

Les desserts

TIRAMISU ORIGINAL	7.50
LILLE FLOTTANTE	6.50
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	6.50
DÉLICE MOJITO	7.50
PAVLOVA AUX FRUITS	7.00
FONDANT CHOCOLAT PISTACHE	8.00
FROMAGE BLANC, FRUITS & MUESLI	7.50
MOUSSE CHOCO	7.00
CAFÉ / THÉ GOURMAND	7.00
Trois gourmandises	
CHOCOLAT GOURMAND	7.00
Trois gourmandises	

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



Les Crêpes & Gaufres

CRÊPE SUCRE	4.50
CRÊPE NUTELLA & CRÈME FOUETTÉE	6.00
GAUFRE GOURMANDE	7.00
gaufre liégeoise, banane, crème fouettée, sauce chocolat et noisette	
GAUFRE NUTELLA & CRÈME FOUETTÉE	7.00



LES GLACES

CAFÉ / CHOCOLAT LIÉGEOIS	7.50
Crème glacée chocolat ou café, crème glacée vanille Bourbon de Madagascar, sauce chocolat ou sauce café, crème fouettée, copeaux de chocolat	
DAME BLANCHE	7.50
Crème glacée vanille Bourbon de Madagascar, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat	
LA CITRON MERINGUE	7.50
Sorbet citron, glace vanille, crumble, meringue, coulis de fruits	
♥ PINA COLADA	8.00
Sorbet ananas, glace coco, ananas frais, coulis de fruits, crème fouettée	
TROPICAL	8.00
Sorbets mangue et fruit de la passion, citron vert, coulis de fruits rouges, crème fouettée	
CHOUCHOU	8.00
Crème glacée pop-corn caramélisé, crème glacée praliné, cacahuètes caramélisées, amandes caramélisées, coulis de caramel	
COLONEL	8.00
Sorbet citron 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, framboise, spéculoos, citron, pistache, fraise, mangue, fruits de la passion, coco, pop-corn caramélisé

Extra : crème fouettée, 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		
<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	5.50	26.00
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>		
VIOGNIER 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>		

CHAMPAGNE AOC

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

Vins rouges

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

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
BUMBU	10.00

WHISKY

	4cl
BALLANTINE'S FINEST	6.00
ABERLOUR 10 ANS FOREST	8.00
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

	Shot de 3cl
ORGASME (Get 27, Baileys)	24.00
MADELEINE (Amaretto, triple sec, ananas)	20.00

SOFTS

	4.00
COCA COLA, COCA CHERRY, COCA COLA SANS SUCRES 33cl	
SCHWEPPEs AGRUMES, SCHWEPPEs TONIC 25cl	
ORANGINA JAUNE, SPRITE, FANTA ORANGE 25cl	
FUZETEA PÊCHE, OASIS TROPICAL 25cl	
DIABOLO 25cl fraise, menthe, violette, cerise, citron, grenadine, pêche, kiwi	
JUS DE FRUITS 25 cl Pur jus : tomate	
Nectar : pomme, orange, 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
CAFÉ LATTE	4.00
CAPPUCCINO Café, mousse de lait, chocolat	4.00
CHOCOLAT CHAUD	4.00
CHOCOLAT VIENNOIS Chocolat avec crème fouettée	4.50
IRISH COFFEE (12 cl) Café, Whisky (4cl)	8.50
<i>sucre de canne et crème fouettée</i>	
BAILEYS COFFEE (12cl) Café, Baileys (4cl)	8.50
<i>sucre de canne et crème fouettée</i>	
JAMAICAN COFFEE (12cl) Café, Rhum (4cl)	8.50
<i>sucre de canne et crème fouettée</i>	
ITALIAN COFFEE (12cl) Café, Amaretto (4cl)	8.50
<i>sucre de canne et crème fouettée</i>	
Supplément : lait	+0.30

THÉS ET INFUSIONS

	4.50
EARL GREY, DARJEELING / 4 FRUITS ROUGES / CAMOMILLE / MENTHE VERTE / TILLEUL / VERVEINE / JASMIN / ROOIBOS CITRON	

BARREL

FOURCHETTE & FLÉCHETTE

APÉRITIFS

FLÛTE DE PROSECCO 10cl	6.50
FLÛTE DE CHAMPAGNE 10cl	9.50
KIR VIN BLANC 12cl Pêche / Violette / Framboise / Cassis	6.00
KIR ROYAL 12cl	10.00
PICON BIÈRE 33cl	6.00
VODKA 4cl REDBULL	9.00
RICARD 2cl	3.50
MARTINI blanc, rouge 5cl	6.00
NEGRONI Campari 2cl, martini rouge 2cl, gin 2cl	6.00
AMERICANO Campari 4cl, Martini rouge 4cl, eau gazeuse	7.00



	25CL	33CL	50CL
CADETTE BLONDY VELVET 5°	3.50	5.00	6.50
ANOSTEKE BLONDE 7.5°		6.20	8.70
BELLEROSE 6.5°		6.20	8.70
ANOSTEKE NEIPA 5.6°		6.20	8.70
CADETTE IPA 6°		6.00	8.50
TRIPLE LEFORT 8.5°		6.50	8.90
YPra 10°		6.50	8.90
KASTEEL ROUGE 8°		6.20	8.70
KASTEEL TROPICAL 7°		6.20	8.70
POULE MOUILLÉE 6,5°		6.20	8.50
BIERE DU PATRON		Nous consulter	

BOUTEILLES 6.50

DUVEL 33cl 8.5°
CHIMAY BLEUE 33cl 9°
DESPERADOS 33cl 5.9°
KWAK 33cl 8.4°
WESTMALLE TRIPLE 33cl 9.5°
CHOUFFE BLONDE 33cl 8°
LIEFMANS
FRUITESSE (Rouge) 25cl 3.8°

SANS ALCOOL 7.00

KASTEEL ROUGE 33cl 0°
CORONA BLONDE 33cl 0°
KOMBUCHA NOKO 33cl 0° (framboise / hibiscus / citron)
CHOUFFE BLONDE 0.0° 33cl

*La bus 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 PINKY TONIC Framboise & litchi	10.50
GIN'TO HENDRICKS Infusé à la rose et concombre	11.00

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	10.00
LIMONCELLO SPRITZ 100% italien, 100% rafraîchissant	9.00
LILLET ROSE SPRITZ Cocktail chic & frais	9.00

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 12CL Vodka 4cl, Kahlua 2cl, sucre de canne, espresso	8.50
CAIPIRINHA 8CL Cachaça 6cl, sirop de sucre de canne, citron vert	9.00
CAÏPI FRAMBOISE 8CL Cachaça 6cl, sucre roux, citron vert, purée framboise	9.50
BLUE BARREL 18CL Rhum ambré 2cl, curaçao 3cl, jus d'orange, jus d'ananas, limonade	8.50
PINA COLADA 18CL Rhum blanc 4cl, jus d'ananas, purée de coco, crème, cannelle	9.00
SEX ON THE BEACH 14CL Vodka 4cl, liqueur de pêche 2cl, jus d'orange, jus de cranberry	9.00
MOSCOW MULE 16CL Vodka 4cl, Ginger Beer, jus de citron vert	9.00
BERRY BARREL 15CL Whisky 4cl, jus de fraise, jus de pomme, sirop vanille, jus d'ananas	9.00
PORN STAR 12CL Purée de passion, Passoa 2cl, vodka 4cl, sirop vanille, citron vert, Prosecco 2cl	9.00
DAÏKIWI 18CL Rhum blanc 4cl, jus citron vert, purée de kiwi, sucre de canne	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 26CL Jus d'ananas, jus de fruits de la passion, jus de citron et grenadine	
CRODINO 17CL C'est un spritz mais sans alcool	
BABY BERRY BARREL 12CL Jus de fraise, jus de pomme, sirop vanille, jus d'ananas	
GIN'TO BEEFEATER 0° 16CL	
MOCKTAIL DU BARMAN	Nous consulter



PLANCHES & TAPAS

TAPAS



- MOZZA STICKS** Bâtonnets de mozzarella panés, sauce BBQ 8.00
- CRISPY CHICKEN** Poulet croustillant, sauce BBQ 8.00
- BEIGNET DE CALAMARS À LA ROMAINE** Sauce tartare maison 7.00
- ♥ **FOCACCIA** Jambon italien, cœur de burrata, pesto & roquette. À tomber ! 8.50
- CORNET DE FRITES** Avec sa sauce 4.50
- SAUCISSON SEC** à couper soi-même 7.00
- FLAM'S** Voir la rubrique des flam's



PLANCHES



- PLANCHE CAMPAGNARDE** 16.50 XL 32.00
Assortiment de charcuteries & fromages
- PLANCHE TAPAS** 16.50 XL 32.00
Assortiment de fritures, sauce
- PLANCHE ANTIPASTI** 17.00 XL 33.00
Du soleil, du goût, du partage : charcuteries italiennes, fromages, légumes marinés



Tartares & Carpaccio

- | | Simple | XXL |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ | 17.50 | 25.50 |
| Bœuf haché, échalote, persil, cornichons, ketchup, câpres, mayonnaise maison, Tabasco, œuf, sauce Worcester | | |
| TARTARE AUX 2 SAUMONS ET AVOCAT | 18.50 | 26.50 |
| Saumon frais et fumé, avocat, échalote, mangue, sésame doré, ciboulette | | |
| CARPACCIO BOUCHER | 17.50 | 25.50 |
| Bœuf coupé finement, pesto, mesclun, copeaux de Grana padano, pignons de pin, citron | | |

Salades

- CAESAR SALAD** 15.50
Salade, aiguillettes de poulet panées frites, croûtons à l'ail, tomate, concombre, copeaux de grana padano, sauce Caesar
- ♥ **LA COCOTTE** 17.00
Salade, concombre, tomate, poulet, œuf poché, bouchée camembert pané, oignon rouge, bacon, vinaigrette
- ITALIAN SALAD** 17.50
Roquette, tomate, jambon italien, Grana Padano, cœur de burrata, focaccia, pesto, pignons de pin

Pokebowl

- SALMON BOWL** 18.50
Riz thaï, saumon fumé, avocat, concombre, mangue, carotte, fève de soja, betterave rouge, maïs, sauce poke, graines de sésame noir
- CHICKEN BOWL** 16.50
Riz thaï, poulet, avocat, concombre, mangue, carotte, fève de soja, betterave rouge, maïs, sauce poke, graines de sésame noir
- COSTA BRAVA BOWL** 17.00
Riz thaï, poulet, crevette, poivron, sauce curry, chorizo grillé, calamar à la romaine, carotte concombre, betterave, edamame, pignons de pin

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



CHEESE BURGER

Buns, steak haché pur bœuf VBF 140gr, salade, tomate, bacon, cheddar, oignon rouge, cornichon, sauce cheddar, oignon frit, frites

CH'TI BURGER

Buns, steak haché pur bœuf VBF 140gr, salade, tomate, bacon, Maroilles, oignon rouge, cornichon, sauce Maroilles, frites

♥ CHICKEN SPICY BURGER

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

BARREL SMOKED BURGER

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

ITALIAN BURGER

Focaccia, steak haché pur bœuf VBF 140gr, cœur de burrata, tomate confite, oignon rouge, bacon, linguine pesto, grana padano, roquette, pignons de pin

Simple

16.50

17.50

16.50

18.50

20.00

Pour les Gourmands



**BURGER
DOUBLE :+3€**

**BURGER
TRIPLE :+6€**

STEAKS DE BŒUFS ET DE POULETS DISPONIBLES EN VERSION VÉGÉTALE 

LES GRILLADES

STEAK À CHEVAL

Simple 140gr **15.50** Double 280gr **17.50**

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

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

PAVÉ DE RUMSTECK ENVIRON 200GR

19.00

Rumsteck cuit selon votre goût, garniture et sauce au choix

BAVETTE D'ALOYAU environ 180gr

18.00

Bavette 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
FORESTIÈRE • MAYONNAISE • PAELLA TWIST • Extra sauce : + 1.00

Les garnitures

FRITES FRAÎCHES • SALADE FRAÎCHE
POËLÉE DE LÉGUMES • LINGUINE
RIZ BASMATI - Extra garniture : + 3.00

MENU DANS L'MILLE 19.00

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 » 140gr

+ CAFÉ OU THÉ GOURMAND





- ♥ **WELSH ROYAL** 17.00
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, oignon, pain d'épices, cassonade, frites
- PAVÉ DE SAUMON LAQUÉ TERIYAKI, SÉSAME GRILLÉ** 19.50
Saumon cuit au four, riz, sauce teriyaki, poêlée de légumes
- FISH & CHIPS MAISON** 17.00
Beignets de poisson du moment frits, sauce tartare maison, frites
- TATAKI DE BOEUF ENVIRON 180GR** 18.50
Cœur de rumsteck juste saisi et mariné, roquette, parmesan, sauce teriyaki, sésame
- FILET DE POULET CUIT BASSE TEMPÉRATURE** 17.00
Sauce Maroilles ou Sauce forestière ou Sauce curry coco, frites, salade
- POUTINE PULLED PORK** 16.00
Frites, pulled pork, sauce cheddar, sauce BBQ, oignon
- ♥ **SUMMER CROUSTY CHICKEN** 17.00
Riz, crispy chicken, sauce Paella Twist, sweet spicy, chips chorizo, oignon frit, persil, beignet de calamar
- WOK POULET LÉGUMES** 17.00
Nouilles chinoises, poulet, légumes wok, sauce wok, sésame

MENU < **Mini Fléchettes** > 10.00

(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 diabolito OU eau plate)



- LA PARISIENNE** 13.50
Crème fraîche, oignon, lardon, emmental, champignon, œuf
- L'ITALIENNE** 15.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon Rostello, olives, roquette, balsamique, tomate confite, grana padano
- LA VÉGÉTARIENNE** (V) 14.50
Crème fraîche, courgette, patate douce, tomate confite, crème balsamique, graines de tournesol, mozzarella, roquette, oignon

Extra : frites OU salade avec votre Flam + 2.00



LITTLE ITALY

- LINGUINE CARBONARA** 15.50
Linguine, crème fraîche, lardons, jaune d'œuf, grana padano
- LINGUINE DEL SOL** 18.50
Linguine, crevette, poulet, chorizo, poivron, calamar frit, sauce Paella Twist
- LINGUINE BELLA VITA** (V) 17.50
Linguine, burratina, tomate confite, pesto, pignons de pin, grana padano
- RISOTTO CREVETTE & COURGETTE** 17.50
Riz, crevette, courgette, crème, chips de patate douce, chorizo, sauce curry coco

+1€ speck grillé