

NOS BIÈRES

BRASSÉES SUR PLACE
DANS NOTRE MICRO-BRASSERIE



P'TITE CAISSE

BLONDE ALE - 4,0% ALC - 20 IBU*

Bière blonde, légère en alcool, ses arômes de céréales et de houblons lui donnent de la personnalité. Peut se consommer en toute occasion.

3 € - 25CL

4 € - 33CL

6 € - 50CL



FLAGRANT DÉLIT

HOPPY PALE ALE - 5,6% ALC - 40 IBU*

De couleur blonde cuivrée, aux notes de céréales et à dominante houblonnée, avec une franche amertume et des notes d'agrumes par son dry hopping.

4 € - 25CL

5 € - 33CL

7 € - 50CL



SANS INTERDITS

HYBRIDE ALE - 6,0% ALC - 30 IBU*

Équilibrée aux multiples styles. L'hibiscus lui apporte un côté floral, une légère acidité et sa couleur brique, signature du lieu. Les céréales et les houblons utilisés renforcent son côté rafraîchissant.

4 € - 25CL

5 € - 33CL

7 € - 50CL



TERIPLE

STRONG ALE - 8,0% ALC - 30 IBU*

3 céréales (orge, blé et avoine) & 3 houblons (challenger, cascade et ekuanot), pour un mélange harmonieux et rond qui cache discrètement ses terribles 8% d'alcool!

4,5 € - 25CL

5,5 € - 33CL

8 € - 50CL



LES IP'ALE

Des bières bien houblonnées. L'aromatique y est boosté, selon les variétés de houblons utilisés, avec plus ou moins d'amertume.

4,5 € - 25CL

5,5 € - 33CL

8 € - 50CL



LES SPECI'ALE

Des bières de toutes les couleurs, de tous les styles et selon l'humeur de nos brasseurs, certaines plus audacieuses que d'autres!

4,5 € - 25CL

5,5 € - 33CL

8 € - 50CL



LES FRUITY'ALE

Des bières, toujours avec du fruit, de différents styles ! Tantôt douce, tantôt gourmande, parfois acide jamais caustique...

5 € - 25CL

6 € - 33CL

9 € - 50CL



DÉGUSTATION

Testez nos bières avec un galopin de chaque. Ignorant, débutant, confirmé, expert ou maître en la matière, laissez-vous tenter par l'aventure de Fred et Paul.

L'Initiation : 3 galopins

L'Expérience : 5 galopins

La Totale : 7 galopins

6 € - 36CL

10 € - 60CL

14 € - 84CL

SUPPLÉMENTS 1 €

Picon

Siróp

* indice d'amertume

AU BOUT DES DOIGTS

PETITS PLAISIRS À PARTAGER

DES FRITES, DES FRITES, DES FRITES

Et mayo maison

4 €

SAUCISSON DE STEENWERCK

- Cochon nature
- Cochon aux noisettes
- Bœuf au piment d'espelette

6 €

POUTINE DES ENFANTS TERRIBLES

Frites, effiloché de cochon confit, ketchup de betterave et fromage du vinage

8 €

NUGGETS MAISON

Filets de poulet panés aux Corn Flakes, sauce barbecue au sésame

8 €

BRIOCHE SURPRISE

Brioche maison garnie à la betterave confite & sauce mayonnaise au curry rouge

8 €

CROQUETAS 8 PIÈCES

4 croquettes de mimolette et 4 de sablé Wissant & ketchup de betterave

9 €

MONSIEUR CROQUE

Pain de campagne bio, jambon blanc des Hauts-de-France, tomme du Vinage au poivre & béchamel

9 €

MONSIEUR VÉGÉ

Pain de campagne bio, butternut confit, galet boisé du Vinage, champignons et béchamel au chèvre cendré

9 €

POITRINE DE COCHON À PARTAGER

Poitrine de cochon marinée et laquée, sauce soja et oignons frits

10 €

PLANCHE MIXTE

Jambon fumé de Steenwerck, coppa, rillettes de porc, tomme du Vinage au poivre, mimolette Paris-Roubaix, chutney abricot/mangue

18 €



BIÈRES & TAPAS

NOS PLATS

PLAT DU JOUR UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE

Recette créée par les équipes selon leurs envies et la saison (quantité limitée)

13 €

POULET CACHOTTIER

Filet de poulet farci d'une mousseline de volaille et cresson, trompettes de la mort, jus corsé & noisettes concassées. Accompagnement au choix

15 €

RAVIOLES D'AUTOMNE

Ravioles à l'artichaut, caviar d'aubergine et fêta aux herbes, mousseline de butternut à la sauge, poêlée de champignons automnale en persillade, crème de champignons

17 €

BURGER PORK PARTY EXISTE EN VERSION VÉGÉTARIENNE

Pain brioché Bio, pull-pork cuit à basse température dans "La Bête", ketchup de betterave, palet de butternut confit, fromage "petit touquet", oignons confits à la Flagrant Délit, salade. Accompagné de frites
Végé : steak pané de carottes, chou-fleur, pomme-de-terre, oignons et multigraines

17 €

OEUF PARFAIT

Oeuf parfait, crème de potimarron, poêlée de champignons et carottes de couleurs, chips de topinambour, croûtons à l'ail et aromates, zebra de crème fraîche.

15 €

CARBONADE

Paleron de bœuf confit et braisé, sauce carbonade maison et carottes confites. Accompagnement au choix

19 €

RAIE WASABI

Filet de raie farci d'une farce mousseline au wasabi accompagné d'une double sauce fumets de poisson aux câpres et chlorophylle. câpres snackées

19 €

BURGER DE BŒUF EXISTE EN VERSION VÉGÉTARIENNE

Pain brioché Bio, haché de bœuf (170gr), sauce maison au cheddar, crispy de lard, ketchup de betterave, pickles de cornichon, oignons rouges, salade. Accompagné de frites
Végé : steak pané de carottes, chou-fleur, pomme-de-terre, oignons et multigraines

19 €

BAVETTE D'ALOYAU

Entre 180 et 200 grammes et sauce à l'échalote. Accompagnement au choix

21 €

ENTRECÔTE

300 grammes avec une sauce béarnaise. Accompagnement au choix.

28 €

RIBS CONFITS SOIRS & WE UNIQUEMENT

Ribs d'agneau, de bœuf ou de veau selon arrivage confits à basse température dans "La Bête" et jus corsé
Accompagnement au choix.

22 €

PLAT PLAISIR SOIRS & WE UNIQUEMENT

En fonction des envies et des trouvailles des chefs - N'hésite pas à jeter un oeil à l'ardoise

CÔTE À L'OS SOIRS & WE UNIQUEMENT Pour 2 personnes

+ d'1,2 kg avec une sauce béarnaise ou sauce au poivre. Accompagnement au choix.

70 €

NOS ACCOMPAGNEMENTS :

Side du jour, frites maison, légumes cuisinés du moment, s'il t'en faut plus, ça fera 4€ et pour une salade c'est 2€

SPÉCIAL SALES GOSSES

Un plat, une boisson, une glace... et au lit !

Steak haché
Monsieur croque
Nuggets de poulet

Cola
Limonade
Jus de fruit
Thé glacé

2 boules de glace
Parfums au choix

11 €

EN DOUCEUR

CARAMELOOS

Biscuit spéculoos, caramel, cacahuètes salées, crème d'amande, chantilly caramel

8 €

FONDANT CHOCO

Fondant & coulis chocolat, glace pistache de la Ferme du Louvion

8 €

TARTE AU SUCRE

Brioche & crème, vergeoise et crème vanille

8 €

COUPE GOURMANDE

Mousse passion, chantilly nougat, sorbet passion et éclats de meringue, amandes effilées

8 €

MACAR'ÈVE

Macaron XL, crème diplomate, confit de fruits rouges

8 €

BABA À LA BIÈRE

Baba imbibé à la TerRIPLE, insert passion et chantilly passion

9 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Sélection du jour

9 €