

AUX ENFANTS TERRIBLES



- o La ferme Sainte-Barbe à **LINSELLES** (59) - Porc, agneau
- o Martin à **BOULOGNE-SUR-MER** (62) - Poissons et crustacés
- o La ferme du vinage à **RONCQ** (59) - Fromages
- o L'élevage Delmotte et Crusobea à **LAVENTIE** (62) - Bœuf
- o Le porc du Crusobea à **STEENWERCK** (59) - Saucisson, porc
- o Les viandes du Chateauneuf à **AUDINCTHUN** (62)
- o Lesage Prestige à **CHEMY** (59) - Bœuf
- o Promis Juré à **FRÉTIN** (59) - Glaces
- o L'Atelier des Saveurs à **LA MADELEINE** (59) - Pain

Menu évolutif
selon le marché
et les saisons

APÉRO

PLANCHE MIXTE **22 €**
Jambon fumé de Steenwerck, speck, terrine à la bière des Enfants Terribles, tomme du Vinage tomate et basilic, Jolirond du Vinage

ENTRÉES

- (V) **ŒUF POCHÉ & GASPACHO** **8 €**
Œuf poché, gaspacho de concombre menthe pomme, julienne de pomme et mouillettes
- (V) **TOMATE À LA STRACCIATELLA** **9 €**
Tomate farcie à la stracciatella, pesto de basilic
- CEVICHE DE DORADE** **12 €**
Dorade marinée au citron, crème et brunoise de céleri et concentré de kumquat
- OS À MOELLE** **12 €**
Os à moelle, pain de campagne toasté, fleur de sel de Guérande

FORMULE MIDI

Entrée + plat ou plat + dessert **22 €**
Entrée, plat & dessert **29 €**
Une formule pour le midi en semaine uniquement

ENTRÉES

- (V) Œuf poché
(V) Tomate à la stracciatella

PLATS

Plat du jour
Burrata et tomates de couleur
Tartare de bœuf

DESSERTS

Vacherin revisité
Passion trompe l'œil
Fondant au chocolat

MENU

SALES GOSSES

Un plat, une boisson, une glace... et au lit ! **12 €**

Steak haché
Saucisse
Nuggets de poulet

+ Frites maison +

Cola
Limonade
Jus de fruit
Thé glacé
Sirop

+ 2 boules
de glace

Chocolat
Vanille
Fraise
Caramel au beurre salé
Framboise
Spéculoos
Citron
Pistache
Passion
Stracciatella

PLATS

	PLAT DU JOUR UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE 15 € Recette créée par les équipes selon leurs envies et la saison
	SALADE CÉSAR 17 € Mesclun et salade romaine, poulet croustillant, copeaux de vieux Brugge, tomates cerise, pickles oignon rouge, sauce César des Terribles, croûtons et oeuf dur. (V) Déclinaison végété : plus de tout mais sans poulet
(V)	TOMATES DE COULEUR & BURRATA 18 € Burrata crémeuse, trio de tomates, mélange de salades, olives noires et vinaigrette passion
	POKE BOWL DE THON 19 € Tataki de thon au sésame, concombre, fève, mangue, chou rouge, haricot mungo, oignons rouges, riz à sushi, citron vert, cébette, assaisonnement maison
	MI-CUÎT DE THON 23 € Mi-cuît de thon, beurre au safran, cru de fenouil et pointe de pamplemousse
(V)	BURGER DE BŒUF 20 € Bun brioché, haché de bœuf (170 gr), mayonnaise des Terribles, oignons caramélisés, cheddar au poivre fondu, lard mariné grillé, oignons frits, cornichons, mesclun. Accompagnement au choix (V) Déclinaison végété : galette de carottes, chou-fleur, pomme de terre, oignons et multigraines
(V)	BURGER PULLED-CHICKEN 20 € Bun brioché, effiloché de poulet mariné, crème au chorizo épicé, mayonnaise avocat, poivron grillé, mesclun. Accompagnement au choix (V) Déclinaison végété : galette de carottes, chou-fleur, pomme de terre, oignons et multigraines
	TARTARE DE BŒUF 19 € Haché de bœuf, sauce tartare corsée et condiments (cornichons, échalotes, câpres) préparé. Accompagnement au choix
	BAVETTE D'ALOYAU 21 € Entre 180 et 200 gr, origine France. Courgettes grillées à la plancha et salsa verte. Accompagnement au choix
	ENTRECÔTE DE BŒUF 28 € 300 gr, origine France. Sauce au poivre. Accompagnement au choix
	RIBS DE PORC CONFITS 22 € Ribs de Porc 350 gr de la Ferme Sainte Barbe à Linselles. Cuits à basse température dans "La Bête" et laqués au caramel de bière & citronnelle. Accompagnement au choix
SOIRS ET WE	LA FOLIE DU CHEF En fonction des envies et des trouvailles du Chef
	CÔTE À L'OS POUR 2 PERSONNES 70 € + d'1,2 kg de côte à l'os persillée de chez Lesage, origine France et une sauce au poivre. Accompagnement au choix

ACCOMPAGNEMENTS

Side du jour, frites maison, légumes cuisinés du moment.
La portion supplémentaire est à 4€

DOUCEURS SUCRÉES

TARTE AUX FRUITS ROUGES	9 €
Biscuit sablé maison, gelée de fruits rouges, mousse mascarpone vanillée et carpaccio de fraises	
VACHERIN REVISITÉ	8 €
Boule de glace vanille, fraise et framboise, chantilly et coulis fruits rouges, éclats de meringue	
ROCHER CHOCO	9 €
Brownie, coulis de chocolat, ganache et mousse Nutella, glaçage rocher, chantilly	
PASSION TROMPE L'ŒIL	9 €
Crumble, mousse noix de coco, insert passion, coulis de passion	
MILLEFEUILLE PRALINÉ	9 €
Mousse légère et croustillant au praliné et biscuit génoise	
FONDANT CHOCO	8 €
Fondant et coulis de chocolat, glace pistache Promis Juré	
CAFÉ GOURMAND	9 €
4 mignardises selon l'humeur de la pâtissière	
Supplément thé gourmand +1€	
Supplément Irish gourmand +8€	

DIGESTIFS

COINTREAU 4CL.....	6 €
LIMONCELLO 6CL.....	6 €
BUMBU CREAM 6CL.....	7 €
CHT'I GÉNÉPI VERGEOISE 4CL.....	7 €
LÉRINA VERTE OU JAUNE 4CL.....	7 €
44 plantes composent cette liqueur produit par des frères liquoristes, à l'Abbaye de Lérins, au large de Cannes	
COGNAC LHERAUD N°2	9 €
COGNAC LHERAUD OUBLIE XO	16 €
EAU DE VIE DE PRUNE DE SOUILLAC	8 €

LIQUEURS

LIQUEUR LUXARDO ESPRESSO	7 €
Liqueur obtenue par distillation des meilleurs cafés du monde (Brésil, Colombie, Kenya)	
LIQUEUR LUXARDO AMARETTO	7 €
L'Amaretto avec un grand "A" sur une finale vanillée	
LIQUEUR UNION HONEY	7 €
Un rhum distillé donnant des notes délicates de miel de la honeybush pour une finale d'orange douce.	
LIQUEUR RATU FIDJI 8 ANS	9 €
Liqueur de Rhum vieillie pendant 8 ans dans d'ex-fûts de bourbon. Saveur veloutée de coco et de chêne épicée	

BOISSONS CHAUDES

Inza Belgique	
CHOCOLAT CHAUD	4,0 €
MEO St André lez Lille	
Disponible également en décaféiné	
ESPRESSO	2,2 €
ALLONGÉ	2,7 €
DOUBLE ESPRESSO	3,2 €
CAFÉ CRÈME	3,2 €
DOUBLE CRÈME	4,2 €
CAPPUCCINO	4,2 €
IRISH COFFEE	10 €
TEA TAP Marcq-en-Barœul	
THÉ	3,8 €
Earl grey, menthe, jasmin, framboise	
INFUSION	3,8 €
Passion, ginger beer, violette	

Dès 12h

À PARTAGER OU PAS...

- (V) **CHIPS DE MAZINGARBE** 2,5€
Format mini (50g) 5 €
Format XL (150g)
- SAUCISSON DE STEENWERCK** 7 €
Cochon nature ou aux noisettes
Bœuf au piment d'espelette
- (V) **CHAKCHOUKA** 8 €
Légumes marinés croquants, caviar d'aubergine et gressins
- (V) **FOCACCIA** 11 €
Tapenade de tomates, légumes grillés, féta, roquette & pickles d'oignons
- (V) **BURRATA CRÉMEUSE** 12 €
Et tomates confites
- PLANCHE MIXTE** 22 €
Jambon fumé de Steenwerck, speck, terrine à la bière des Enfants Terribles,
tomme du Vinage tomate et basilic, Jolirond du Vinage

Dès 18h

- (V) **DES FRITES, DES FRITES, DES FRITES** 4,5€
Et notre mayo maison
- HOT DOG** 6,5€
Simple : Saucisse de la ferme Ste Barbe, ketchup, moutarde américaine
Full option : Saucisse de la ferme Ste Barbe, ketchup, moutarde américaine,
roquette, pickles d'oignons, oignons frits +1 €
- TENDERS DE POULET** 9 €
Poulet pané aux Corn Flakes, sauce mayonnaise au maïs
- VIANDE PRESTIGE**
Voir sélection sur notre ardoise
- TATAKI DE BŒUF** 16 €
Viande de bœuf brièvement grillée, marinée au soja, au citron vert et à l'huile
de sésame. Servi froid
- PLANCHE COCHONNE**
Poitrine confite à la bière d'ici, ribs de porc de la ferme Ste Barbe et chorizo
de porc cuit, mayonnaise maison et ketchup de myrtille
- Petite planche 17 €
Grande planche 32 €

Jusqu'à 22h du dimanche au jeudi et 23h les vendredis & samedis (ou épuisement des stocks)

NOS BIÈRES

LES PERMANENTES

Une cuve vide ? On refait la même



4,0% d'alcool



5,6% d'alcool



6,0% d'alcool



8,0% d'alcool

Blande et légère

Blande cuivrée aux notes haublannées

LA bière SIGNATURE

Natre triple quai

P'TITE CAISSE	FLAGRANT DÉLIT	SANS INTERDITS	TerRIPLE
3,5 € - 25cl	4 € - 25cl	4,5 € - 25cl	4,5 € - 25cl
4,5 € - 33cl	5 € - 33cl	5,5 € - 33cl	5,5 € - 33cl
6,5 € - 50cl	7 € - 50cl	8 € - 50cl	8 € - 50cl

LES ÉPHÉMÈRES

Une cuve vide ? On change de recette



Toujours une IPA



On fait ce qu'on veut



Toujours avec du fruit



Chaisir c'est renoncer. Alors pourquoi chaisir ?

LES IP'ALE	LES SPECI'ALE	LES FRUITY'ALE	DÉGUSTATION
4,5 € - 25cl	4,5 € - 25cl	5 € - 25cl	7 € - 3x12cl L'initiation
5,5 € - 33cl	5,5 € - 33cl	6 € - 33cl	12 € - 5x12cl L'expérience
8 € - 50cl	8 € - 50cl	9 € - 50cl	16 € - 7x12cl la totale

SOFTS

COLA, COLA ZÉRO 3,7 € Sources Soultzmatt - 33cl FR
GINGER BEER 3,7 € Artisan - 20cl ENG
TONIC 3,7 € Au Pif - 33cl HDF
LIMONADE CITRON BIO 3,5 € Au Pif - 33cl HDF
THÉ GLACÉ MAISON 3 € Roiboos pêche, pulco, menthe, sirop de pêche - 30cl FR
JUS D'ORANGE BIO 3,7 € Pajottenlander - 20cl BE
JUS DE FRUITS 3,7 € Des Weppes : pomme, pomme framboise ou pomme poire - 25cl HDF
SIROP À L'EAU 2 € Violette, citron, fraise, menthe, orgeat, grenadine, cassis ou pêche - 30cl FR
EAUX 2 € Micro-filtrée plate ou gazeuse - 70cl Rendue potable par traitement et avec adjonction de gaz carbonique St Amand gazeuse - 50cl 3 €
KOMBUCHA NOKO 4,5 € Houblon, menthe poivrée ou citron gingembre - 33cl FR

LES BULLES

	12cl	33cl	75cl
Cidre Extra Brut ou Houblonné			6,5 €
Lyre's Classico - Sans alcool	5 €	19 €	
Mousquet de Mont Rouge - Vin pétillant	6 €	26 €	
Suply Vieilles Vignes - Champagne	9 €	45 €	

BOISSONS CHAUDES

CHOCOLAT CHAUD by Inza 4 € Supplément liégeois + 0,5 €
CAFÉ by MEO St André lez Lille Disponible également en décaféiné
Espresso 2,2 €
Allongé 2,7 €
Double espresso 3,2 €
Café crème 3,2 €
Double crème 4,2 €
Cappuccino 4,2 €
Irish coffee 10 €
THÉ by TEA TAP Marcq-en-Barœul
THÉ Earl grey, menthe, jasmin, framboise 3,8 €
INFUSION Passion, ginger beer, violette 3,8 €

VERRES DE VIN

	12CL	75CL
ROUGE		
Côtes du Rhône - "Caprice"	6 €	22 €
Haut Médoc - Château de Hâ	7 €	24 €
Pic Saint Loup - Les Garrigues	8 €	24 €
Bourgogne - "Septembre"	9 €	33 €
ROSÉ		
Roséfine - Méditerranée	6 €	22 €
BLANC		
Languedoc - Mas Maurel - Chardonnay	6 €	22 €
Inédit du Mas Neuf - Mœlleux	7 €	26 €
Lirac - Domaine Lafont	9 €	30 €

COCKTAILS

10 €

LES TERRIBLES

- LA BONNE PÊCHE** *18cl
Gin Nouaison, purée de pêche blanche, jus de citron vert et jus de cranberry, sirop de pêche
- SUMMER SPRITZ** *20cl
Limoncello, prosecco, sirop de cassis
- ROSE SOUR**17cl
Vodka Renaissance, jus de fraise, sirop de rose
- SPICY PIÑA** *18cl
Rhum Sailor Jerry, sirop de falernum, purée d'ananas, lait de coco
- THE DARK**10cl
Gin Nouaison, curaçao, citron, sirop de cassis
- LE YELLOW MIST SANS ALCOOL** *12cl
Jus d'ananas, jus de pomme, sirop de sureau
- L'AMARO SANTONI**14cl
Amaro Santoni, tonic pamplemousse
- COCKTAIL DU MOMENT**
A découvrir au bar

9 €

LES CLASSIQUES

- MOJITO** *20cl
Rhum blanc Tessendier & Fils, sucre de canne, citron vert, menthe
- CAÏPIRINHA**8cl
Cachaça Leblon, citron vert
- LES SPRITZ** *20cl
Classique ou Hugo Spritz
- MARGUARITA**10cl
Téquila Diego et Maria, triple sec, jus de citron vert
- LES MULES** MOSCOW, LONDON, JAMAICAN OU MEXICAN17cl
Vodka, Gin, Rhum ou Téquila, citron vert, ginger beer
- LILLET TONIC**12 cl
Lillet rosé ou blanc, tonic artisan
- NEGRONI**9 cl
Gin Nouaison, Vermouth rouge, Campari
- * Cocktails disponibles sans alcool 8€

5 €

KIDS FRIENDLY

- LE COCKTAIL DES ENFANTS**18 cl
Jus de pomme et poire, pulco, sirop d'orgeat, sirop de fraise

APÉRITIFS

- RICARD** - 4cl 5 €
- CAMPARI** - 6cl 6 €
- VERMOUTH** - 6cl 6 €
- KIR VIN BLANC** - 12cl 6 €
- KIR ROYAL** - 12cl 8 €
Pêche, mûre, framboise, cassis ou violette

SPIRITUEUX 4CL

SUPPLÉMENT SOFT 3 €

GIN

- MONKEY 47** 8 €
Une combinaison de 47 aromates pour un gin épicé
- HAKUTO** 9 €
La parfaite croisée japonaise entre le poivre et les fleurs
- GIN PINK PEPPER** 9 €
Un assemblage unique de plantes et de poivre rose
- G'VINE FLORAISON** 9 €
Frais, floral, rond, doux et français
- HENDRICK'S NEPTUNIA** 10 €
Notes de roses et de concombre
- GIN ALLEMAND KNUT HANSEN** 12 €
Ce célèbre marin vous surprendra : basilic & romarin

RHUM

- RHUM BLANC ET AMBRÉ** 5 €
- SMITH & CROSS** 8 €
La tradition jamaïcaine, un rhum puissant mais équilibré
- LABOURDONNAIS AMELIA** 9 €
Rhum blanc infusé de Vanille Amélia
- RATU 16 ANS** 12 €
Rhum aux arômes de chênes fumés et de fruits secs
- SOL TARASCO HONGOS 4 ANS** 13 €
Rhum mexicain aux notes de miel et vanille

WHISKY

- TESSENDIER** 5 €
- PEAKY BLINDERS** 8 €
Bourbon irlandais aux notes de miel, caramel, abricots, chocolats et pommes épicées
- THE BROODY HEN** 8 €
Doux, léger, fruité, la tradition écossaise
- GWALARN** 8 €
L'élégance française avec des notes iodées
- MC CONNELL'S 5 ANS** 9 €
Distillé au sein de l'ancienne prison de Belfast
- BELLEVOYE BLANC FINITION SAUTERNES** 10 €
Whisky français affiné en fûts de Sauternes.
- BELLEVOYE VIOLET FINITION PRUNES** 10 €
Triple malt 100% français affiné en fûts de vieille prune
- ARTESIA** 10 €
Fruité, floral et chocolaté des Hauts-de-France
- PEATED MATSUIS** 19 €
Arômes doux et sucrés, moelleux et fruités

VODKA

- RENAISSANCE** 5 €
100% française aux notes florales et fruitées
- RENAISSANCE VANILLE** 7 €
100% française aux notes de vanille

POUR PETITS ET GRANDS

Uniquement le week-end et jours fériés

COOKIE 3,5€

Aux pépites de chocolat

BROWNIE D'ÈVE 4,5€

Noisettes et nappage Rocher

GAUFRE 4 €

Gaufre au chocolat 5 €

Supp chantilly + 1 €

Supp boule de glace (chocolat, vanille, spéculoos, fraise, caramel, stracciatella) + 2 €

CRÊPE AU SUCRE 3,5€

Crêpe au Nutella 4,5 €

Supp chantilly + 1 €

Supp boule de glace (chocolat, vanille, spéculoos, fraise, caramel, stracciatella) + 2 €

GLACE PROMIS JURÉ pots de 120ml 3,5€

Chocolat

Vanille

Chocolat blanc

Caramel au beurre salé

Framboise

Spéculoos

Citron