spécialités

WELSH ROYAL **16.50**
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 frits, sauce tartare maison, frites

ESCALOPE DE SAUMON À L'ASPERGE **19.00**
Saumon cuit au four, riz, crème d'asperge, poêlée de légumes

FILET DE POULET CUIT BASSE TEMPÉRATURE **17.00**
Sauce Maroilles ou poivron-chorizo, frites

POUTINE PULLED PORK **15.00**
Frites, pulled pork, sauce cheddar, sauce BBQ, oignon cebette

POUTINE CHICKEN **15.00**
Frites, crispy chicken, sauce poivron-chorizo, sauce BBQ, oignon cebette

WOK POULET LÉGUMES **17.00**
Nouilles chinoises, poulet, légumes wok, sauce soja, sésame

RISOTTO ASPERGE CHAMPIGNON **16.00**
Risotto, asperge, tomate, champignon, pétales de parmesan +1€ speck grillée

MENU « Mini Fléchettes » 10.00

(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)

LES FLAMS
Pâte fraîche

LA PARISIENNE **13.00**
Crème fraîche, oignon, lardon, emmental, champignon, œuf

L'ITALIENNE **14.50**
Sauce tomate, mozzarella, jambon rostello, olives, roquette, grana padano

LA TARTUFATA **15.00**
Crème fraîche, tartufata, grana padano, emmental, jambon italien, champignon, roquette +4€ burrata

Extra : frites ou salade avec votre Flam + 2.00

PASTA

PAPPARDELLE CARBONARA **15.00**
Crème fraîche, lardons dorés, jaune d'œuf, grana padano

PAPPARDELLE TARTUFATA **20.00**
Burrata, crème fraîche, tartufata, jambon rostello, champignon, grana padano, tomates cerises

PAPPARDELLE ANDALOUSE **17.50**
Crevette scampi, sauce poivron-chorizo, grana padano, tomates cerises

PAPPARDELLE PESTO BURRATA **16.50**
Burrata, pesto, tomate confite

Les desserts

TIRAMISÙ TRADITIONNEL À L'AMARETTO 7.00

LILLE FLOTTANTE 6.50

CRÈME BRÛLÉE A L'ORANGE 6.50

NEVERLAND 8.50
Un voyage sucré au cœur de Neverland, pour les petits et les grands rêveurs avec des bonbons, donut, fraise, fromage blanc

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE 7.00
Trois fruits et 2 gourmandises

FONDANT CHOCOLAT PISTACHE 8.00

POKE FRUITS Riz au lait et ses fruits frais 7.00

CAFÉ / THÉ GOURMAND 7.00
Trois gourmandises

CHOCOLAT GOURMAND 8.00
Trois gourmandises

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 8.00
gaufre liégeoise, banane, chantilly, sauce chocolat et noisette

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

♥ **TUTTI FRUTTI** 8.50
Crème glacée pêche, abricot et cerise avec ses fruits frais et crème fouettée

SUMMER GARDEN 8.00
Sorbets mangue et cassis, framboise, coulis de fruits rouges, crème fouettée

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

ICEBERG 9.00
Crèmes glacées chocolat et menthe-chocolat, crème fouettée, Get 27

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, framboise, spéculoos, cassis, citron, pistache, fraise, mangue, cerise, pêche, abricot

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** Clos des Orfeuilles *Minéral et fruité, une petite pépite*	6.00	31.00
BOURGOGNE		
BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC Buissonnier *Tendre et aromatique. Arômes de fleurs blanches et de noisettes*	6.00	29.00
SUD OUEST		
CHARDONNAY GRANDE RÉSERVE IGP Maison Castel (sec) *Vin onctueux avec une finale délicatement vanillée*	5.00	22.00
CÔTES DE GASCOGNE IGP (moelleux et fruité) Domaine Horgelus, Le Bal des Papillons *Vif avec une finale abricotée*	5.50	26.00
VIOGNIER GRANDE RÉSERVE IGP (sec et fruité) *Vin fin et onctueux aux arômes de citron vert et d'abricot*	6.00	27.00

Vins rosés

	12.5cl	75 cl
CÔTES DE PROVENCE AOC Château Cavalier Cuvée Marafiance *Rosé d'une grande rondeur et fraîcheur avec des arômes d'agrumes et de pêche*	5.50	29.00
MÉDITERRANÉE IGP Wine O'clock *Vin délicat aux dominantes florales*	6.00	22.00

Vins rouges

	12.5cl	75 cl
BORDEAUX		
CHÂTEAU MALBEC AOP *Un nez intense et fruité de cerise noire et de mûre. Tanin bien structuré, petite note musquée*	5.50	32.00
CÔTES DE BOURG AOP Château du Bousquet *Équilibré, des parfums puissants de fruits noirs et vanille*		35.00
SAINT-EMILLON GRAND CRU AOP La Croix de Montlabert *L'assemblage met le Merlot et le Cabernet Franc à l'honneur, des notes de fruits noirs nuancées de chocolat et d'épices*		48.00
BOURGOGNE		
PINOT NOIR AOP Maison Castel Selection *Vin Fruité et minéral, nez expressif et complexe aux notes briochées et grillées*	7.00	39.00
LOIRE		
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL BIO AOC Domaine Laurent Mabileau *Vin frais et équilibré aux arômes de fruits rouges, tanins fins et soyeux*	5.50	29.00
RHÔNE ROUGE		
VILLAGE STE CECILE AOP Les Jarlotiers Bio *Un nez puissant, riche en arômes de fruits rouges et noirs mûrs avec une touche d'épice*	5.50	28.00
CHATEAU NEUF DU PAPE AOC Maison Castel *Joli nez expressif et complexe aux arômes de fruits noirs (mûre, cerise,cassis) avec des notes florales et épicées*		48.00

CHAMPAGNE AOC

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

CIDRE

MAURET ROBUSTE 6.6° 33cl	6.00

EAUX

VITTEL, 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, BAILEYS, EDV POIRE WILLIAMS	5.00
LIMONCELLO	4.50
COGNAC ABK6 XO FAMILY RESERVE	8.00
ORGASME (Get 27, Baileys)	5.00

PLANCHE SHOT X6

GODFATHER (amaretto, whisky, jus de citron vert)	22.00
BARREL SHOT (campari,vodka, sirop de kiwi)	22.00
ORGASME (Get 27, Baileys)	24.00

SOFTS 4.00

COCA COLA, COCA CHERRY, COCA COLA SANS SUCRES 33cl
SCHWEPPES AGRUMES, SCHWEPPES 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, multifruits
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 4.50

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

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