

BIÈRES PRESSION

	TUBORG Blonde Légère type «läger» 5°	33cl	4,4	50cl	6,1
	CUVÉE DES JONQUILLES Blonde de garde locale 7°	33cl	5,9	50cl	8,0
	PAIX DIEU NOVA Blonde 6°	33cl	5,9	50cl	8,6
	GRIMBERGEN BLONDE Blonde d'abbaye 6,7°	33cl	5,6	50cl	8,1
	KASTEEL ROUGE Fruitée à la cerise 8°	33cl	5,9	50cl	8,6
	PAIX DIEU Bière blonde triple 10°	33cl	5,9	50cl	8,6
	BIÈRES DU MOMENT Demandez conseil à votre serveur	33cl	5,9	50cl	8,6
	PANACHÉ MONACO	33cl	4,5	50cl	6,5
	PICON BIÈRE	33cl	5,5	50cl	8,0

BIÈRES BOUTEILLES

CHIMAY BLEU 9°	33cl	6,0
VEDETT IPA 5,5°	33cl	6,0
LIEFMANS FRUITESSE 3,8°	25cl	6,0
DUVEL 8,5°	33cl	6,0
KWAK 8,4°	33cl	6,0
PÊCHE MEL BUSH 8,5°	33cl	6,0
SAINTE FEUILLIEN GRAND CRU 9,5°	33cl	6,0
DESPERADOS 5,9°	33cl	6,0
JUPILER SANS ALCOOL	25cl	5,5

APERITIFS

CAMPARI	5cl	5,0
RICARD	2cl	3,5
PASTIS 51	2cl	3,5
SUZE	6cl	4,4
MARTINI bianco/rosso/rosato	6cl	5,0
PORTO rouge ou blanc	6cl	5,0
PINEAU DES CHARENTES	6cl	5,5
MUSCAT	6cl	5,0
PICON VIN BLANC	20cl	5,0
VIN BLANC CRÈME AU CHOIX crème de cassis, mûre, framboise, pêche, passion	10cl	5,0
WHISKY COCA, CAPTAIN COCA	4cl	7,5
JAGER BOMB	25cl	7,5
LILLET BLANC TONIC	15cl	7,0
LILLET ROSÉ AGRUM'	15cl	7,0

WHISKYS		
BALLANTINE'S	4cl	6,0
CHIVAS 12ANS	4cl	8,0
CHIVAS 18ANS	4cl	10,0
ABERLOUR 10ANS	4cl	8,0
ABERLOUR CASG ANNAMH	4cl	12,0
LAGAVULIN (TOURBÉ)	4cl	9,5
ARDBEG 10 ANS (TOURBÉ)	4cl	8,0
JACK DANIEL'S N°7	4cl	7,0

RHUM		
HAVANA CLUB 3ANS (Rhum de Cuba)	4cl	6,5
HAVANA CLUB 7ANS	4cl	7,0
HAVANA CLUB ESPECIAL	4cl	9,0
HAVANA CLUB 15ANS	4cl	7,0
HAVANA SELECTION DE MAESTRO	4cl	11,0
DIPLOMATICO (Rhum Vénézuélien)	4cl	9,0
DON PAPA (Rhum des Philippines)	4cl	9,0
EMINENTE AMBAR CLARO (Cuba)	4cl	8,5
EMINENTE RESERVA (Cuba)	4cl	10,0
VODKA		
SMIRNOFF	4cl	6,0
BELVEDERE	4cl	8,0
ABSOLUT	4cl	7,0

DIGESTIFS

LABELLE POIRE	6cl	6,0
GET 27 ou GET 31	6cl	6,0
LIMONCELLO, GENEPI, BAILEY'S	6cl	6,0
TEQUILA VOLCANO	4cl	8,0
ARMAGNAC ARMIN 10 ANS	4cl	7,0
CACHACA, CAPTAIN MORGAN	4cl	6,0
COGNAC HENNESSY VS	4cl	7,0
COGNAC XO	4cl	14,0
COINTREAU	4cl	7,0



Cocktails Signature

PORNSTAR MARTINI	20cl	10,5
Vodka, jus de passion, liqueur de fruit de la passion, sirop de vanille, shooter de champagne		
CHANTAL GOYAVE	20cl	10,0
Vodka, jus de goyave, jus de citron vert, liqueur de framboise, sirop de pastèque, curaçao		
BIKINI BOTTOM	20cl	10,0
Havana 3 ans, liqueur de noix de coco, jus d'ananas, jus de goyave, pointe de sirop d'anis		
PABLO ETOBAR	20cl	10,0
Téquila, sirop grenadine, jus d'orange, liqueur de coco		
LA VERITE SI JE MANGUE	20cl	11,0
Gin infusé au poivre, sirop de thé, jus de mangue, ginger beer		
ROMARIN DURIS	20cl	10,0
Gin, liqueur de fleur de sureau, sirop de romarin, jus de framboise, limonade		
JACQUES SPARROW	20cl	10,5
Captain Morgan, purée de fruit de la passion, jus de citron vert, jus de mangue, sirop de vanille		
GINGER CLOONEY	20cl	10,0
Gin, ginger beer fever tree, liqueur de fleur de sureau, jus de citron		
DIDIER BOURBON	20cl	10,0
Jack daniels, sirop de sucre, jus de citron, limonade, angostura		
ANANAS DEL REY	20cl	10,0
Rhum ambré, amaretto, jus de citron vert, jus de maracuja, jus d'ananas		

GINS TONIC

CHOISISSEZ VOTRE TONIC FEVER-TREE		
Indian Tonic water		
Gingerbeer		
Framboise/Rhubarbe	4cl	
BEEFEATER	80	
BOMBAY SAPHIR	8,5	
HENDRICK'S	9,5	
MONKEY 47	9,5	
CITADELLE	9,5	
BROCKMAN'S	8,5	
GENEROUS GIN	8,5	
NORDES	8,5	

SOFTS

	33cl	4,0
	33cl	4,0
	33cl	4,0
	25cl	4,0

COCKTAILS CLASSIQUES

SEX ON THE BEACH	20cl	9,0
Vodka, liqueur de melon, jus d'ananas, jus de cranberry, triple sec		
MARGARITA	9cl	9,0
Téquila, triple sec, jus de citron		
MOSCOW MULE	20cl	9,0
Vodka, ginger beer, jus de citron		
GIN FIZZ	20cl	9,0
Gin, jus de citron, sirop de sucre, tonic fever tree indian tonic		
PINA COLADA	20cl	9,0
Rhum blanc, jus d'ananas, jus de pina colada, sirop de noix de coco		
CUBA LIBRE	20cl	9,0
Rhum Havana 3 ans, quartiers de citron vert, sucre, coca-cola		
ÇAÏPIRINHA	20cl	9,0
Cachaça, cassonade, quartiers de citron vert		

Spritz

APEROL SPRITZ	8,0
Aperol, prosecco, trait d'eau gazeuse, rondelle d'orange	
SPRITZ RHUBARBE/FRAMBOISE	9,0
Vodka, prosecco, eau gazeuse, liqueur de framboise, purée de rhubarbe	
LIMONCELLO SPRITZ	8,5
Limoncello, prosecco, eau gazeuse	
HUGO SPRITZ	8,5
Liqueur de fleur de sureaux, prosecco, eau gazeuse	

MOJITOS

MOJITO ORIGINAL	8,5
Rhum HAVANA 3 ans, citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, angostura bitter	
MOJITO FRAMBOISE	9,5
Rhum HAVANA 3 ans, citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, jus de framboise	
MANGO JITO	9,0
Rhum HAVANA 3 ans, citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, jus de mangue	
MOJITO GRENADE	10,0
Rhum HAVANA 3 ans, citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, sirop de grenade, graines de grenades	
DESPEJITO	11,0
Rhum HAVANA 3 ans, citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne, bouteille de desperados 33cl, angostura bitter	



COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	30cl	7,0
Citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre, cassonade, limonade		
VIRGIN PINA COLADA	30cl	7,0
Jus de pina colada, jus d'ananas, sirop de noix de coco		
RAMENE TA FRAISE	30cl	8,0
Jus de cranberry, jus de pêche, sirop de fraise, jus de citron, eau gazeuse		
TROPIK FRUITY	30cl	7,0
Jus de pêche, jus de citron, jus de mangue, jus de maracuja		
CLAUDE FRAMBOISE	30cl	7,0
Jus de mangue, jus de framboise, sirop de passion		
O'BERRY	30cl	7,0
Sirop d'orange, jus de citron, jus de cranberry, limonade		
VIRGIN PORNSTAR MARTINI	30cl	7,0
Jus de passion, sirop de vanille, jus de citron, limonade		

LES BOISSONS

VINS ROUGES*

	Bt. 75cl	Bt. 50cl	Bt. 37,5cl	Verre 15cl
Bordeaux				
BORDEAUX AOC «Château Campot Lafont»	22,0			5,0
HAUT MÉDOC «Château de Hâ»	29,0			
LUSSAC SAINT EMILION «Blanchon Grand Agasseau»	25,0			6,0
SAINTE EMILION GRAND CRU «Château Vachon»		28,0		
LALANDE DE POMMEROL «Pont de giestres»	38,0			
ST ESTÈPHE «La rose brana»	40,0			
POMEROLEXCEPTIONNEL «Château Touliaut»		38,0		
Beujolais				
BROUILLY «Domaine Voujon»	28,0			
Loire				
ST NICOLAS DE BOURGUEIL «Domaine fondis»	25,0	16,0	6,0	
Vallée du Rhône				
CÔTE DU RHÔNE BIO «Montjau»	24,0		6,0	
VENTOUX VIEILLES VIGNES «ORCA, Marrenon»	29,0			
CROZES HERMITAGE Gabriel Meffre «Saint pierre»	39,0			
CHÂTEAUNEUF DU PAPE «Miocème jaume»	55,0			
Bourgogne				
PINOT NOIR Ropiteau «Les plants nobles»	24,0			
HAUTE CÔTE DE BEAUNE «Nuiton beauony»	38,0		6,0	
MARANGES 1ER CRU «La fuissière»	55,0			
CÔTE DE BEAUNE ALOXE CORTON «Albert»	63,0			
Sud Ouest				
MADIRAN «Maestria»	25,0			

Champagne

À la coupe		À la bouteille	
COUPE DE CHAMPAGNE de L'ÉDITO	10cl	8,5	75cl
COUPE DE CHAMPAGNE PRESTIGE	10cl	9,5	35,0
COUPE DE CHAMPAGNE ROYAL	10cl	9,5	70,0
			75,0
			150,0
			180,0

CAFÉTERIE

EXPRESSO	2,3
DOUBLE EXPRESSO	4,1
CAFÉ LATTE+ARÔME AU CHOIX (Vanille, spéculoos, caramel)	4,2
NOISETTE	2,3
DÉCAFÉINÉ	2,3
CRÈME	2,4
GRAND CRÈME	4,6
CAPPUCCINO	4,6
CAFÉ VIENNOIS	4,6
CAFÉ FRAPPÉ CRÈME GLACÉ À LA VANILLE	6,9

BOISSONS CHAUDES

CHOCOLAT CHAUD	3,9
CHOCOLAT CHAUD AU NUTELLA	4,0
CHOCOLAT CHAUD AU SPECULOOS	4,0
CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS	4,9
CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS AU NUTELLA	5,0
CHOCOLAT CHAUD ARÔME SPECULOOS VIENNOIS	5,0
LAIT CHAUD	2,8
LAIT CHAUD ARÔME VANILLE	3,2
THÉS OU INFUSIONS	3,0
CITRON PRESSÉ CHAUD	5,0
IRISH COFFEE	9,5
FRENCH COFFEE	9,5
MARNISSIMO COFFEE	9,5
BAILEY'S COFFEE	9,5
ITALIAN COFFEE	9,5

VINS BLANCS*

	Bt. 75cl	Verre 15cl
Loire		
POUILLY FUMÉ «Domaine cholle»	34,0	
MUSCADET «Clos des orfeuilles»	28,0	
Sud-ouest		
MONBAZILLAC «Les Gabardiers»	29,0	7,0
CÔTE DE GASCOGNE «Eli»	25,0	
bourgogne		
CHARDONNAY «Héritage du conseiller»	24,0	5,0
Vallée du Rhône		
CHARDONNAY «Amandier sélection parcelaire»	28,0	6,0
VINS ROSES*		
CÔTE DE PROVENCE «Note bleue»	25,0	5,0
CÔTE DE PROVENCE «M de minuty»	34,0	

NOS VINS AU PICHET*

	25 Cl	50 Cl
BLANC «Fonvène»	5,9	10,9
ROUGE «Gamay modestine»	5,9	10,9
ROSÉ «Gris de grenache»	5,9	10,9



l'édito

RESTAURANT & CAFÉ

Flashez ce Code pour nous laisser un avis!



SUIVEZ-NOUS

Edito_valenciennes

Brasserie l'Édito valenciennes

SERVICE CONTINU
Tous les jours
11H - 23H

Retrait en 30 minutes maximum!

VENTE À EMPORTER

Tél. 03 27 268 168



Photos non contractuelles
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

PRIX NETS EN EURO EXIGEZ VOTRE TICKET
Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les paiements par chèque selon les articles du code de procédure et financier L.112-6A, 91, 131-2, 10, 15-A, 19, 32, 43, 69 et 71. Un commerçant peut refuser un paiement par chèque en informant sa clientèle de sa restriction.

FINGERS FOOD

Tapas ou ça casse !

PLANCHE TRADITIONNELLE Condiments, assortiment de charcuteries et fromages, pickles maison	14,9
PLANCHE MÉDITERRANÉENNE Cake maison, falafel, sauce peanut, tomates confites, bâtonnets de carottes, houmous, billes de mozzarella, olives, cubes de courge rôtie	14,9
PLANCHE DU CHEF Boulettes de pulled-pork croustillantes, sauce BBQ maison, mozza-stick, cheddar jalapenos, sauce curry-cheese, pickles maison	14,9
FLAMMENKUECHE CLASSIQUE À PARTAGER Crème, fromage, lardons, oignons	14,9
FLAMMENKUECHE CH'TI À PARTAGER Crème, Maroilles, oignons blancs	14,9
SUCETTES DE CRISPY PULLED-PORK 4 Belles boulettes de pulled-pork croustillantes avec une sauce blanche aux herbes maison	9,9
EPERLANS FRITS Env. 200gr, avec son aioli	9,9
TENDERS DE VOLAILLE MAISON Panure au céréales, sauce Curry	11,9
CORN DOGS Saucisse, pâte à beignet/céréales, ketchup et yellow mustard	10,9



ENTRÉES

SAUMON MARINÉ Façon gravlax et ses toasts	15,9
OS A MOËLLE Gouttières gratiné beurre d'ail	12,9
CEUFS MAYONNAISE, UN CLASSIQUE 2 Pièces et sa mayonnaise	4,9
TERRINE DE FOIE GRAS Env 80grs Etses toasts	15,9
PÂTE-CRÔUTE Env 100grs	11,9

HEALTHY CORNER

Parce qu'ici, le Winter Body est tout de même très important

SALADE CÉSAR Salade verte, copeaux de parmesan, sauce césar, croûtons, tomates, poulet pané, oeuf dur	17,9
SALADE ET SES TOASTS AU CHOIX (CHÈVRE OU MAROILLES) Salade verte, noix, poire, tranches de lard grillé, tomates cerises, toasts au choix crème de balsamique	18,9
POKE BOWL SAUMON Riz thaï, dés de saumon, concombre, maïs, fêta, tomates, chou rouge, sésame, oignons frits	22,9
L'EXOTIQUE Quinoa, feuilles de menthe et mangue fraîche, crevettes, grenade, concombre, vinaigrette exotique	18,9
SALADE D'AUTOMNE Courge rôtie, pois chiches, mesclun, noisettes torréfiées, gorgonzola, vinaigrette moutarde miel	18,9
SALADE DE LENTILLES Lentilles vertes, betteraves rouges, endives, graines de courges, noix, grenade, vinaigrette moutarde	17,9
CURRY DE POIS-CHICHES AU PEANUT BUTTER Pois-chiches, oignons, beurre de cacahuètes, lait de coco, ail, épices, riz	17,9
BUTTERNUT RÔTI FARÇI Riz, chèvre, miel, butternut	16,9
BOWL D'AUTOMNE Butternut, poulet pané, quinoa, poire, mesclun, chou rouge, vinaigrette	19,9
TARTINE D'AUTOMNE Tranche de pain complet gratiné à la mozzarella, patate douce rôtie, champignons à l'ail, oeuf mollet	15,9

LES INCONTOURNABLES

Ces plats ? Ils ont plus de fans que ta série préférée

CARBONADE FLAMANDE Servie avec ses frites fraîches	18,9
FILET DE POULET AVESNOIS Sauce Maroilles, servi avec ses frites fraîches	19,9
FILET DE POULET FORESTIER Sauce champignons, servi avec ses frites fraîches	19,9
CORDON BLEU À L'ITALIENNE  Escalope de poulet fourrée de jambon Serrano, tomates confites, mozzarella ou lée et, panée, servie avec sa sauce gorgonzola et ses linguines au pesto rosso	21,9
CAMEMBERT PANÉ ET SACHARCUTERIE Camembert pané au Panko, son assortiment de 5 charcuteries et ses pommes de terre grenailles rissoles au beurre	23,9
CAMEMBERT PANÉ ET SAUMON Camembert pané au Panko, saumon mariné, pommes de terres grenailles rissoles au beurre, servies avec sa crème de citron, ail et fines herbes	23,9
WELSH RAREBIT Pain du boulanger de Préseau, moutardé, cheddar fondu à la bière, jambon blanc, un oeuf sur le plat servi avec ses frites fraîches	21,9
TARTIFLETTE MAISON Pommes de terre, lard, crème, reblochon, oignons	18,9



Reservez votre appareil à raclette !

L'hiver est là, et si on se faisait une bonne raclette ?
Appareil à raclette traditionnelle, avec sa meule de fromage, Pour 6 personnes minimum

200grs de fromage par personne, assortiment de charcuteries et condiments, pommes de terre 20,00/PERS

Réservation en amont de votre visite obligatoire

MENU EDITORIAL 34.9€

SAUMON MARINÉ
OU
PÂTE-CRÔUTE

CARBONADE FLAMANDE
OU
BAVETTE DE BOEUF

tombeée d'échalotes, frites fraîches
OU
ESCALOPE DE SAUMON A L'OSEILLE
servie avec sa purée de pommes de terre maison

MOELLEUX AU CHOCOLAT
OU
RIZ AU LAIT

Au caramel beurre salé
OU
CAFÉ GOURMAND

LES PASTAS

Pasta la vista, baby !

LINGUINE 4 FROMAGES Chèvre, gorgonzola, mozzarella, parmesan, noisettes torréfiées	17,9
LASAGNES SAUMON ÉPINARDS RICOTTA	21,9
RAVIOLES MAISON AU FOIE GRAS Foie gras et champignons	22,9
LINGUINES CHAMPIGNONS ET HUILE DE TRUFFE Champignons de saison	21,9



Pommes de terre «bintje» cultivées en Pévèle Cuites à l'huile végétale

LES BURGERS

"Tu crois en l'amour ? Attends de goûter nos burgers!"

Viande hachée française Pain réalisé par David, Boulanger à Préseau (7kms d'ici)
Simple : steak haché 150gr, tous servies avec frites fraîches

BURGER CLASSICO Steak haché de bœuf, salade, tomate, oignons, sauce burger, tranche de cheddar

BURGER NAPPÉ AU CHOIX (MAROILLES OU CHEDDAR OU POIVRE)
Steak haché de bœuf, salade, tomate, oignons, sauce burger, tranche de cheddar, sauce au choix

BURGER PULL-PORK effiloché de cochon, cuisson 7h basse température, Crème blanche aux herbes, salade, tomate, oignons, sauce burger, tranche de cheddar, cornichons

BURGER VÉGÉTARIEN
Steak végétal, salade, tomate, oignons, poêlée de légumes, sauce burger, tranche de cheddar

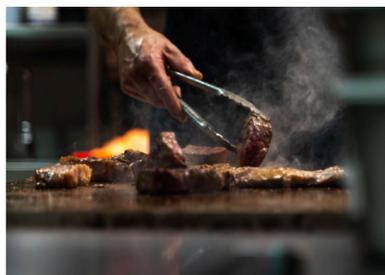
BURGER SAUMON «MON PRÉFÉRÉ»
Saumon, tomate, oignons, crème citron ail & fines herbes, sauce burger, tranche de cheddar, salade

BURGER POULET
Steak haché de poulet, chèvre, salade, tomate, oignons, sauce burger, tranche de cheddar

LE BERLINER
Emincé de poulet mariné aux épices orientales, salade, tomate, oignons, sauce blanche à la grecque, pain du boulanger

BURGER PULLED-BEEF
Effiloché de bœuf façon carbonade, tranche de maroilles, tomate, salade, oignons, sauce burger, tranche de cheddar

BURGER VENOM
Black bun, double tranche de cheddar, sauce barbecue, lard, steak haché de bœuf, oignons frits



Simple Double

17,9 23,9

19,9 25,9

19,9

16,9 22,9

20,9

18,9 24,9

19,9

19,9

19,9 25,9



Un peu speed ?
FORMULE DU JOUR

À DÉCOUVRIR SUR NOS ARDOISES

PLAT DU JOUR 14,9

PLAT DU JOUR + DESSERT 19,9
Uniquement les midis du lundi au vendredi, hors jours fériés

NOS VIANDES

To beef or not to beef, telle est la question !

BAVETTE DE BOEUF +/-250g tombeée d'échalotes, frites fraîches 20,9

POIRE DE BŒUF FLAMBÉE AU COGNAC ET SA SAUCE AU POIVRE +/-250g frites fraîches 22,9

STEAK À CHEVAL +/-300g , oeuf à cheval, frites fraîches, sauce au choix 22,9

ARAIGNÉE DE COCHON +/-250gr marinée aux épices, frites fraîches 18,9

CÔTE DE BOEUF 1Kg À PARTAGER OU PAS ... frites fraîches, 2 sauces au choix 48,9

MAGRET DE CANARD +/-230g frites fraîches, sauce au choix 22,9

TRIO DU BOUCHER Assortiment de 3 morceaux de viande (saucisse, ribs, magret) frites fraîches, sauce au choix 23,9

CARPACCIO DE BOEUF XXL +/-210g servi avec toasts de tartare de tomates, salade de roquette, pignons de pin, tomates séchées, copeaux de parmesan, caprons, pesto, frites fraîches 23,9

STEAK TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE +/-180g  pesto, pignons de pin, copeaux de parmesan, frites fraîches 21,9

STEAK TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL PRÉPARÉ +/-180g ketchup, capres, cornichons, oignons, sauce anglaise, frites fraîches 20,9

ANDOUILLETTE AAAAA Et sa sauce moutarde, frites fraîches 20,9

TOMAHAWK DE BŒUF +/- 1,2Kg frites fraîches, 2 sauces au choix 55,0

SOURIS D'AGNEAU +/- 350g Purée de pommes de terre maison, sauce miel et thym 24,9

Merci de préciser à votre serveur la cuisson de vos viandes : bleue, saignante, à point ou bien cuite

Un peu de vin ? Découvrez l'accord mets et vins de chaque plat, Merci Nico !



Suivant arrivage, à volonté & servies avec ses frites fraîches

MOULES MARINIÈRES
vin blanc, persil, céleri, oignons, échalotes, poireaux 16,9

MOULES À LA CRÈME
base moules marinières + crème fraîche 17,9

MOULES MAROILLES
base moules marinières + sauce Maroilles 19,9

MOULES GORGONZOLA
base moules marinières + crème de gorgonzola 19,9

Cannitane aux choix 2,0

- Frites
- riz sauvage
- purée maison
- poêlée de haricots verts
- légumes du moment
- patates douce rissoles
- salade verte
- linguines

LES PIZZAS

REINE
sauce tomate, jambon blanc, champignons, fromage à pizza 14,9

MARGUERITA
Sauce tomate, fromage à pizza 17,9

4FROMAGES
sauce tomate, reblochon, chèvre, gorgonzola, fromage à pizza 18,9

CHUCK-NORRIS
sauce tomate, poulet pané, lard, sauce BBQ, cheddar, maïs, oignons rouges 20,9

CHÈVRE MIEL
crème fraîche, fromage de chèvre, fromage à pizza, miel 18,9

SCANDINAVE
crème fraîche, saumon mariné, thon, oignons rouges, tomates cerises, câpres 20,9

CANNIBALE
Sauce tomate, viande hachée, lard, chorizo, jambon, oeuf, fromage à pizza 21,9

MENU ENFANTS 12,5
(moins de 12 ans)
Offert le mardi soir pour l'achat de 2 plats adultes payants offre non cumulable avec d'autres offres

PLAT AU CHOIX BURGER ou JAMBON BLANC ou MOULES MARINIÈRES ou PÂTES AU SAUMON ou PIZZA LAPIN

DESSERT AU CHOIX CRÈPE ausucre ou CRÈPE au Nutella ou COUPE DE GLACE 2 boules au choix

1 BOISSON AU CHOIX Tropic ou vitell 25cl ou jus de pomme

DESSERTS MAISON

Réalisés par notre équipe de pâtisseries

MOUSSE AU CHOCOLAT Maison	7,9
PROFITEROLES XXL	9,9
MOELLEUX AU CHOCOLAT et sa boule de glace vanille	8,9
TIRAMISU DU MOMENT	9,9
TARTE TATIN Glace vanille et crème fouettée	8,9
ILE FLOTTANTE Crème anglaise, sauce caramel, amandes effilées	7,9
PAVLOVA EXOTIQUE	9,9
ECLAIR CITRON MERINGUÉ	8,9
RIZ AU LAIT Au caramel beurre salé	7,9

CRÊPES XXL MAISON

Au sucre	5,9
Nutella	7,9
Choco-vanille Boule de glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée	9,9
Choco-banane boule de glace vanille, banane fruit, chocolat chaud, crème fouettée	9,9
Caramel boule de glace caramel, sauce caramel	9,9
Suzette Caramel beurre d'orange, crème fouettée, grand marnier flambé	10,9



POUR VOS ÉVÈNEMENTS, GÂTEAU FAIT MAISON SUR PLACE OU À EMPORTER
3 chocolats ou fruits ou exotiques
(à partir de 4 personnes, réservation 48h à l'avance) : 6 euros la part

COUPES GLACEES TRES GOURMANDES

CHOCOLAT, CAFÉ ou CAMEL LIEGEOIS 3 boules chocolat ou café ou caramel, sauce chocolat ou café ou caramel, crème fouettée	8,4
BANANA SPLIT 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, banane fruit, chocolat chaud, crème fouettée	8,4
DAME BLANCHE 3 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée	8,4
COUPE FRAISE BONBONS 2 boules vanille, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, bonbons fraise, crème fouettée	9,9
COUPE DULCE DE LECHE 1 boule caramel beurre salé, 2 boules vanille de Madagascar, sauce caramel, crème fouettée, cookies	9,5
COUPE LA FRAMBOISINE 2 boules framboise, 1 boule de glace vanille, crème anglaise, 1 tuile aux amandes maison, framboises, crème fouettée	9,5
COUPE L'ORBLANC 1 boule spéculoos, 2 boules chocolat blanc, crème anglaise, crème fouettée, copeaux de chocolat	9,5
COUPE LA BIG BROWNIES 1 boule vanille de madagascar, 1 boule chocolat noir, 1 boule chocolat blanc, brownie maison, chocolat chaud, crème fouettée, amandes effilées	9,5

COUPES GLACEES AVEC ALCOOL

Un dessert pour les grands !

COUPE ICEBERG 3 boules menthe-chocolat, peppermint	9,9
COUPE ANTILLAISE 2 boules rhum-raisin, 1 boule caramel beurre salé, rhum	9,9
COUPE TROÏKA 2 boules framboise, 1 boule citron jaune, vodka	9,9
COUPE IRISH COFFE 2 boules café, 1 boule vanille, crème fouettée, whisky	9,9
COUPE COLONEL 3 boules citron, vodka	9,9

GLACES



COUPE 2 BOULES	5,2
COUPE 3 BOULES	6,9
MILKSHAKE MAISON crème glacée au choix	7,0
Supplément chocolat chaud	2,0
Supplément crème fouettée	2,0

Les parfums

Crème glacée

Sorbets

Vanille de madagascar

Caramel beurre salé

Chocolat noir

Chocolat blanc

Pistache

Spéculoos

Rhum-raisin

Nougat

Menthe-choco

Stracciatella

Bubble-gum

Noix de coco

Fraise

Framboise

Citron jaune

Passion

Mangue

Ananas

Abricot

Cerise

Cassis



LES GOURMANDS

CAFÉ GOURMAND	9,9
THÉ GOURMAND	9,9
CHAMPAGNE GOURMAND	12,9
GOURMAND SEUL	8,0