



Formule midi 27€

Entrée - Plat - Dessert

*Entre amis du moment.

*Croquettes de l'Épure : poulet rôti, oignons caramélisés & mayonnaise à l'ail noir.

*Wrap de légumes, pesto rosso, condiments & ketchup poivrons.

*+1€. Bavette Hereford, salade vinaigrée, carotte fane, coulis de fanes de carottes & frites maison. Sauce poivre ou sauce béarnaise maison.

*Oeuf parfait et déclinaison autour de l'asperge, croûtons de pain, huile de truffe & speck.

*Crumble au miso, légumes comme une ratatouille, tomates cerises confites & écume sarriette. 🍷

*Pizzas.

*Burger du moment.

*Café / Thé gourmand.

Suivez-nous
sur Instagram !



menu

midi & soir :
lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi & samedi

tous nos plats sont faits maison
à base de produits bruts, frais et de saison

Entre amis

Croquettes de l'Épure : poulet rôti, oignons caramélisés & mayonnaise oignons grillés et romarin	9€
Wrap de légumes, pesto rosso, condiments & ketchup poivrons	8€
Battes de pizza croustillantes, straciatella & chimichurri	9€
Entre amis du moment	8€
Planche charcuterie & fromage accompagnée de différents pains de notre gamme	12€ pour 2pers. 17€ pour 4pers.

Plats

Bavette Hereford, salade vinaigrée, carotte fane, coulis de fanes de carottes & frites maison. Sauce poivre ou sauce béarnaise maison <i>Accord vin : Douthe n°1, Bordeaux, Vignobles Douthe, 2021</i>	20€
Thon en tataki, mini-légumes de saison poêlés, sarrasin & pop-corn de sarrasin <i>Accord vin : Vulcano Soave DOC, Italie, 2021</i>	21€
Œuf parfait et déclinaison autour de l'asperge, croûtons de pain, huile de truffe & speck <i>Accord vin : Jean Pic Saint Loup, Mas de Figuier, 2022</i>	18€
Rôti de veau façon Orloff déstructuré, espuma d'emmental, chips de lard, pommes de terre grenaille aux herbes, oignons nouveaux, fèves & jus réduit <i>Accord vin : Côtes du Rhône, Vin nature, Famille Perrin, 2021</i>	22€
Crumble au miso, légumes comme une ratatouille, tomates cerises confites & écume sarriette ☺ <i>Accord vin : Ter'Raz, IGP Périgord, Château le Raz</i>	18€
Burger moment : pain burger, mayonnaise à l'ail et au thym, poulet rôti, galette de pommes de terre maison, oignons caramélisés & salade	18€
Pizza du moment : crème de moutarde miel, tomates cerises, crème de scamorza à l'origan, mesclun & amandes grillées	17€
Pour les enfants : jambon & frites maison (8€) / bœuf haché & frites maison (8€) / burger & frites maison (9€)	

Supplément salade composée : +3,5€
Origine de nos viandes : France, Royaume-Uni

Desserts

Café / Thé gourmand. Accompagné d'onctueuses mignardises de nos chefs pâtisseries Coupe gourmande (+7€) / Irish coffee gourmand (+5,5€)	8€
Verrine citron yuzu : crème prise citron yuzu, lemon curd, mousse citronnée & éclats de meringue	9€
Gaufre comme une dame blanche : sauce chocolat à la fève tonka, chantilly à l'amande grillée & glace vanille	9€
Entremet fraises pistache : chantilly mascarpone & fraises fraîches	9€

Pizzas

Margherita

Sauce tomate, mozzarella fior di latte & basilic frais

12

4 Formaggi

Crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza fumée, taleggio & noisettes

15

Carbonara

Crème, poitrine fumée, oignons, jaune d'œuf, pecorino & persil frais

15

Piccante

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piccante, stracciatella & basilic frais

16

Regina

Crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns, jambon fumé aux herbes, olives noires & basilic frais

15

Parmigiana

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, parmigiano reggiano, roquette, tomates séchées & basilic frais

16

Pizza Truffe

Crème de truffe, champignons bruns, mozzarella fior di latte, stracciatella, copeaux de truffe, huile de truffe & roquette

22

Pizza del momento

Laissez-vous surprendre par nos pizzaiolos...

17

Suppléments +4€ : stracciatella, jambon aux herbes, spianata piccante, jambon de Parme

Supplément +4,5€ : burrata

leggere^zza

Eaux

Eau plate 70cl	1,5
Eau gazeuse 70cl	1,5

Boissons fraîches

Mocktail du moment (sans alcool)	7
<i>Laissez-vous tenter...</i>	
Thé glacé maison 30cl	4,5
<i>Laissez-vous tenter...</i>	
Citronnade maison 30cl	3,5
<i>Citron jaune et vert pressés, menthe & sucre de canne</i>	
Coca-Cola 33cl	3,5
Coca-Cola Zéro 33cl	3,5
Fuze Tea Pêche 25cl	3,5
Lemonaid Fruit de la Passion 33cl	4,5
Lemonaid Citron Vert 33cl	4,5
Schweppes Indian Tonic 25cl	3,5
Patrick Font : nectar d'abricot,	4
jus de pomme, jus de tomate 25cl	
Patrick Font : jus d'ananas 25cl	5

Apéritifs

Ricard 2cl	3
Pastis 2cl	3
Picon bière 25cl	4
Picon bière 33cl	5
Picon bière 50cl	6
Picon vin blanc 12cl	6
Kir cassis et mûre 12cl	6
Kir royal 12cl	11
La Quintinye Vermouth	5,5
Rouge et Blanc 6cl	
Porto Rouge et Blanc 6cl	6

Bières bouteille

	25cl	33cl
PVL Ambrée 6,0°		5
Brasserie du Pavé		
Lyderic Rouge 7,5°		5
Brasserie Lilloise		
New Queen in Town 4,8°		5
Brique House Brewery		
Mongy Blonde 6,2°		5
Brasserie Cambier		
Jade Bio 0°	5	
Brasserie Castelain		
Pain de Minuit 6,7°		5

Bières pression

	25cl	33cl	50cl
Bière du moment	4,5	5,5	7,5
<i>Laissez-vous tenter...</i>			
Estaminet 5°	3,5	4,5	5,5
Brasserie Palm			
PVL Triple 8,5°	4,5	5,5	7,5
Brasserie du Pavé, Pont-à-Marcq			
Moulin d'Asq IPA Bio 5,5°	4,5	5,5	7,5
Moulin d'Asq			

Infusions & thés

Tarte Rhubarbe	3,5
<i>Infusion à la rhubarbe, hibiscus, pomme, fleur de mûrier</i>	
Thé noir Earl Grey	3,5
<i>Bergamote & pétales de bleuet</i>	
French Violette	3,5
<i>Infusion violette, framboise, ananas, fruit du dragon, fleur de bleuet</i>	
Red Quarter	3,5
<i>Thé Pu-erh, gingembre, fraise, framboise, cassis</i>	
Mint 2 Tea Bio	3,5
<i>Thé vert, menthe poivrée & menthe verte</i>	
Pamplemousse Vert	3,5
<i>Thé vert, pamplemousse, pomme, citronnelle</i>	

Boissons chaudes

Espresso	2
Allongé	2
Double espresso	3,8
Décaféiné	2,5
Café noisette	2,5
Chocolat chaud tradition	4
Café au lait	2,8
Cappuccino	3,5
Irish coffee	7,5

Cocktails

Cocktail du moment 8,5

Laissez-vous tenter...

Mojito 8

*Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse & bitter
Version mojito fraise +0,5*

Moscow Mule 8

Vodka, ginger beer, citron vert & gingembre

Spritz 7,5

Cinzano, prosecco, eau gazeuse & orange

Caipi 8

Rhum brésilien, citron vert & sucre de canne

Hugo Spritz 8

St-Germain, citron vert, prosecco & menthe fraîche

Mai Tai 8,5

Rhum blanc, rhum ambré, triple sec, orgeat & citron vert

Cuba libre 7,5

Rhum ambré, citron vert & Coca-Cola

Americano 8

Vermouth rouge, campari & eau gazeuse

Gin & Tonic

Seagram's 7,5

Hendrick's 9

Lindemans Clear Gin 11

Garnitures au choix : citron vert, citron jaune, concombre, romarin, baies de genièvre

Digestifs

Tequila Altos 4cl	8
Amaretto 6cl	6
Limoncello Scogliera 6cl	6
Baileys 6cl	5
Get 27 6cl	5
Get 31 6cl	5
Cognac Rémy Martin VSOP 4cl	9
Armagnac Clés des Ducs VSOP 4cl	7
Vieille Prune de Souillac 4cl	9
Poire William 4cl	9
Rhum arrangé 4cl	5
<i>Fruits de la passion, mangues & vanille de Madagascar</i>	
Rhum arrangé 4cl	5
<i>Gingembre citron piment</i>	

Whiskys

Kavalan, Taïwan 4cl	11
Green Spot, Irlande 4cl	10
Jack Daniel's, Etats-Unis 4cl	7
Nikka Coffey Grain, Japon 4cl	10
Talisker, Ecosse 4cl	8

Rhums

Diplomatico Reserva Exclusiva, Venezuela 4cl	9
Plantation XO, Barbade 4cl	11
La Hechicera, Colombie 4cl	10
Bumbu, Barbade 4cl	10
Barcelo Imperial, République Dominicaine 4cl	8

Bulles

	12cl	75cl
Imaginarium Blanc de Blancs <i>Bourgogne</i>	6	28
Champagne EPC Blanc de Blancs, <i>Champagne</i>	10	55
Champagne Drappier <i>Champagne</i>		65

Vins rosés

	12cl	75cl
San Pieru, IGP Île de beauté, 2021 <i>Corse</i>	5	24
Le Parfum Rosé, 2021 <i>Cabernet d'Anjou, Vallée de la Loire</i>	5	24

Vins blancs

	12cl	75cl
Vin blanc du moment <i>Laissez-vous tenter...</i>	6,5	28
Ter'Raz (sec, fruité, minéral) <i>IGP Périgord, Château le Raz</i>	5,5	26
Chardonnay, Pays d'OC, 2022 (sec, fruité, beurré) <i>Domaine Preignes-le-Vieux</i>	5,5	26
Premières Grives, Côtes de Gascogne, 2021 (moelleux) <i>Domaine Tariquet</i>	5,5	26
Vulcano Soave DOC, 2020 (minéral) <i>Vénétie, Italie</i>	6,5	28

Vins rouges

	12cl	75cl
Vin rouge du moment <i>Laissez-vous tenter...</i>	7,5	38
Chinon, 2022 <i>Domaine Les Craillères, Loire</i>	5	24
Saumur Puy-Notre-Dame, 2020 <i>Domaine des Bénédictins, Maine-et-Loire</i>	7	33
Jean Pic Saint Loup, 2021 <i>Mas de Figuier, l'Hérault</i>	8	38
Côtes du Rhône, Vin nature, 2020 <i>Famille Perrin, Vallée du Rhône</i>	5	24
Crozes-Hermitage, Laurent Combier, 2021 <i>Vallée du Rhône</i>		40
Saint-Théodoric, Châteauneuf-du-Pape, 2018 <i>Gabriel Meffre, Vallée du Rhône</i>		58
Dourthe n°1, Bordeaux, 2020 <i>Vignobles Dourthe, Bordeaux</i>	6,5	28
Johe Bio, Rosso Puglia, 2021 <i>Domaine Viglione, Italie</i>	6,5	28
Chianti Classico DOCG, Querciavalle, 2017 <i>Toscane, Italie</i>	8	38