

## GAMES - HOW DOES IT WORK?

Les possibilités des jeux de société modernes sont illimitées et il sort 3 nouveautés chaque jour en France. Le seul problème est qu'il faille lire et comprendre les règles. Actually... We got you covered...

Sit back and relax, un sommelier du jeu va venir à ta table. Hein? Oui oui, un sommelier du jeu. Son métier est de sonder tes envies pour ensuite t'apporter des jeux à ton goût et t'en expliquer les règles.

Jeux en illimité  
**ALL YOU CAN PLAY**  
5€

## COVID BATTLE

- \* Le port du masque est obligatoire pour nos équipes. Il l'est également pour vous lorsque vous vous déplacez dans le restaurant.
- \* Nous n'acceptons plus les paiements en cash ni les divisions d'addition. Un paiement par table please.
- \* Une fois utilisés, nos jeux sont mis en quarantaine pendant 3 jours. Tu peux tenir tes cartes à pleines mains en toute sécurité.
- \* Notre équipe teste sa température tous les jours avant le service et respecte les gestes barrière. On vous demande d'en faire de même. Toussez et éternuez dans votre coude. Ne laissez pas traîner vos mouchoirs.
- \* Du gel hydroalcoolique est à votre disposition. Lavez-vous les mains dès votre arrivée, entre chaque jeu et avant de manger.
- \* Notre équipe nettoie les points de contact toutes les 20 minutes. Les tables et chaises sont également passées au produit virucide entre chaque convive.
- \* Le restaurant tout entier est désinfecté quotidiennement avec des produits virucides respectant la norme EN 14476.

## PLANCHES

**MIXTE** Charcuteries tranchées sur place et fromages A.O.P. | 15

**VEGAN** Hummus, tapenades maison d'olives noires et de tomates séchées, légumes croquants, faux magés et cisson végétal de chez Pistache & CacaHuète à Lille. | 15

## COIN BISTROT

**Gaspacho**  
Tomates d'antan, fraises, écume de lait végétal à l'oxalis, caramel de fraises au Xéres. 6

**Ceviche**  
Poisson selon arrivage. 12

**Tartare Charolais à l'italienne**  
Parmesan, olives noires, tomates séchées, câpres, pesto maison, servi avec frites ou salade. 17

**Poulpe Grillé**  
Aubergine et fenouil grillés, sauce vierge à l'ail noir. 25

**Vitello Tonnato**  
Veau basse température, tomates séchées, thon, huile d'herbes, roquette, parmesan, câpre et anchois. 17

**Mini farcies Végé**  
Farce maison, pistou de roquette aux amandes, granola, riz noir. 16

## STREET FOOD

**BURGER VÉGÉ**  
Buns boulanger, galette façon basquaise panée au kasha, scamorza, coulis de piquillo. | 15\*

**BURGER DU MOMENT**  
Selon inspiration du chef et produits de saison.

**BURGER DRY AGED**  
Buns boulanger multigraines, viande hachée maturée à la moelle, compotée d'oignons balsamiques, ketchup, poitrine de porc ibérique marinée, sauce cheddar à la Tripel Lefort. | 17,5\*

\*Accompagné de frites et mayo maison.

**POUTINE CLASSIQUE**  
Frites fraîches, cheddar affiné, sauce poutine (fond de veau, bière brune et pain d'épices).  
Suppléments : steak (+4), bacon (+2), oignons sautés (+1), légumes de saison (+1) | 8,5

**POUTINE VEGAN**  
Frites fraîches, sauce salsa maison, faux-mage cheddar, tofu. | 13

**FISH AND CHIPS**  
Lieu noir frais panure maison, épices du moment, frites fraîches, sauce tartare maison. | 13

**FRITES FRAICHES & MAYONNAISE MAISON** | 4

## DESSERTS

**COOKIE GÉANT**  
aux pépites de chocolat | 5

**MI-CUIT**  
maison au chocolat | 7

**PAVLOVA VEGAN**  
fruits rouges | 7

**CAFÉ GOURMAND** | 6

**THÉ GOURMAND** | 7

**SO FRAISES**  
Verrine de fraises à l'huile d'olive d'exception, citron vert, mousse fromage blanc. | 7

**CHEESECAKE**  
spéculoos & coulis | 7

**IRISH GOURMAND** | 11

**DIGEO GOURMAND** | 11

**THES BY TEATAP** | 3,8

**MANGOUSTAN VERT BIO**  
Le Mangoustan est un des fruits les plus riches en antioxydants naturels. Pas pour rien qu'on le surnomme le "fruit des Dieux".

**CHAÏ DE BOMBAY BIO**  
Thé noir épicé, fruité et vanillé. Un aller simple pour le pays des yogis.

**FRUITS & PASSION BIO**  
Rooibos vert aux fruits tropicaux. Ce mélange vous promet une bonne dose d'exostime et de fraîcheur tout au long de journée.

**BLACK MANGO**  
Thé noir aux mangues et maracudjas. Ce mélange riche en minéraux, aux saveurs sucrées et puissantes, vous garanti un sourire ensoleillé !

**SUPER MORINGA BIO**  
Tisane du lendemain de veille. Citronnelle, curcuma, pissenlit, gingembre, rien de mieux pour vous remettre sur pied!

## CAFES

100% Arabica - Direct Fair Trade

EXPRESSO | 2,4

DÉCA | 2,5

DOUBLE EXPRESSO | 3,7

GRAND CRÈME | 3,9

CAPPUCCINO | 3,5

CHOCOLAT | 4

CHOCOLAT VIENNOIS  
Disponible au lait végétal | 4,5

**LATTE MACCHIATO**  
Disponible au lait végétal. | 4

**CHAÏ LATTE**  
Lait végétal, mélange maison de cannelle, gingembre, cardamome, clous de girofle | 4

**MATCHA LATTE**  
Lait végétal, mélange de poudre de thé vert matcha et sucre de noix de coco | 4,5

**TURMERIC LATTE**  
Lait végétal, mix maison de curcuma, gingembre, poivre et cannelle | 4,5

**IRISH COFFEE**  
Jameson Whisky, café, sucre, chantilly maison.  
Disponible avec du Rhum, de l'Amaretto, de la Vodka ou du Cognac | 8,5

## NOS ENGAGEMENTS

Tous nos plats sont faits maison à partir d'un maximum de produits locaux, bios, issus d'agriculture raisonnée.

Notre viande est de la Black Angus hachée sur place.

Notre pain bio vient de chez Hopla Geiss Bakery à Saint-Gilles.