

NOS BURGERS 17 €

Pain Bio/steak haché (fr) 150g/cornichon/tomate/frites fraîches/salade

Classique : Cheddar et compote d'oignon / **Montagnard** : fromage a raclette, jambon fumé

Option : Piment vert Jalapeno + 1 €

Nos burgers sont cuits à la minute donc il faut un peu attendre

LES INCONTOURNABLES

Tartare de Bœuf (fr) au couteau, frites fraîches et salade 17 € **option fromage de chèvre + 1 €**

Notre fish and chips, salade, sauce tartare 18 €

Le faux filet (fr), frites fraîches et salade 21 €

Pièce du boucher du moment, frites fraîches et salade 17 €
(Provenance de la pièce notée sur le miroir)

Nos Sauces au choix : poivre ou Maroilles/ **Une sauce en plus ou du parmesan** 0.50 €

Uniquement le midi, formule express 18 € *:

ENTREE+ PLAT OU PLAT + DESSERT au choix du menu carte

*** sauf le soir et jours fériés**

MENU CARTE 22 €

ENTREE+ PLAT + DESSERT au choix

Entrée du jour

ou

Œufs bio cuits durs, mayo aux herbes et salade

ou

Soupe chaude de potiron et éclats de châtaigne

ou

Saumon mariné à la minute, aneth et sauce raïta +4€

Plat du marché

ou

Escalope de volaille à la crème, tagliatelles et légumes

Ou

Dos de lieu, endive braisée, crème au curry +4 €

ou

Risotto Carnaroli aux légumes et parmesan

ou

Salade « Thiérache » : (jambon fumé, salade, toast de Maroilles, noix)

Assiette de fromages

ou

2 boules de glace au choix, crème montée

ou

Notre mousse au chocolat, spéculos

ou

Notre ile flottante à l'ancienne, crème anglaise

ou

Café gourmand + 3 €

ou

Dessert du jour

Notre plat du jour en direct 11 €

A la carte : Entrée 7.90 €/ un plat 12 €/ un dessert 7.90 €

LES APERITIFS

Notre Spritzzzzz (Apérol, Perrier, Prosecco) **9 €** -Gin tonic (Gin, tonic Tree) **8 €**
Kir (10cl), Ricard (2cl), Whisky Baby (2cl) **4 €** -Whisky JB Baby (2cl) **4.50 €**
Martini (5cl), Suze (5cl) Porto (5cl) **5 €** - Muscat de rivesaltes (10cl) **8 €**
Lillet blanc ou rouge (5cl) **5 €** - Américano (Martini dry, Martini rouge, Campari, Gin) **9 €**
Whisky (4cl) **6 €** -Whisky JB (4cl) **7 €** -Cognac (4cl), Calvados (4cl), Eaux de vie (4cl) **9 €**
Coupe de Champagne (10cl) **8.50 €**- Kir Royal (10cl) **9 €**- Whisky pure malt (4cl) **10 €**
Cocktail du moment 10 €

LES BIERES

Leffe pression (25cl) **4.50 €** Leffe bt (25cl) **4.90 €**- Cuvée des Trolls (25 cl)- Liefmans fruitesse « on the rock » 25 cl **5 €**
Lideman pecheresse 1.1° (25cl) 4.50€ - Kastel rouge (33cl) -Kwak (33 cl) **5.90 €**
Orval (33cl) - Triple Karmeliet (33cl) - Anosteké IPA (33cl) 7.50 €- Anosteké blonde (33 cl) **7 €**

LES SANS ALCOOL

Perrier (33cl), Coca (33cl), Jus de fruit (25cl) **4 €** Cocktail jus de fruits (25cl) **4.50 €**
Vittel (50cl) - San Pellegrino (50cl) **4 €** -Vittel (1l) - San Pellegrino (1l) **5 €**- Thé, tisane **3 €**
Café **2 €**-Grand café **3.60 €**

LES VINS :

**Nous tenons à votre disposition le livre de cave de zorn la petite auberge avec plus de 200 crus
(Les millésimes changeant fréquemment, demander les aux serveurs)**

LES VINS AU VERRE SONT NOTES SUR LE MIROIR

LES CHAMPAGNES

	½ BT	BT
Leclerc Briant bio		59 €
Le champagne du mois		45 €

LES VINS BLANCS

Le pot du Bistrot (46 cl)*		10 €
Le ¼ vin*		6 €
Côtes du Rhône	Guigal 2022	29 €
Sancerre aoc	Reverdy 2022	35 €
Chablis aoc	Damp 2022	16 € 31 €

LES VINS ROSES

Le pot du Bistrot (46 cl)*		10 €
Le ¼ vin*		6 €
Sparkling Bio aoc rosé « Love by Léoube » 2021		25 €
Cotes de Provence 2023		25 €
Luberon aop La verrerie bio 2021		26 €

LES VINS ROUGES

Le pot du Bistrot (46 cl)*		10 €
Le ¼ vin*		6 €
Saumur Champigny aoc	Sansay 2022	25 €
Côtes du Rhône	Guigal 2020	29 €
Chinon aoc Bio	Baudry 2022	31 €
Bourgeuil aoc Bio	Caslot Pontonner 2022	25 €

* le pot (46 cl) et le ¼ (25 cl) sont du vin de pays

Service compris/ tva 10 % sur l'alimentations/ 20 % sur les boissons alcoolisées

LES APERITIFS

Notre Spritzzzz (Apérol, Perrier, Prosecco) 9 € -Gin tonic (Gin, tonic Tree) 8 €
Kir (10cl), Ricard (2cl), Whisky Baby (2cl) 4 € -Whisky JB Baby (2cl) 4.50 €
Martini (5cl), Suze (5cl) Porto (5cl) 5 € - Muscat Beaume de Venise (10cl) 8 €
Lillet blanc ou rouge (5cl) 5 € - Américano (Martini dry, Martini rouge, Campari, Gin) 9 €
Whisky (4cl) 6 € -Whisky JB (4cl) 7 € -Cognac (4cl), Calvados (4cl), Eaux de vie (4cl) 9 €
Coupe de Champagne (10cl) 8.50 €- Kir Royal (10cl) 9 €- Whisky pure malt (4cl) 10 €

LES BIERES

Leffe pression (25cl) 4.50 € Leffe bt (25cl) 4.90 €- Kwak (33 cl) 5.90 € Cuvée des Trolls (25 cl) 5 €
BMC (33 cl) Les grimpettes- Kastel rouge (33cl) 5.90 €
Orval (33cl) / Triple Karmeliet (33cl) / Goudale (33cl) 7 €

LES SANS ALCOOL

Perrier (33cl), Coca (33cl), Jus de fruit (25cl) 4 € Cocktail jus de fruits (25cl) 4.50 €
Vittel (50cl) - San Pellegrino (50cl) 4 € -Vittel (1l) - San Pellegrino (1l) 5 €- Thé, tisane 3 €
Café 2 €-Grand café 3.60 €

LES VINS :

**Nous tenons à votre disposition le livre de cave de zorn la petite auberge avec plus de 200 crus
(Les millésimes changeant fréquemment, demander les aux serveurs)**

LES VINS AU VERRE SONT NOTES SUR LE MIROIR

LES CHAMPAGNES

	½ BT	BT
Delamotte		59 €
Le champagne du mois		45 €

LES VINS BLANCS

Le pot du Bistrot (46 cl)*		10 €
Le ¼ vin*		6 €
Côtes du Rhône	Guigal 2021	27 €
Sancerre aoc	Reverdy 2021	16 € 31€
Chablis aoc	Damp 2021	16 € 31 €

LES VINS ROSES

Le pot du Bistrot (46 cl)*		10 €
Le ¼ vin*		6 €
Côte de Provence « Polaire»	Clos de l'ours 2020	27 €
Sparkling Bio aoc rosé « Love by Léouble »	2021	25 €

LES VINS ROUGES

Le pot du Bistrot (46 cl)*		10 €
Le ¼ vin*		6 €
Côtes du Rhône	Guigal 2019	27 €
Saumur Champigny aoc	Sansay 2021	25 €
Sancerre aoc	Reverdy 2021	16 € 31 €
St Nicolas de Bourgueil aoc	Mabillau 2021	25 €

* le pot (46 cl)et le ¼(25 cl) sont du vin de pays