

BOISSONS
&
PAUSE
Gourmande

MAKE A WISH

Apéritif

KIR VIN BLANC UBY N°21 *BIO 10 cl 5,20*
Crème de cassis | pêche | framboise | mûre

KIR ROYAL *Champagne Jacquart Brut 10 cl 10,50*
Crème de cassis | pêche | framboise | mûre

PORTO TRES ARCOS *Rouge 19° 6 cl 6,90*

MARTINI BIANCO, ROSSO, DRY 6 cl 5,50

LILLET ROSÉ 6 cl 7,30

APÉRITIF MAISON DU PÈRE FRANCOIS *BIO 6 cl 6,90*
Calva-jus de pomme de Normandie

RICARD 2 cl 4,50

SUZE 6 cl 5,50

CAMPARI 4 cl 6,40

PASSOA | MALIBU 4 cl 6,30

BAILEYS 6 cl 7,40

RHUM HAVANA CLUB 3 ans 4 cl 7,90

RHUM HAVANA CLUB *Especial 4 cl 8,40*

RHUM DON PAPA 4 cl 9,50

♥ **RHUM ZACAPA** 23 ans 4 cl 10,90

VODKA ABSOLUT 4 cl 7,90

TEQUILA *José Cuervo 4 cl 7,90*

GIN BEEFEATER 4 cl 7,90

GIN HENDRICKS 41,4° *Ecosse 4 cl 10,50*

🍷 **GIN GOHELLE** 4 cl 9,50

WHISKY

GLENLIVET 18 ans *single malt 45° 4 cl 15,90*

🍷 **ARTESIA** *Pur malt 45° 4 cl 10,90*

BALLANTINE'S *Scotch 4 cl 6,90*

JACK DANIELS N°7 *Bourbon 4 cl 8,50*

ABERLOUR A'BUNADH 60,9° 4 cl 13,90

ABERLOUR 10 ans *Scotch 4 cl 9,40*

♥ **HIBIKI** *Whisky japonais 4 cl 16,50*

LAGAVULIN *Islay Whisky 16 ans 4 cl 13,90*

LAPHROAIG 10 ans *Islay Whisky 4 cl 9,50*

Cocktails

by Antoine et Célio

FRUIT

FRUITS FRAIS PRESSÉS & ALCOOL 30 cl 9,80

Alcool au choix : Gin, Vodka, Rhum, Tequila ou whisky

RHUM

TI PUNCH ANAHITA 6 cl 7,90

Rhum Havana Club 3 ans | citron vert | sucre de canne

MAÏ TAÏ 10 cl 9,80

Rhum Havana 3 ans | Rhum Havana especial
Cointreau | sirop d'amaretto | lime

CUBA LIBRE 20 cl 9,80

Rhum Havana 3 ans | Coca-Cola | lime

PINA COLADA HAVANA 20 cl 9,80

Rhum Havana Club 3 ans | jus d'ananas | lait de coco |
sucre de canne Monin

DARK & STORMY 16 cl 9,80

Rhum Havana Club 3 ans | citron vert
sucre de canne Monin | ginger beer

MANGO COCO 12 cl 9,80

Rhum Havana Especial | liqueur de mangue
jus de mangue | sirop passion

MOJITO Choisir son Rhum 16 cl 9,80

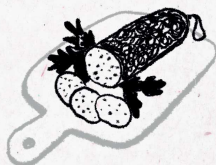
Rhum 3 ans | Angostura | citron vert | sucre de canne |
menthe fraîche | eau gazeuse

Possible en **MOJITO ROYAL** et/ou au rhum ambré 12,50



WILLY TONKA 10 cl 9,80

Rhum infusé* Tonka | vanille | crème cacao blanc
sirop vanille | sirop de Falernum



Saucisson
pur porc
7.50

*alcool infusé par nos soins

VODKA

ESPRESSO MARTINI 16 cl 9,80
Vodka Absolut | liqueur de café | expresso

MOSCOW MULE 17 cl 9,80
Vodka Absolut | lime | ginger beer

SEX ON THE BEACH 14 cl 9,80 *Le vrai*
Vodka Absolut | jus de cranberry | crème de pêche Monin

LE BASIL'HIC 12 cl 9,80
Vodka Absolut | liqueur de sureau | sirop de basilic | lime

♥ **PORNSTAR MARTINI** 12 cl 9,80
Vodka Absolut | sirop de vanille | purée de passion | Crémant

LAST WORD 8 cl 9,80
Gin Beefeater infusé* | poivre de Timut | Chartreuse verte
liqueur de marasquin | lime

GIN

LONDON MULE 17 cl 9,80
Gin Beefeater | lime | ginger beer

GIN TONIC Choisir son Gin 12 cl
Gin | Schweppes tonic | jus de citron | baies de genièvre
Gin au choix : Gohelle local 10,90
Beefeater 9,80
Hendrick's 11,90

TEQUILA

MARGHARITA 12 cl 9,80
Tequila | Cointreau | jus de citron | sucre de canne Monin

ALCOOL DOUX

LILLET TONIC 20 cl 7,90
Lillet rosé | Schweppes tonic

LILLET RAVISSANT 20 cl 9,80
Lillet rosé | Gin Beefeater | eau gazeuse
sirop d'amaretto | grenadine Monin

AMERICANO DE L'ENGRENAGE 11 cl 8,90
Campari | Martini Rosso, Bianco, Dry | Gin Beefeater

APÉROL SPRITZ 12 cl 8,90
Apérol | eau pétillante | Crémant de Loire

SUREAU SPRITZ 12 cl 9,80
Liqueur de sureau | Schweppes | Crémant de Loire

CHARTREUSE MULE 16 cl 9,80
Chartreuse verte | Ginger beer |
sirop de sucre de canne | lime

*alcool infusé
par nos soins

Cocktails sans alcool

VIRGIN GIN TONIC 17 cl 7,90
Ceder's | Tonic | baies de genièvre

VIRGIN MULE 17 cl 7,10
Ginger beer | lime

LE GOLDEN GLOBE 25 cl 7,90
Jus d'orange | jus de pamplemousse | jus de citron
limonade

VIRGIN COLADA 20 cl 7,90
Jus d'ananas | lait de coco | sucre de canne Monin |
lime

VIRGIN MOJITO 30 cl 7,90
Fraise, framboise, passion ou nature | dés de citron vert
| menthe fraîche | sucre de canne | eau gazeuse

LE PARIS SEYCHELLES 25 cl 7,90
Jus d'ananas | jus de mangue | jus de citron | grenadine
Monin



LILLE AUX ENFANTS 25 cl 7,90
Sirop de fraise | sirop de framboise | jus de cranberry
jus de citron

CHOSE 45 cl 5,80
Jus de pamplemousse | Schweppes tonic

TRUC 45 cl 5,80
Jus d'ananas | Schweppes tonic

MACHIN 45 cl 5,80
Jus d'orange | Schweppes tonic

FRUITS FRAIS PRESSÉS 30 cl 7,90

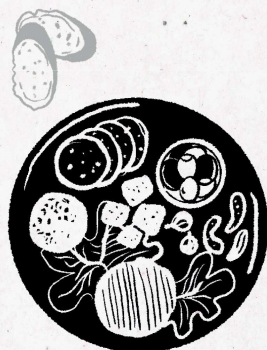
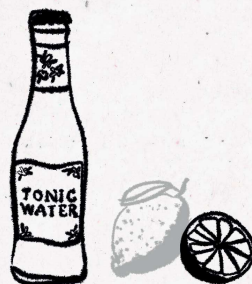


Planche mixte

2-3 personnes

19

Softs



EAU PLATE *Saint-Amand Villers* 50 cl **4,80** 1L **5,90**

EAU PÉTILLANTE *Saint-Amand Villers* 50 cl **4,80** 1L **5,90**

PERRIER 33 cl **4,20**

VITTEL 25 cl **3,50**

SUPLÉMENT SIROP MONIN 0,60

Fraise | grenadine | menthe | citron | violette
cerise | passion | basilic | framboise | pêche

DIABOLO MONIN VAL 25 cl **4**

Fraise | grenadine | menthe | citron | violette
cerise | passion | basilic | framboise | pêche

JUS DE FRUIT GRANINI Bouteille 25 cl **4,40**

Ananas | orange | tomate | pomme | abricot
fraise | pamplemousse

LIMONADE VAL 25 cl **3,40**

SCHWEPPES Tonic ou agrumes 25 cl **4,10**

ORANGINA 25 cl **4,10**

COCA-COLA | COCA ZÉRO 33 cl **4,30**

FUZE TEA PÊCHE 25 cl **4,30**

OASIS TROPICAL 30 cl **3,40**

COCKTAIL FRUITS FRAIS PRESSÉS 30 cl **7,90**



Soif.


Bières pression

	25 cl	33 cl	50 cl
PAIX DIEU 10°	5,60	6,90	9,50
 PVL <i>du moment</i>	5,30	6,70	9,20
ANOSTEKÉ <i>Neipa</i> 6°	5,60	7,10	9,90
 CH'TI BLONDE 6.4° <i>Bière de garde</i>	4,60	5,80	8,00
 RED SUNSET 6°	4,90	6,20	8,50
 BIÈRE L'ENGRENAGE 4.8°	3,90	4,90	6,90
PANACHÉ	3,70	4,70	6,70
MONACO	3,90	4,90	6,90

SUPPLÉMENT PICON 2 cl 2

En bouteille

CHIMAY *Bleu* 9° 33 cl 5,80

 **PVL** *Grand Cru* 10° 33 cl 6,90

 **IPA ANOSTEKÉ** 6° 33 cl 6,70

DUVEL *Blonde* 8.5° 33 cl 6,50

LEFFE 0° 33 cl 4,60

CIDRE BRUT LOÏC RAISON 4,5° 25 cl 4,60

VEDETT *Blanche* 4,7° 33 cl 5,90



Dégustation de bières.

4x 12 cl 9,50

*L'Engrenage, Ch'ti blonde
et pressions du moment*



À partager

SAUCISSON *pur porc* 7,50
Fuet ibérique à découper

CUBES DE FROMAGE *Végé* 6,50
Fromage du moment | sel de céleri



PLANCHE MIXTE 2 - 3 pers. 18,90
Charcuterie | fromages et condiments

Sandwichs ciabatta

SUR PLACE 8,80

À EMPORTER 5,70

Avec salade composée

SANDWICH POULET CRUDITÉS

Poulet | crudités | mayonnaise



SANDWICH FRANCAIS

Jambon fumé d'ascq | emmental | crudités | beurre

SANDWICH DU PÊCHEUR

Truite fumée des Hauts-de-France | crudités | vinaigrette

TAKE AWAY 9,90

UN SANDWICH CIABATTA *au choix*

UN SOFT PET

UN TWIX, MARS OU FRUIT

À EMPORTER

EVIAN PET 1 l 4,50

EVIAN PET 50 cl 3

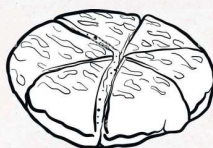
BADOIT VERTE PET 50 cl 3

VOLVIC ZEST CITRON PET 50 cl 3,50

COCA-COLA | COCA ZÉRO PET 50 cl 4,60

POWERADE PET 50 cl 4,60

FUZE TEA PET 40 cl 4,60



Les Desserts

TARTE AU SUCRE maison, servie tiède **7,90**

GAUFRE DE BRUXELLES **6,70**

Sucre en poudre, sucre glace, sauce chocolat, Nutella ou chantilly

CRÊPE **4,50**

Sucre en poudre, sucre glace, sauce chocolat, Nutella ou chantilly

MERVEILLEUX Voir parfum à l'ardoise **8,90**



YAOURT NATURE DE LA FERME **5,50**

Sauce caramel beurre salé servie à part



CRÈME BRULÉE **8,50**

À la vanille

CAFÉ OU THÉ GOURMAND **10,50**

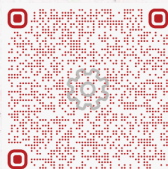
café ou thé compris

4 mignardises

AFFOGATO **6,90**

Boule de glace vanille nappée d'un expresso Méo

Allergènes



Retrouvez ici les allergènes de chaque plat
ou demandez la version papier aux serveurs



Ingrédient principal
des Hauts-de-France

100 %
glaces artisanales

Coupes Glacées

DAME BLANCHE | DAME NOIRE 7,90

2 boules vanille ou 2 boules chocolat | chantilly
sauce chocolat maison | billes croustillantes

CAFÉ LIÉGEOIS | CHOCOLAT LIÉGEOIS 8,90

2 boules café ou chocolat | 1 boule vanille | chantilly
café ou sauce chocolat

CROQUEUR DE CHOCOLAT 8,90

2 boules chocolat | 1 boule chocolat blanc | chantilly
sauce chocolat | vermicelles de chocolat

VACHERIN 8,90

3 boules : fraise, cassis et framboise | coulis de fruits rouges
éclats de meringue

BRÉSILIENNE 8,90

3 boules : vanille, café et caramel | chantilly
sauce caramel | pépites caramélisées

WILLIAMS 9,90

2 boules poire | poire Williams 2 cl

NAPOLÉON 9,90

2 boules sorbet mandarine | Mandarine Napoléon 2 cl

COLONEL 9,90

2 boules citron vert | Vodka 2 cl

COUPE 2 BOULES 5,90

COUPE 3 BOULES 7,90

CHANTILLY, CHOCOLAT OU CARMEL

à la demande

Parfum des glaces

Vanille, caramel beurre salé, café,
chocolat blanc, pistache, chocolat

Parfum des sorbets

Citron vert, fraise, cassis, framboise,
poire Williams, mandarine, passion

trous normands



Les Cafés

Pour chaque recette, choisissez votre grain fraîchement moulu :

Espresso Méo 100% Arabica

Décaféiné Méo Décaféiné sans solvant,
notes de caramel et cacao

	Méo	Déca
EXPRESSO OU RISTRETTO	2,30	2,60
CAFÉ ALLONGÉ	2,50	2,80
EXPRESSO CRÈME	2,60	2,90
DOUBLE EXPRESSO	3,80	4,10
CAPPUCCINO Espresso mousse de lait poudre de cacao	3,80	4,20
CAFÉ VIENNOIS Double café chantilly poudre de cacao	3,80	4,20
LATTE MACCHIATO Lait chaud Espresso mousse de lait	4,70	5,10
IRISH COFFEE 12 cl Whisky sucre de canne café chantilly	8,90	9,40
FRENCH COFFEE 12 cl Cognac sucre de canne café chantilly	8,90	9,40
CARIBBEAN COFFEE 12 cl Rhum sucre de canne café chantilly	8,90	9,40

SUPPLÉMENT Nouveau!

Lait +0,30

Alternatives : lait végétal, amande ou avoine



PETIT DÉJEUNER

9,50

Boisson chaude | 3 viennoiseries
pain | beurre | confiture
fruits pressés

Les viennoiseries sont cuites sur place
15 minutes d'attente

Thés & Infusions

Thés Dammann Frères servis dans
leur théière en fonte

THÉ NOIR DARJEELING 4,80

Savant mélange de différents jardins, saveur d'amande et de pêche mûre

THÉ NOIR DOUCHKA 4,80

Mélange de thés noirs de Chine parfumé aux huiles essentielles d'agrumes

THÉ NOIR 4 FRUITS 4,80

Mélange de thés de Chine et de Ceylan parfumé aux arômes cerise, fraise, framboise et Groseille

THÉ VERT MANDARIN JASMIN 4,80

Thé vert corsé au parfum intense de jasmin et agrémenté de fleurs de jasmin séchées

THÉ VERT TOUAREG À LA MENTHE 4,80

Un thé vert Gunpowder avec ses feuilles de menthe

THÉ BLANC PAI MU TAN DE BALI 4,80

Thé herbacé, parfumé de litchi, pamplemousse et pêche de vigne

ROOIBOS « JARDIN BLEU » Sans théine 4,80

Rooibos parfumé aux notes acidulées de rhubarbe, fraise et fraise des bois

TISANE DU BERGER Sans théine 4,80

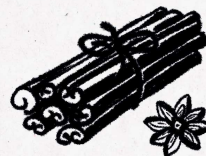
Verveine | tilleul | citronnelle | menthe | fleur d'oranger

Chocolats chauds

CHOCOLAT CHAUD MONBANA 25 cl 4,40

CHOCOLAT VIENNOIS MONBANA 12 cl 4,40

Avec chantilly



Digestifs

POMMIER 5 cl 5

Eau de vie de pomme | Sirop de pomme

TEQ PAF 5 cl 5

Tequila | citron | sel

ORGASME 5 cl 5

Baileys | Get 27



PLANCHE 4 SHOOTERS 4 fois 5 cl 17

Baileys | Get 27

BAILEYS 6 cl 7,40

MIRABELLE 4 cl 7,90

POIRE WILLIAMS 4 cl 7,90

VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC 4 cl 8,90



GENIÈVRE ETIQUETTE NOIRE 4 cl 7,90



COGNAC COURVOISIER X.O. 4 cl 15,90

ARMAGNAC LAUBADE X.O. 4 cl 12

EAU DE POMME 42° BIO 7,90

GET 27 6 cl 7,90

GET 31 6 cl 7,90

CHARTREUSE VERTE 4 cl 7,90

COINTREAU 4 cl 7,90

MANDARINE NAPOLÉON 4 cl 7,90

LIMONCELLO 4 cl 6,90

ZACAPA Rhum vieux 4 cl 10,90

RHUM DON PAPA 4 cl 9,50

RHUM ARRANGÉ 6 cl 7,90



ABERLOUR A'BUNADH Whisky 60,9° 4 cl 13,50

IRISH COFFEE MÉO 12 cl 8,90

FRENCH COFFEE MÉO 12 cl 8,90

CARIBBEAN COFFEE MÉO 12 cl 8,90

Dispo aussi
en déca

PLANCHE 4
SHOOTERS
17



Les Vins

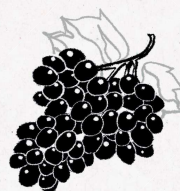
BLANC



	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Bourgogne	CHABLIS AOC la Chablisienne			
	7,50	12,30	24,50	35
	MONTAGNY 1er Cru - Château de la Saule			
	9,80	10,50	29	42
	PULIGNY-MONTRACHET 2018 Louis Jadot			96
Loire	REUILLY AOC Loire J.M.Sorbe			
	6,90	10,90	19,90	29,50
	CHEVERNY AOC Loire Pascal Bellier			26
Rhône	VIÖGNIER IGP Gard Gard Blanc - Les Îles Blanches			25
Sud-Ouest	UBY N°21 sec IGP Gascogne BIO			
	4,60	7,50	14,80	22,50
Moelleux	SAUTERNES AOC Les Garonnelles 2019			
				43
	UBY N°24 moelleux BIO			
	5,50	9	17,90	26,90
Alsace	GEWURZTRAMINER AOP Domaine Kuentz Bas			30

ROSÉ

AMOUNTANAGE Lubéron BIO				5,70	9,40	18,50	26,50
UBY N°26 IGP Gascogne BIO							22,50
BANDOL Fief du Moulin AOP Provence				6,90	11,90	21,50	31





ROUGE



	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl	
UBY N°7	4,60	7,50	14,80	22,50	S-O
JULIÉNAS <i>AOP Beaujolais</i> Grande Maison	35				Beaujolais
AUXEY-DURESSE <i>AOC Bouchard</i>	10,50	16,90	32,90	47,90	Bourgogne
POMMARD <i>1^{er} Cru</i> Louis Jadot	89				
CLOS DE VOUGEOT <i>Grand Cru</i> Château le Hardi	158				
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL <i>AOC Domaine Laurent Mabileau</i>	5,90	9,90	19,50	28	Loire
MENETOU <i>Salon AOP</i> Clos du Pressoir	38				Centre-Loire
CHÂTEAU LAMOTHE BOUSCAUT <i>AOC Pessac-Leognan</i>	47,90				Bordeaux
CHÂTEAU LA GRENIÈRE <i>AOC Lussac Saint Émilion</i>	6,90	11,50	22	32	
SAINT JULIEN <i>AOP</i> Pavillon du Glana	8,90	15,50	28,50	40,90	
GIGONDAS <i>AOC</i> Famille Perrin la gille	8,90	15,50	28,50	40,90	Rhône
CÔTE RÔTIE Château d'Ampuis 2017	136				

Champagne



	10 cl	75 cl	150 cl
JACQUART BRUT	9,90	69	139
BILLECART-SALMON <i>Brut</i>	89		
BILLECART-SALMON <i>Rosé</i>	138		
BILLECART-SALMON <i>Blanc de Blancs</i>	158		
CRÉMANT <i>Ackeman de Neuville</i>	35		
DON PÉRIGNON <i>Millésimé</i>	275		



Séminaire de 4 à 80 participants



Repas de famille de 10 à 180 convives



Mariage jusqu'à 180 invités

Demandez
nos brochures
spécifiques
au maître
d'hôtel