



Menu

Des produits locaux et de saison !

Droit d'accès aux jeux et explication des règles : 3 €



Mocktails

Le Chaman	7 €
maracuja, ananas, vanille, le tout fumé au bois de hêtre	
Le Maraudeur	7,5 €
lyre's american malt, infusion aux baies sauvages, jus de citron, limonade	
Le Paladin	7 €
jus de poire, jus de pomme, sirop de mûre, jus de citron jaune	
Le Druide	7,5 €
lyre's pink london spirit, jus de pomme, jus de framboise, sirop de litchi	



Boissons

Citronnade	4 €
citron jaune, rhubarbe et fraises	
Thé glacé	3,5€
thé vert au jasmin, pamplemousse et vanille	
Boisson gourmande	6 €
café ou chocolat chaud, pâte de pistache maison, chantilly légère, éclats de pistaches	
Sangria blanche*	6 €
vin blanc, sirop de violette, agrumes	
Milkshake	6,5 €
vanille, caramel, cacahuètes, chantilly	
Smoothie	6,5€
mûre, myrtille sauvage, framboise	



Cocktails*

Le Chamaniak	10 €	Le Maraudeur	9 €
rhum ambré, maracuja, ananas, vanille, le tout fumé au bois de hêtre		whisky, infusion aux baies sauvages, jus de citron, limonade	
L'Irréductible	9 €	Le Paladingue	9 €
gin, crème de fraise, jus de citron, cidre		tequila, jus de poire, crème de mûre, jus de citron jaune	
Le Pyromane	9 €	La Druidesse	9 €
vodka au piment vert, jus de cranberry, jus de fraise		gin, jus de pomme, jus de framboise, sirop de litchi	
		L'Enchanteresse	8 €
		punch avec du rhum	

*En raison de notre licence 3, l'alcool peut être uniquement servi avec une consommation alimentaire.



Boissons du moment



Midi Plats

le plat : **12 €**

Focaccia garnie

houmous au cumin, compotée d'oignons, carottes marinées au sésame, pickles, salade et sauce au yaourt

Bun du moment

bun brioché, houmous de petits pois, coppa, crudités et fromage frais

Salade du moment

orzo, feta, tomates séchées, concombre, chou rouge, radis, cacahuètes, vinaigrette au soja et sésame



Soir Planches

la planche : **14 €**

Planche des Lutins

brie, tomette aux fleurs, chèvre, carré du vinage

Planche Elfique

houmous au cumin, houmous aux petits pois, sauce au yaourt, accompagnée de légumes croquants

Planche des Sorciers

spianata piccante, coppa, saucisson sec, pickles

À GRIGNOTER

Focaccia au romarin

2 €

Focaccia du moment

3,5 €

Pommes de terre au four aux épices

4 €



Pâtisseries

Cookie 3,5 €

chocolat et amandes grillées

Brownie 4 €

chocolat et caramel au beurre salé

Banana bread vegan 4 €

chocolat et beurre de cacahuètes

Muffin 4 €

myrtilles sauvages et citron
avec glaçage au cream cheese



A manger

Boissons chaudes

Espresso, Allongé	2 €
Double espresso	3 €
Americano	3 €
Cappuccino	3 €
Latte	3 €
Flat White	3 €
Mocha	4,50 €
Chocolat chaud (chocolat noir, lait, caramel ou blanc au caramel)	4,50 €
Thés (retrouvez nos saveurs à la page suivante)	3,50 €

Boissons froides

Iced coffee	4 €
Iced latte	4 €
Thé glacé du moment	3,5 €
Citronnade	3,5 €
Citronnade du moment	4 €
Jus de rêve 25cl orange, pomme, multivitamins, pêche, raisin, ananas, tomate	4 €
Soda Fritz 33cl Kola, Kola sans sucre, orange, pomme	4,5 €
Kombucha Noko 33cl	5,5 €
Eau avec sirop	2,5 €
Diabolo	3,5 €
Eau plate Villers 1L	2,5 €
Eau gazeuse Villers 1L	2,5 €

Sirops Monin :

grenadine, violette, citron, mûre, cerise, menthe, pêche

Sirops maison en supplément :

vanille, caramel +0,5 €

Laits végétaux : avoine, amande, coco +0,5 €

Nos boissons

Bières pression*

	25cl	50cl
L'Arcania pills	3 €	5,5 €
Saison Dupont bio	4,5 €	8 €
Tour du Malt coquelicot	5 €	9 €
Delta IPA	5 €	9 €
Cadett Red Sunset	4 €	7 €
Picon en supplément :	+1 €	+2 €

Bières bouteille*

Jade 0,0° 25cl	4,5 €
Liefmans fruitesse rubis 25cl	4,5 €
Dalva Double IPA 33cl	8 €
Beer Project Jungle Joy 33cl	8 €
Westmalle triple blonde 33cl	6,5 €

Vin au verre*

Côte du Rhône village Meffre	4,5 €
Beaujolais Saint Amour	5,5 €
Coteaux du Layon Frairies	5 €
Bourgogne blanc Buissonier	4,5 €
Cidre La Mordue 27,5cl	4,5 €

*En raison de notre licence 3, l'alcool peut être uniquement servi avec une consommation alimentaire.

A boire



Nos fournisseurs

FRUITS ET LÉGUMES

Ferme des Frères Côtes :

fruits et légumes bio cultivés sur les principes de la Permaculture, à Sainghin-en-Melantois

Ferme Dupire :

fruits, légumes, miel, oeufs à Wambrechies

PRODUITS LAITIERS, FROMAGE, VIANDE : VASSANT

Beurre et lait : région haut de France

Fromage : ferme du Vinage, à Roncq

Viande : origine France

BOISSONS : VANDENDRIESSCHE

Café : Catunambú, torréfié en Espagne

Jus de fruits : Jus de rêve, jus de fruits bio, embouteillés en France

Soda : Fritz, marque de sodas artisanaux, vegan et sans gluten, à partir d'ingrédients naturels, fabriqués en Allemagne

Kombucha : Noko, de la brasserie du Pays Flamand

Eaux et limonade : Villers, à Saint-Amand

Bières : Région Hauts de France et Belgique

Cidre : La Mordue, hard cider à partir de pommes françaises, fabriqué en France



Nos thés

Thé vert Diabolo

Menthe verte - BIO

Thé noir Blue Earl Grey

Bergamote - BIO

Thé vert/thé noir conte de fée

Rose, orange, Mangue

Thé vert cocktail d'été

Fraise-vanille-pamplemousse - BIO

Tisane Détox magie de la nuit

Coco, citron vert - BIO

Infusion fruitée balade en forêt

Pomme, baies sauvages - BIO

Rooibos du Pacifique

Exotique, vanille - BIO

Formules

Uniquement le midi

Accès aux jeux + plat + boisson

17 €

Accès aux jeux + plat + boisson + dessert

20 €

(si bière : 25cl, les cocktails ne sont pas inclus)