

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. Lydia ou Pumpkin fonctionnent très bien.
- * 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 fréquemment.
- * 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 par Noémie, une auto-entrepreneuse qui a suivi la formation nettoyage et désinfection liée au Covid et la formation HACCP concernant les bonnes pratiques en restauration. Les produits utilisés sont virucides et respectent la norme EN 14476.

PLANCHES

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

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

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. 16

Poulpe Grillé
Aubergine et fenouil grillés, sauce vierge à l'ail noir. 20

Vitello Tonnato
Veau basse température, tomates séchées, thon, huile d'herbes, roquette, parmesan, câpre et anchois. 16

Mini farcies Végé
Farce maison, pestou de roquette aux amandes, crumble, riz noir. 15

STREET FOOD

BURGER VÉGÉ | 14*
Buns boulanger, galette façon basquaise panée au kasha, scamorza, coulis de piquillo.

BURGER DU MOMENT | 12*
Selon inspiration du chef et produits de saison.

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

FRITES FRAICHES & MAYONNAISE MAISON | 4
**Accompagné de frites et mayo maison.*

POUTINE CLASSIQUE | 8
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)

POUTINE VEGAN | 12
Frites fraîches, sauce salsa maison, faux-mage cheddar, tofu.

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

DESSERTS

COOKIE GÉANT | 5
aux pépites de chocolat

MI-CUIT | 6
maison au chocolat

PAVLOVA VEGAN | 6
fruits rouges

CAFÉ GOURMAND | 6

THÉ GOURMAND | 7

SO FRAISES | 6
Verrine de fraises à l'huile d'olive d'exception, citron vert, mousse fromage blanc.

CHEESECAKE | 6
spéculoos & coulis exotique

IRISH GOURMAND | 11

DIGEO GOURMAND | 11

THES BY TEATAP

MANGOUSTAN VERT BIO | 4
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
Thé noir épicé, fruité et vanillé. Un aller simple pour le pays des yogis.

PÈCHE TRANQUILLE BIO
Rooibos aux arômes de pêche, vanille et cardamome. Un thé rouge d'Afrique du Sud parfait contre les insomnies.

OOLONG VANILLE ORCHIDÉE
À mi-chemin entre thé noir et vert, un bonheur pour les indécis! Saveurs florales et sucrées.

GINGER BEER BIO
Tisane épicée et fruitée, elle saura parfaitement satisfaire vos papilles en fin de repas.

CAFES

Café Bio du Mexique

EXPRESSO | 1,9

DÉCA | 2

DOUBLE EXPRESSO | 3

GRAND CRÈME | 3,2

CAPPUCCINO | 3,5

CHOCOLAT | 4

CHOCOLAT VIENNOIS | 4,3
Disponible au lait végétal

LATTE MACCHIATO | 4,3
Choisis ton sirop : Caramel salé, Noisette grillée, Chocolat Cookie, Chai Tea. Disponible au lait végétal.

CHARCOAL LATTE | 4
Lait végétal, sirop d'érable, charbon végétal actif

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

IRISH COFFEE | 7,5
Whisky, café, sucre de canne, chantilly
Disponible avec du Rhum, du LOT40, de l'Amaretto, de la Vodka ou du Cognac

NOS ENGAGEMENTS

Tous nos plats sont faits maison à partir d'un maximum de produits locaux, bios, issus d'agriculture raisonnée. Calonne-sur-la-Lys, Lomme, Herlies, Wavrin, Poperinge, Emile de chez Entraïd'Union nous distribue toutes les semaines, les merveilles des producteurs de notre région.

Notre viande est normande certifiée France et hachée sur place.

Notre pain provient de la Boulangerie Degruson, au bout de la rue.