



Menu

Des produits locaux et de saison !

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

Boissons chaudes

Espresso, Allongé	2 €
Double espresso	3 €
Americano	3 €
Cappuccino	3,5 €
Latte	3,5 €
Flat White	4 €
Mocha	5,5 €
Chocolat chaud maison chocolat au choix : noir, au lait, au lait au caramel ou blanc au caramel, chantilly +0,5€	5,5 €
Thés*	3,5 €
Pumpkin spice Latte purée de citrouille, sirop aux épices, lait, chantilly	5,5 €
London Fog thé noir earl grey, sirop de vanille, mousse de lait d'avoine	5 €
Chocolat chaud gourmand chocolat noir, sirop de cannelle, lait au choix, chantilly et mini-chamallow	6,5 €
Jus de pomme chaud jus de pomme, citron, cannelle	5 €

Sirops Monin :

grenadine, violette, citron, mûre, cerise, menthe, pêche,
cassis, litchi, fraise, myrtille, lavande

Sirops en supplément :

vanille, caramel, pop-corn, noisette, cannelle +0,5 €

Laits végétaux : avoine, amande +0,5 €

Boissons froides

Iced coffee	4 €
Iced latte	4 €
Thé glacé maison thé noir, poire, gingembre	4 €
Citronnade maison	4 €
Citronnade maison du moment citron jaune, mûre, menthe	4,5 €
Jus de rêve 25cl orange, pomme, multifruits, pomme fraise, abricot, ananas, tomate	4 €
Soda Fritz 33cl Kola, Kola sans sucre	4,5 €
Kombucha Noko 33cl menthe poivrée, citron gingembre, framboise hibiscus	5,5 €
Ginger beer la French 25cl	4,5 €
Eau avec sirop	2,5 €
Diabolo	3,5 €
Eau plate Villers 50cl	3,5 €
Eau gazeuse Villers 50cl	3,5 €
Milkshake vanille, speculoos, chantilly	6,5 €
Smoothie pomme, myrtille, banane	6,5 €

*voir dernière page pour les saveurs

À boire (sans alcool)



Bières pression*

Brasseurs locaux

	25cl	50cl
L'Arcania pills	3 €	5,5 €
Pain Pain blonde, Tour du Malt	5 €	8,5 €
Pas Cap triple bio, Tandem	5 €	8,5 €
Juice Junkie NEIPA, BBP	5 €	8,5 €
Cidre brut, Goëllan	5 €	8,5 €
Picon en supplément :	+1 €	+2 €

Bières bouteille*

Liefmans fruitesse rubis 25cl	4,5 €
Liefmans pêche 25cl	4,5 €
Même pas mal bio 0,4° Tandem 33cl	5 €
Westmalle triple blonde 33cl	6,5 €
Bière d'abbaye Orval 33cl	6,5 €
Espresso martini stout BBP 33cl	8 €

Vin*

	verre	bouteille
Côte du Rhône village Meffre	5 €	25 €
Ropiteau Pinot noir	6 €	30 €
Ropiteau Chardonnay	5 €	25 €
Côte de Gascogne Bal des Papillons	5 €	25 €

*En raison de notre licence grande restauration, l'alcool ne peut être servi qu'avec une consommation alimentaire.



Gin tonik*

La French

Gin de Loos	8 €
Gin Sakura	10 €

Mules*

Alcool, ginger beer "La French", jus de citron vert

Mexicain à la tequila	9 €
Irish au whisky	9 €
Jamaïcain au rhum	9 €
London au gin	9 €
Moscow à la vodka	9 €
Italian à l'amaretto	9 €
French au cognac	10 €

Digestifs*

Rhum Don Papa	7 €
Gin Sakura	8 €
Amaretto	5 €
Whisky deacon	8 €
Rhum arrangé à la vanille	7 €
Cognac VS Hennessy	8 €

Cafés alcoolisés*

Alcool, café et chantilly

Irish coffee au whisky	9 €
Italian coffee avec de l'amaretto	9 €
Jamaïcain coffee avec du rhum	9 €
French coffee avec du cognac	10 €
Chocolat chaud au Baileys	10 €
chocolat noir, lait au choix, Baileys, chantilly	

À boire (avec alcool)

Soir

Planches

Planche des Lutins - 15 €

pavé d'Isigny, chèvre, Saint-Nectaire, brie

Planche Elfique - 15 €

houmous de potimarron et sésame noir, crème de cheddar à la bière, crème de poireaux au vin blanc, planche accompagnée de crudités
disponible en version vegan - sur demande

Planche des Sorciers - 15 €

jambon sec, rosette, chorizo, coppa

Planche mixte - 17 €

fromages et charcuterie

À grignoter

Focaccia au romarin 

2,5 €

Focaccia ail et persil 

3,5 €

Houmous de potimarron et sésame noir 

5,5 €

Camembert rôti miel et noix

9 €

(temps d'attente estimé : 20 minutes)

Fuet du moment 150gr

7,5 €

Pommes de terre rôties au four
et sauce blanche

5 €

Pâtisseries

Cookie

4 €

le cookie change régulièrement, demande-nous la suggestion du moment !

Brownie et caramel au beurre salé

4,5 €

Brioche roulée

4,5 €

à la cannelle et glaçage cream cheese

Banana bread

4,5 €

chocolat et beurre de cacahuète

Carrot cake (muffin)

4,5 €

noix et glaçage cream cheese



 : vegan

 : sans gluten

À manger

Mocktails

Le Chaman

passion, ananas, vanille, le tout fumé
au bois de hêtre

7,5 €

Le Surprenant

rhum sans alcool, mirabelle, citron, pomme

7,5 €

Le Maya

figue, miel, pomme

7,5 €

Jack'o lantern

whisky sans alcool, clémentine, pomme, cannelle

7,5 €



Cocktails*

Le Chamaniak

rhum ambré, passion, ananas, vanille,
le tout fumé au bois de hêtre

10 €

Jacques le Maudit

whisky, pomme, clémentine, cannelle

9 €

L'excentrique

rhum, mirabelle, citron, pomme

9 €

Le rhume

grog : rhum, citron, miel, cannelle (servi chaud)

9 €

La butineuse

gin, figue, miel, pomme

9 €

Le zombie

gin, cranberry, pamplemousse rose

9 €

*En raison de notre licence grande restauration, l'alcool ne peut être servi qu'avec une consommation alimentaire.

Cocktails & mocktails



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

BOULANGERIE

Baguette, pain bun etc : Pitman

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 : Goellan, issu de pommes françaises et bio ou issues d'une agriculture raisonnée, fabriqué en Bretagne

Nos thés

LES SAVEURS

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 couleurs d'automne

vanille, cannelle - BIO

Tisane détox magie de la nuit

coco, citron vert - BIO

Infusion fruitée balade en forêt

pomme, baies sauvages - BIO

Rooibos de Noël

cannelle, orange - BIO