

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 respecte les gestes barrières. 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 contacts 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.

LA LUCHE

PLANCHES APERITIVES

MIXTE

Fuet de Vic, jambon Bernuy 24 mois, jambon blanc ibérique, schiacciata piquante et fromages du moment. | 15€

VEGAN

Trilogie de houmous : betterave, cacahuètes citron vert, classique, Falafels, flat bread, légumes de saison. | 15€

COIN BISTROT

ENTRÉES

Aubergine rôtie, choux fleur grillé, gremolata basilic, granola salé, sauce yaourt. **9€**

Sucrine braisée, saumon gravlax, copeaux de parmesan, sauce vierge. **9€**

Option sans saumon, plus de sucrose. **8€**

PLATS

Daurade snackée, purée de fenouil au gingembre et citron noir, siphon de basilic et fleurs, sponge cake aux herbes. **14€**

Tarte fine aux pignons et olives noires, crème de maïs fumé, légumes de saison, jeunes pousses, vinaigrette de tomates grillées, pickles, fruits rouges. **12€**

Option avec jambon Bernuy 24 mois. **14€**

Filet de rumsteck Français basse température, chimichurri, accras de légumes, crème de maïs fumé, échalote confite. **19€**

STREET FOOD

THE DWITCH

Galette de chez Auguste et Ferdinand, falafel, houmous cacahuètes citron vert, pickles oignons / concombres, légumes grillés, sauce blanche. | 13€

BURGER DU MOMENT

Selon inspiration du Chef et des produits de saison.

BURGER DRY AGED

Buns boulanger multigraines, viande hachée maturée à la moelle, compoté d'oignons balsamique, ketchup maison, poitrine de porc ibérique marinée, sauce cheddar à la bière. | 17€

POUTINE CLASSIQUE

Frites fraîches, cheddar affiné, sauce gravy. | 8€

Suppléments : **Steak (+4)**, **bacon (+2)**, **oignons sautés (+1)**, **légumes de saison (+1)**

POUTINE VEGAN

Frites fraîches, faux mage, sauce gravy vegan, seitan maison. | 12€

FRITES FRAÎCHES ET MAYONNAISE MAISON

Transforme ton burger en version végé grâce aux steaks made in Lille de Nextfood ! | 4€

DESSERTS

HOT & COLD

Profiterole, praliné noisette sarrasin, noisettes grillées, glace vanille "Promis Juré", chantilly vanille, coulis de framboise servi tiède. | 7€

RED HOT STRAWBERRY PEPPER

Biscuit brownie sans gluten, ganache chocolat noir, coulis framboises-poivrons, framboises fraîches, feuillantine gruë de cacao, gelée florale framboises-poivrons. | 8€

PROMENADE DANS LES BOIS

Sablé breton, ganache montée chocolat blanc-menthe fraise, confit fraises-violettes, oxalis et feuilles de menthe. | 8€

TARTE EN FOLIE

Toujours composée d'un biscuit croquant, d'une crème onctueuse et d'un fruit local de saison. | 7€

RIZ OLÉ !

Riz-au-lait onctueux vanille, caramel fleur de sel, praliné cacahuètes, peanuts grillées. | 6€

CAFÉ GOURMAND

THÉ GOURMAND | 7€

THES BY TEA TAP

| 4€

SUPER ZESTEA

Thé vert 3 agrumes.

MORNING DETOX

Thé vert BIO à la menthe.

BLACK MANGO

Thé noir Bio à la mangue et fruit de la passion.

ROCK & CHOC

Rooibos chocolat et caramel.

INFUSION FRENCH VIOLETTE

Violette, pomme fruit du dragon, framboise.

CAFES BIO

EXPRESSO	2€
DÉCA	2.1€
DOUBLE EXPRESSO	3.1€
CAPPUCCINO	3.5€
CHOCOLAT	4€
+ chantilly 0,30€	
CAFÉ FRAPPÉ DU MOMENT	5€

HOT DRINKS

MACCHIATO	4,5€
Ask our staff pour le sirop	
UNICORN LATTE	4,5€
Lait de coco, miel, gingembre, citron, spiruline bleu	
GOLDEN LATTE	4,5€
Lait de coco, gingembre, curcuma, miel, cannelle	
BLACK LATTE	4,5€
Lait de coco, charbon actif végétal, caramel	
IRISH COFFEE	7.5€
Jameson, sucre de canne, chantilly	
Disponible avec du rhum, 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 Entraid'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.

🌿 Cette petite feuille vous indique les plats vegan

BOOZY BRUNCH

COCKTAILS

Mimosa | 8€

Jus d'orange pressé, champagne Lelarge Peugeot.

Bloody Mary revisité | 6€

Vodka, jus de carotte, sauce tomate, tabasco jalapenos, sauce soja/mirin, citron jaune.

Expresso Martini revisité | 9€

Vodka, Frangelico, sirop de chaï, expresso.

Frozen Rosé | 9€

Vodka, Lillet rosé, vin rosé, pastèque, sirop de basilic, purée de fraise, citron vert
Frais, fruité, granité.

Champagne Lelarge Peugeot | 9€ | 70€
Extra brut

Terroir de Vrgny, levures naturelles.

Vins naturels et bières éphémères
Ask our friendly staff!

**YOUR BODY'S A
TEMPLE KINDA BRUNCH**

JUS BIO | 4€

Pomme-coing
Pomme-fraise
Abricot
Orange

LIMONADES BIO | 4.5€

Rose
Fleur d'oranger
Gingembre
Citron vert

INFUSIONS FRAÎCHES BIO | 4.5€

Roolbos fruits de la passion
Basilic

SMOOTHIE DU MOMENT | 6.5€

HOT DRINKS | 5€

Golden latte
Unicorn latte
Black latte

COCKTAILS SANS ALCOOL

Juniper Fizz | 6€

Sirop de genièvre, citron jaune, menthe, tonic Fever tree.

Jardin d'Hiver | 6€

Sirop de jasmin, purée de yuzu, Schweppes Matcha, jus de citron vert.

GOOD TO KNOW

- * Tous nos œufs sont de catégorie 1, bio et nous viennent de poules élevées en plein air.
- * Tous nos plats sont faits maison à partir d'un maximum de produits locaux, bios, issus d'agriculture raisonnée.
- * Notre pain provient de la géniale boulangerie Degruson, au bout de la rue.

Jeux en illimité
ALL YOU CAN PLAY
5€

BRUNCH DE LA LUCK

Bol d'Açaï | 10€

🌿 Pudding de chia au lait végétal et sirop d'érable, baies d'açaï, fruits frais, granola maison, mélange de graines.

The Gaufre | 16€

3 quarts salés : œufs pochés, jambon cru bernuy 24 mois, espuma parmesan, méli-mélo de salade fraîcheur.
1 quart sucré : inspirations du chef.

Grilled Cheese | 16€

Pain de campagne de chez Degruson, pesto, tomate, mozzarella, parmesan, basilic, oignons cajun, poulet français basse température, sauce BBQ.
Servi avec salade et fruits frais.

Pancakes | 7€

Trois pancakes sucrés au sirop d'érable ou pâte chocolatée.

Brioche Perdue | 10€

Brioche AOP de chez Degruson, chantilly pistache, fraises au sirop de verveine.

**BAGEL & PANCAKES
OF THE DAY**

Ask our amazing staff!

Poutine Déjeuner | 15€

Frites de patates douces, œuf poché, tomate grillée, oignons cajun, bacon, sauce scamorza basilic.

Oeufs Bénédicte au saumon fumé | 16€

Deux œufs pochés bio, tomate grillée, servis sur un pain muffin anglais à l'encre de seiche. Accompagné de deux gaufres pdt maison et fruits frais.

Assiette Vegan | 21€

🌿 Gaufre végane épinard, brouillade de tofu au curcuma, fèves au sirop d'érable, salade du moment, choix de pancakes vegan ou pain complet. Servi avec frites de patates douces, mini açaï bowl et fruits frais.

Assiette Brunch | 21€

Trois œufs bio à votre façon, bacon, saucisse, fèves au sirop d'érable. Choix de pancakes ou de pain complet. Servi avec deux gaufres pdt maison et fruits frais.



SUPLÉMENTS :

Portion de bacon (+3€) Portion de fèves (+2€)

🌿 Cette petite feuille vous indique les plats vegan

Ajoutez 5€ à votre plat pour un verre de jus d'oranges pressées et le café/thé à volonté.

PLEASE NOTE :

On veut ce qu'il y a de mieux dans ton assiette : **du frais et du bio**. Pour éviter tout gaspillage, nos quantités sont limitées. Sorry s'il y a des ruptures.

Inspired by Montreal finest places
Brought to you by LA LUCK
Made by Thomas Imbert



* COCKTAILS SIGNATURE *

- Chien Tête en Bas | 9.5€**
Rhum épicé Chic Choc, Cointreau, sirop de chaï, bitter pêche, citron jaune.
Légerement épicé, notes d'agrumes.
- Hakuna | 9.5€**
Gin Citadelle, concombre frais, sirop de combava, mousse de menthe et estragon, Chartreuse Elixir, citron vert.
Herbacé, citronné.
- Frozen Rosé | 9€**
Vodka, Lillet rosé, vin rosé, pastèque, sirop de basilic, purée de fraise, citron vert.
Frais, fruité, granité.
- Vladimir | 9€**
Liqueur de fleur de sureau, Lillet blanc, Vodka, sirop de jasmin, jus de pomme, eau pétillante, citron jaune.
Floral, rafraichissant, pétillant.
- Expresso Martini revisité | 9€**
Vodka, Frangelico, sirop de chaï, expresso.
- Pink Rabbit | 9.5€**
Mezcal, Téquila Reposado, jus de pamplemousse, sirop de chipotlé, bitter Angoustura, bitters de céleri fumé, eau pétillante, citron vert.
Floral, rafraichissant, pétillant.
- Cherry Amaretto Sour | 9€**
Amaretto, liqueur de cerise, Maraschino, citron jaune, blanc d'œuf.
Acidulé, sucré.
- Renard des Bois | 8.5€**
Rhum Havana Especial, liqueur de cerise, confiture de myrtilles, jus de cranberries, sirop de lavande, citron vert.
Sucré, fruité.
- Tabarnak | 8.5€**
Jameson, purée de poire, sirop d'érable, old fashioned bitters, citron vert.
Riche, gourmand.
- Mayliss spritz | 9€**
Gin Beefeater, Lillet blanc, sirop de gingembre et rhubarbe, citron jaune, tonic.
Frais, estival, légère amertume.

Tous nos sirops sont HOME MADE ♥

* MOCKTAILS *

Jardin d'Hiver | 6€
Sirop de jasmin, purée de yuzu, Schweppes Matcha, jus de citron vert.

Juniper Fizz | 6€
Sirop de genièvre, citron jaune, menthe, tonic Fever tree

GIN TONIC

Beefeater London Dry, Fever Tree Indian, citron jaune et baies de genièvre. | 8.5€

Citadelle, Fever Tree Indian, orange et clous de girofle. | 9€

Malfy Orange Sanguine, Fever Tree Mediterranean, pamplemousse et baies de goji. | 9.5€

Panda Gin Bio, Fever Tree Clémentine, basilic. | 9.5€

Monkey 47, Fever Tree Mediterranean, citron vert et fraise. | 10€

Fever Tree Aromatic et Schweppes Ginger beer aussi disponibles.

* SOFTS *

JUS BIO | 4€
Pomme
Pomme-coing
Pomme-fraise
Abricot
Orange
Tomate

LIMONADES BIO | 4.5€
Rose
Fleur d'oranger
Gingembre
Citron vert

INFUSIONS FRAÎCHES BIO | 4.5€
Rooibos fruits de la passion
Basilic

UN PEU MOINS BIO | 4€
Fritz kola, Coca-cola zéro
Schweppes Premium tonic, Schweppes matcha
Schweppes ginger beer

EAUX | 4€
St Amand plate 1l
St Amand gazeuse 1l
Badoit 33cl

KOMBUCHA DE PHALEMPIN | 5€

MATÉ | 4€

* PRESSIONS *

LA LUCK (5°) | 3€ / 5€
Bière de soif, basse fermentation, blonde dorée au goût légèrement amer. Bière ultra désaltérante.

JUNGLE JOY (5,9°) | 4€ / 7€
Brussels Beer Project - Belgique
Bière blonde Dubbel brassée avec de vrais morceaux de mangue et de fruits de la passion. Cette explosion de saveurs estivales et tropicales séduit par une incroyable fraîcheur et une pointe d'amertume.

JAMBE DE BOIS (8°) | 4€ / 7€
Brasserie de la Senne - Belgique
Bière blonde Tripel corsée et typiquement belge. Elle surprend grâce à son nez fruité et houblonné. Le malt prend le dessus en bouche accompagné d'une légère amertume.

SAINT BERNADUS BLANCHE (5,5°) | 3.5€ / 6.5€
Brasserie Saint Bernard - Belgique
Bière blanche d'abbaye non filtrée à la robe jaune et brumeuse surmontée d'une fine mousse blanche. Arômes de fruits, d'agrumes, de malt, de coriandre et de levure.

SAISON DUPONT BIO (5,5°) | 4€ / 7€
Brasserie Dupont - Belgique
Bière blonde de fermentation haute, très amère et caractérisée par des notes d'agrumes la rendant particulièrement désaltérante.

BREWDOG PUNK IPA (5,6°) | 4€ / 7€
Brasserie Brewdog - Écosse
Bière écossaise s'inspirant des tendances américaines en matière de brassage et du choix des houblons. Très houblonnée, elle offre des arômes légers de foin, de fruit et d'herbe. Saveurs fruitées évoquant la pêche et les fruits tropicaux.

CIDRES APPIE (33cl) | 5€
Extra brut BIO (6,5°) | Brut (4,7°) | Poiré-gingembre (3,3°) | Rosé (2,9°)

* BOUTEILLES *

SÉLECTION DE BIÈRES CRAFTS DU MOMENT

ORANGE MECANIQUE (7° - 33 cl) | 6€
Sainte Cru - Inspiration triple - France

CITRA GALACTIQUE (6,5° - 33 cl) | 6€
Grand Paris - IPA - France

AGENT PROVOCATEUR (6,5° - 33 cl) | 6€
Craig Allan - Golden Hoppy Ale - France

SYLVESTER STALUNE BIO (8° - 33 cl) | 7€
Pleine lune - Double IPA Bio - France

ICAUNA (4,8° - 44 cl) | 7.5€
Popihn - Pale Ale - France

INK & DAGGER (6,5° - 33 cl) | 6€
Amundsen - IPA - Norvège

L'AMOUREUX #2 (6° - 33 cl) | 7€
L'ermitage - IPA single hop Enigma - Belgique

COSMIC (4,5° - 33 cl) | 7€
Lambrate - Session IPA - Italie

PRESSE FRAMBOISE (4,5° - 33 cl) | 6€
Grand Paris - Sour Framboise - France

GOAT ME STOUT (6,8° - 33 cl) | 7€
P'tite maiz - Oatmeal stout - France

BRUNEHAUT (6,5° - 33 cl) | 5€
Brunehaut - Blonde - France

BABYLONE (7° - 33 cl) | 5€
Brussels beer project - Bread IPA - Belgique

WESTMALLE BRUNE (9° - 33 cl) | 5€
Abbaye de Westmalle - Belgique

VINS NATURISTES

"Des vins vivants, faits par des vignerons libres."

ROUGE	5€	28€
Tire Pé Diem 2018 AOC Bordeaux	5€	28€
Sur la Route 2018 Côte Vermelle	5.5€	32€
Serpent à plumes Malbec / Merlot	7€	37€
Dal Canto 2017 IGP Les Alpilles	6.5€	35€
Herbes rouges 2017 Val de Loire	7€	37€

BLANC	6€	32€
Pierres Sauvages 2018 AOC Alsace	6€	32€
Blizzard Lestignac	6.5€	35€
Galinette 2017 AOC Côteaux d'Aix-en-Provence	7€	37€
Peiruda 2015 IGP Comté de Tolosan	6.5€	35€

ROSÉ	6€	30€
Pomponette AOP Coteaux d'Aix Provence	6€	30€
BULLES Goto DOC Prosecco Treviso (non bio)	6€	30€
CHAMPAGNE Champagne Lelarge Pugeot Extra brut Terroir de Vriigny Levures naturelles	9€	70€

WHISKIES

Perfect Peat	8€
Cu Bocan	9€
LOT40 Rye	9€
Tullibardine Sauternes finish	9.5€

RHUMS

Rhum épicé Chic Choc	7.5€
FAIR Rhum Belize XO	8.5€
Botran 15 ans	8€
Sister Isles Reserva	9€
La Hechicera	9.5€

DIGESTIFS

Calvados Drouin Sélection	6.5€
Bourgouin Cognac Verseau	7.5€
Cognac Baron Otard VSOP	8.5€
Armagnac SOLERA 2001	8€
Limoncello	6€
Amaretto	6€
Chartreuse verte	7€

Pour les plus curieux d'entre-vous, une sélection de vins éphémères vous attend chaque mois !