

auxmoulesdelille.fr






AUX  
MOULLES

*De Lille*

**SPÉCIALITÉS DE LA MER**

Fruits de mer sur place et à emporter

## NOS PLANCHES À PARTAGER

<b>Caviar d'Aquitaine « Maison Perlita » 20 gr.</b>	48,00
Friture d'Éperlans sauce tartare	13,40
Planche de la Mer	19,90
Saumon fumé d'Écosse  Gravlax, et croquette de crevettes grises	
Planche Fromagère 	15,50
Planche du Marché	22,00
Belle planche de fromages, charcuteries, légumes, frites	
Planche de saumon fumé d'Écosse  , crème à l'aneth	19,90
3 huîtres Gillardeau N°5 « papillon »	22,50
et sa coupe de Champagne sélection	
Planche de Charcuterie	17,00

## LES BIÈRES BOUTEILLES

	33 cl
Jupiler 0,0 0,0°	5,00
Paix Dieu Triple 10°	7,40
Duvel 8,5°	6,90
Chouffe 8°	6,60
Chimay bleue 8,5°	7,00
PVL La Blonde 6,5°	7,00
Vedett IPA 5,5°	6,50

## LES BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
Jupiler 5,2°	4,90	6,10	7,60
Loburg 5,7°	5,10	6,30	8,40
Lefte blonde 6,6°	5,40	6,60	8,90
La Raoul 6,6°	4,90	6,10	8,30
Hoegaarden Blanche 7,2°	5,40	6,60	8,90
Triple Karmeliet 8°	6,10	7,30	9,60
Bon Secours «Prestige» - bière triple 9°	6,10	7,30	9,60
Kasteel rouge 8°	6,10	7,30	9,60
Cuvée des Trolls 7°	5,70	7,00	8,20
Monaco, Tango, Panaché	5,50	6,80	8,00
Picon bière	5,90	7,40	8,60

## LES SOFTS



Coca Cola (33cl), Coca Zéro (33cl), Coca Cherry (33cl)	3,90
Sprite, Fanta (25cl)	3,90
Fuze tea pêche (25cl), Tropic (25cl)	3,90
Orangina (25cl)	3,90
Schweppes Tonic ou Agrum' (25cl)	3,90
Oasis Tropical (25cl)	3,90
Limonade / Diabolo (25cl)	3,20 / 3,70
Fraise, grenadine, citron, menthe, pêche ou violette	
Sirop à l'eau (25cl)	2,50
Fraise, grenadine, citron, menthe, pêche ou violette	

## JUS DE FRUITS MINUTE MAID (25cl)

Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Multifruits	3,90
--	------

## LES EAUX

Vittel (50cl), San Pellegrino (50cl)	3,50
Vittel (100cl), San Pellegrino (100cl)	4,80
Perrier (33cl), Vittel Citron (50cl)	3,80
Chateldon (75cl)	7,50

## LES APÉRITIFS

Aperol spritz (14cl)	7,90
Aperol, Prosecco, quartiers d'orange, eau gazeuse	
Kir (12cl)	4,50
Crème de cassis, mûre, framboise, pêche ou violette	
Kir Royal (12cl)	8,90
Crème de cassis, mûre, framboise, pêche ou violette	
Martini (7cl)	4,50
Bianco / Rosso / Rosato / Fiero	
Ricard (2cl), Suze (4cl)	4,50
Campari (6cl)	4,90
Picon Bière (25cl), Picon Vin Blanc (20cl)	5,90
Porto Rouge ou Blanc (8cl)	4,50
Rhum Bacardi Carta Blanca (4cl)	5,90
Vodka Eristoff Original (4cl)	5,90
Vodka Grey Goose (4cl)	7,20
Gin Bombay Sapphire (4cl)	6,30
Téquila Patron Silver (4cl)	5,90
William Lawson's (4cl)	6,30
Jack Daniel's (4cl)	7,30
Chivas / Glenlivet (4cl)	9,50
Accompagnement soft	+2,00

## LES COCKTAILS

### Cocktails Rhum

Mojito Original (12cl)	7,90
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert	
Mojito Royal (12cl)	9,40
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, sucre de canne, Prosecco, menthe fraîche, citron vert	
Mojito Fraise, Passion, Framboise ou Pêche (12cl)	8,40
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, purée de fruits, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert	
Cuba Libre (20cl)	7,90
Rhum Bacardi Carta Oro, Coca-Cola, citron vert	
Pina Colada (20cl)	7,90
Rhum Bacardi Carta Blanca, purée de coco, jus d'ananas	
Calipso (20cl)	7,90
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, champagne, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine	

Le Mimosa (20cl)	7,90
Lillet, crème de violette, purée de fraise, morceau de fraise, glaçons	
Saint Germain Spritz (20cl)	7,90
Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse, quartier de citron jaune	

### Cocktails Vodka

Caïpiroska (7cl)	7,90
Vodka Eristoff, citron vert, sucre de canne	
Blue Lagoon (7cl)	6,90
Vodka Eristoff, triple sec, Curaçao bleu, jus de citron, sucre de canne	
French Mule (12cl)	7,90
Vodka Grey Goose, jus de citron, citron vert, eau gazeuse	

### Cocktails Téquila

Tommy's Margarita (7cl)	7,90
Téquila Patron Silver, jus de citron vert, citron vert, sirop d'Agav	
Téquila Sunrise (12cl)	
Téquila Patron Silver, jus d'orange, grenadine	

### Cocktails Gin

Gin Fizz ou Tonic (12cl)	8,20
Gin Bombay Sapphire, jus de citron, sucre de canne	
OU Gin Bombay Sapphire, Schweppes Tonic, citron	

### Cocktails Martini

Spritz Martini Fiero (14cl)	7,90
Martini Fiero, Prosecco, quartier orange, eau gazeuse	
Americano (12cl)	
Martini Rosso, Campari, Noilly Prat, quartier orange et citron	
Martini Tonic (14cl)	
BIANCO ou ROSSO ou ROSATO ou FIERO	
Martini, Schweppes Tonic, quartier citron	
Martini Royal Bianco ou Rosato (14cl)	
Martini, Prosecco, quartier citron, eau gazeuse	

### Mocktails

Virgin Mojito Original (20cl)	6,90
Sirop de sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, glace pilée	
Virgin Mojito (20cl)	
Fraise, passion ou framboise, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, glace pilée	
Virgin Colada (20cl)	
Purée de coco, jus d'ananas, glace pilée	
Inès en folie (20cl)	
Jus d'ananas, jus de banane, jus de fraise, sirop de framboise, glace pilée	
Martini Vibrante Spritz Amer Fruité (20cl)	
Martini sans alcool Vibrante, jus de pamplemousse, eau gazeuse, glace pilée	
Martini Floréale Spritz Amer Floral (20cl)	
Martini sans alcool Floreale, eau gazeuse, glace pilée	
Sweat Dream (14cl)	
Martini sans alcool vibrante, jus de pamplemousse, quartier d'orange, limonade, glace pilée	

## LES CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Sélection « Aux Moules de Lille »	7,50	42,00
Champagne Taittinger « Cuvée Prestige »	10,00	65,50
Champagne Deutz « Brut Réserve »	12,50	75,50



## NOTRE COUP DE COEUR

6e Sens (blanc, rosé, rouge)  
IGP Pays d'Oc



12 cl	20cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	75 cl
4,50	6,20	6.80	12,80	17,40

## Nos vins

### LES VINS BLANCS

#### BORDEAUX

Entre-deux-mers « Château De Fontenille » - AOC Entre-deux-Mers

12cl	20cl	37,5cl	75cl
------	------	--------	------

4,40	6,40		22,50
------	------	--	-------

#### LANGUEDOC

Cent pour Cent Chardonnay - IGP Pays d'Oc

5,00	6,60		20,00
------	------	--	-------

Extra Blanc « Gérard Bertrand » - IGP Pays d'Oc

5,70	8,30		25,00
------	------	--	-------

Saint Victor, Viognier « Gérard Bertrand » - IGP Pays d'Oc

4,40	6,40		23,00
------	------	--	-------

Art de vivre clairette du Languedoc d'Adissan « Gérard Bertrand »

26,00

AOP Clairette du Languedoc Adissan « légèrement moelleux »

#### LOIRE

De Ladoucette Pouilly Fumé - AOC Pouilly Fumé

52,50

Sauvignon Touraine BIO « Domaine de la Charmoise » - AOC Touraine

27,00

Reuilly Tradition « Domaine Cordaillat » - AOP Reuilly blanc

28,50

Muscadet Sur Lie Saget La Perrière - AOP Muscadet Sur Lie

6,40	8,00		33,00
------	------	--	-------

Pouilly Fumé « Domaine Saget » - AOP Pouilly Fumé

39,00

#### BEAUJOLAIS

Beaujolais Clos de Loyse « maison Louis Jadot » - AOP Beaujolais

32,00

#### ALSACE

Riesling Cuvée Europe « Dopff Au Moulin » - AOP Alsace

5,40	7,40	17,50	25,50
------	------	-------	-------

Pinot Blanc Tiré sur Lies « Dopff Au Moulin » - AOP Alsace

33,00

#### BOURGOGNE

Grand Regnard Chablis - AOP Chablis

65,00

Petit Chablis Louis Jadot - AOP Petit Chablis

51,50

Bourgogne Aligoté « Domaine Rion » - AOP Bourgogne Aligoté

5,60	6,40		24,60
------	------	--	-------

St Véran « Château de Beauregard » - AOP Bourgogne Aligoté

54,50

#### VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône « Domaine Perrin » - AOP Côtes du Rhône

22,50

#### CÔTES de GASCOGNE

UBY Gros et Petit Manseng N°4 « Domaine UBY »

6,20	7,20		27,50
------	------	--	-------

IGP Côte de Gascogne Vin Moelleux

### LES VINS ROSES

Gris Blanc, Gérard Bertrand - IGP Pays D'Oc

4,80	6,80		20,50
------	------	--	-------

Source of Joys, Gérard Bertrand - AOP Languedoc BIO Vegan

6,00	7,40		30,00
------	------	--	-------

Gris-Gris « Château Jonquères d'Oriola » - AOC Côtes du Roussillon

21,00

### LE VIN ORANGE

Orange Gold, vin de France - Vin de France

6,00	7,00		26,00
------	------	--	-------

### LES VINS ROUGES

#### BORDEAUX

Mouton Cadet Réserve « Baron Philippe de Rothschild » - AOP St Estephe

62,50

Agneau « Baron Philippe de Rothschild » - AOP Bordeaux

23,50

Château Fougailles - AOP Lalande de Pomerol

42,50

#### ALSACE

Pinot Noir Cuvée des Deux Cerfs « Dopff Au Moulin » - AOP Alsace

27,50

#### VAL DE LOIRE

Gamay de Touraine BIO « Domaine de La Charmoise » - AOP Touraine

5,60	6,90		25,00
------	------	--	-------

Reuilly Tradition « Domaine Cordaillat » - AOP Reuilly

28,50

Saint Nicolas de Bourgueil « Saget La Perrière » - AOP Saint Nicolas de Bourgueil

		16,00	24,00
--	--	-------	-------

#### BEAUJOLAIS

Beaujolais village Les Belouzes « Château de Beauregard » - AOP Beaujolais village

27,50

#### LANGUEDOC

Prima Nature Merlot, Gérard Bertrand - IGP d'Oc

5,40	6,40		22,00
------	------	--	-------

Pinot Noir « Domaine de l'Aigle » - IGP d'Oc

39,00

Saint Victor Pinot Noir Gerard Bertrand - IGP d'Oc

5,40	6,40		23,00
------	------	--	-------

Château l'Hospitalet « la clape », grand vin - Gérard Bertrand - AOP La Clape

65,50

#### VALLEE DU RHÔNE

Côte du Rhône Nature BIO « Domaine Perrin » - AOC côte du Rhône

5,40	6,40		22,50
------	------	--	-------

AOP Crozes Hermitage Bio, Cuvée L « Domaine Combier » - AOP Crozes Hermitage

37,50

Côte du Rhône « Je ne souffre plus » Nature, Bio « Domaine La Florane » - AOP Côte du Rhône

22,50

#### BOURGOGNE



Bourgogne Couvent des Jacobins « Maison Louis Jadot » - AOP Bourgogne

45,50

Savigny les Beaune « Domaine Arnoux » - AOP Savigny les Beaune

67,50

## NOS ENTRÉES ET SALADES

	Entrée	Plat
Croquettes de crevettes grises Sauce tartare	(Duo) 15,50	(Trio) 19,90
Poêlée de Supions En persillade	14,50	
Assiette de Saumon fumé d'Ecosse  et ses toasts grillés	13,90	17,90
Beignets tempura de crevettes roses Tempura maison, mayonnaise wasabi	(Par 5) 15,30	(Par 7) 17,90
Gravlax de saumon aux 5 baies et aneth Perle de hareng, crème aneth, blinis	14,90	
Filet de rouget snacké, salade de wakamé Pommes de terre Ratte du Touquet tièdes	15,50	
Friture d'éperlans, sauce tartare	13,40	
5 Langoustines, salade Pak Choi Mayonnaise wasabi	16,40	
6 Huitres chaudes, sabayon au Champagne Champagne, échalotes	15,40	
9 Huitres chaudes au beurre Charentais	22,40	
Sardines à l'huile « JC David » à l'huile d'olive vierge bio à l'ancienne	16,90	
Soupe de poissons « Maison Perard du Touquet » depuis 1964 	14,10	17,00
Chèvre rôti au miel, salade 	11,90	16,90

## MOULES



servies avec nos frites fraîches

<b>Nature</b>	<b>16,90</b>	<b>Maroilles</b>	<b>19,90</b>
<b>Marinières (vin blanc)</b>	<b>17,90</b>	<b>Curry</b>	<b>18,90</b>
<b>Crème</b>	<b>18,90</b>	<b>Thaï</b>	<b>19,90</b>
<b>Crème d'ail</b>	<b>19,90</b>	<b>Forestière</b>	<b>23,50</b>
<b>Chorizo</b>	<b>19,90</b>	<b>Roquefort</b>	<b>20,90</b>

## NOS POISSONS

Choucroute de la Mer et Salicorne Cabillaud, saumon, rouget, fruits de mer, Choucroute, pommes de terre vapeur, beurre blanc	27,90	Dorade entière au romarin flambée au Ricard Citron persillade, purée Grand-mère	27,90
Brochette de noix de Saint Jacques laquée sauce Teriyaki sucrée	24,50	Noix de Saint Jacques snackées, sauce forestière, chips de lard	24,50
Accompagnée de légumes vapeur et son bouillon miso		Champignons Shiitake, Girolles, Pieds de mouton	
Gnocchis crévés et gratinés au parmesan Saumon et épinard	15,90	Fish and Chips, Cabillaud pané, frites fraîches, sauce tartare	21,00
Queue de lotte cuit en basse température et son os à moelle	20,90	Fish burger, Cabillaud pané, sauce tartare, salade et frites fraîches	22,00
Beurre blanc, Légumes vapeur		Risotto Royal	23,90
Pavé de saumon et tranche de saumon fumée d'Ecosse 	19,90	Fruits de mer, crustacé, saumon	
Pomme au four accompagnée de légumes, beurre blanc		Poêlée de Supions, riz de Camargue	23,00
Sole Meunière (env. 350 gr)	28,90	En persillade	
Pommes de terre Ratte du Touquet			

## NOS PLATS

Carbonade Flamande Tradition, frites fraîches	18,50
Plat mijoté de bœuf à la bière, pain d'épices et cassonade	
Steak haché de bœuf œuf à cheval, frites fraîches et salade Sauce au choix	16,90
Chuck Flap de bœuf « Black Angus » sauce poivre, frites fraîches et salade -Flambé au Cognac ABKÓ	24,50 28,50
Bacon Burger, frites fraîches	19,50
Pain Burger, steak haché frais (env.180 gr), bacon, mayonnaise, ketchup, cheddar, oignons, cornichons, tomates, œuf au plat	
Végé Burger, frites fraîches 	18,70
Pain Burger, galette de légumes à l'estragon, pané au panko (120gr) cheddar, oignons, salade, tomate, sauce tartare	
Welsh Végé, frites fraîches 	16,90
Welsh Saumon, frites fraîches	19,10
Welsh Royal, frites fraîches	19,90
Œuf poché, Tranche de lard	

**Accompagnements :** Frites fraîches, purée Grand-Mère, légumes, salade de jeunes pousses, Riz de Camargue, pomme au four et sa crème aneth.  
Accompagnement supplémentaire : 5,00€

**Nos sauces au choix :** Maroilles, Tartare, Poivre, Beurre Blanc, Crème d'Ail, Curry, Thaï, Chorizo, Forestière, Roquefort  
Sauce supplémentaire : 3,00€

# L'ÉCAILLER

Fruits de mer sur place et à emporter (selon arrivage)

**Caviar d'Aquitaine « Maison PERLITA » 20 grammes 48,00**

**3 huîtres Gillardeau N°5 « papillon » et sa coupe de champagne sélection 22,50**

## LES HUÎTRES

Huîtres BIO Iles de Chausey les 6	N°4 18,70	N°3 19,20	N°2 20,70
Creuses Very Spéciales Ile de Tatihou Les 6 Les 12		N°3 16,50 31,00	N°2 18,50 36,00
Creuses Spéciales KRYSTALE, origine Normandie maison K'Dual Les 6 Les 12			N°2 21,50 38,00
Creuses Spéciales Gillardeau Les 6 Les 9 Les 12	N°5 29,00 41,00 54,00	N°3 29,60 43,40 49,20	N°2 43,00 63,50 84,50
Plates de Belon « Yvon Madec » Les 6 Les 12	N°4 13,50 25,5		N°2 17,50 32,50
Huîtres du moment Les 6 Les 12			43,00

**Consulter notre ardoise**

## LE CASTING D'HUITRES

2 Huîtres BIO N°3 Iles de Chausey, 2 Creuses Spéciales N°3 Gillardeau,  
2 Plates de Belon N°2, 2 Creuses Very Spéciale N°3 Ile de Tatihou,  
2 Creuses Spéciales N°2 KRYSTALE, 2 Huîtres du moment

## L'ASSIETTE DE PAPILLON

3 Huîtres BIO N°4 Iles de Chausey,  
3 Creuses Spéciales N°5 Gillardeau, 3 Plates de Belon N°4

## NOS FRUITS DE MER \*Cuit en bouillon maison

Homard	le ½ 28,00	Entier 45,00
Langoustines - la pièce*		6,50
Bigorneaux - environ 100g*		7,40
Tourteaux - environ 400 g		21,70
Crevettes grises - environ 100 g		13,40
Crevettes roses - environ 100 g		12,40
Bulots - environ 300 g		11,90
Palourdes Iles de Chausey - les 6		15,40
Praires (selon saison) - les 6		15,40
Amandes de mer - les 6		8,50
Crevette royale - la pièce		4,90

## NOS PLATEAUX

<b>Plateau de 6 langoustines</b>	37,00
<b>L'assiette de Crevettes</b>	29,00
2 crevettes royales, 2 langoustines, 5 crevettes roses, 100 gr crevettes grises	
<b>Plateau Signature</b>	38,00
3 Huîtres Bio Iles de Chausey N°2, 2 palourdes, 2 crevettes royales, 4 crevettes roses, 2 amandes, 3 bulots, 50 gr crevettes grises	
<b>Sélection de l'écailler</b>	59,50
8 Huîtres Bio Iles de Chausey N°4, 4 Plates de Belon, ½ Tourteau ou ½ Araignée, 3 palourdes ou 3 praires, 4 crevettes roses, 100 g de bigorneaux, 3 amandes, 6 bulots, 50 g de crevettes grises	
<b>Plateau Royal</b>	137,00
8 Creuses Very Spéciales N°3 Ile de Tatihou, 4 Plates de Belon, 1 Homard entier, 8 langoustines, 6 bulots, 50 gr de bigorneaux, 8 crevettes Royales, 50 gr de crevettes grises	
<b>Plateau le « Majestique »</b>	179,00
8 Creuses Spéciales N°5 Gillardeau, Plates de Belon N°4, 1 Homard entier, 1 Tourteau, 6 Amandes, 4 Palourdes, 6 langoustines, 50 gr de bulots, 50 gr de bigorneaux, 8 crevettes Royales, 100 gr de crevettes grises	

## NOS ASSIETTES D'HUITRES DÉGUSTATION

Par 3 - 1 Bio Iles de Chausey N°2, 1 Very Spéciale N°3, 1 Belon N°4	10,40	Avec son verre de vin* 14,80
Par 6 - 2 Bio Iles de Chausey N°2, 2 Very Spéciale N°3, 2 Belon N°4	19,70	24,10
Par 9 - 3 Bio Iles de Chausey N°2, 3 Very Spéciale N°3, 3 Belon N°4	28,50	32,90

\*Cent pour Cent Chardonnay (12cl) - IGP Pays d'Oc

# MENU DU MIDI 27,90

Du lundi au jeudi  
entrée / plat / boisson ou plat / dessert / boisson

Petite salade de chèvre rôti au miel ou petite assiette de saumon fumé

Fish and chips ou carbonade Flamande ou Suggestion du moment (consulté l'ardoise)

Crêpes au sucre ou mousse spéculoos

Boisson au choix :  
1 Verre de vin 12 cl 6e Sens « Gérard Bertrand » (blanc, rosé, ou rouge) ou 1 Jupiler 25 cl ou 1 soft au choix (hors cocktail)

# MENU AUX MOULES 24,50

Moules Marinières + Dessert au choix  
(Gaufre caramel, Brownie chocolat crème anglaise,  
glace spéculoos)  
+  
Soft au choix (hors cocktails)

# MENU ENFANT (jusque 12 ans) 13,50

Pavé de saumon ou nuggets de poulet  
ou petite moule nature  
Accompagnement au choix  
+  
Glace 1 boule ou mousse au spéculoos  
ou crêpes au choix+  
Soft au choix (hors cocktails)



---

## LES DESSERTS

---

Profiteroles, chou et sauce chocolat maison, crème fouettée, amandes effilées	9,90
Baba au Rhum à partager, crème fouettée	27,00
Rhum à « discrétion »	
Crêpes façon Suzette, flambée au Grand Marnier	9,50
Tarte poire amandine, chocolat chaud maison, amandes effilées	8,90
Brownie noix de pécan, crème anglaise, glace spéculoos	7,90
Tarte tatin boule de glace vanille ou crème fouettée	8,50
Mousse au Spéculoos	6,90
Irish Coffee (12 cl)	10,50
Café, Whisky et crème fouettée	
Marnissimo (12 cl)	10,50
Café, Grand Marnier et crème fouettée	
Café du Mouletier (12 cl)	10,50
Café, Genièvre et crème fouettée	

---

## LES DESSERTS GLACÉS MAISON VAN DEN CASTEELE

---

Vacherin framboise	7,70
Sorbet framboise, crème glacée vanille, meringue	
Succès	7,90
Crème glacée de Madagascar et éclats de nougatine	
Lions blancs	7,90
Crème glacée Spéculoos, crème glacée vanille, meringue, enrobage chocolat blanc avec biscuit Spéculoos	
Meringue au Spéculoos	7,90
Mousse Spéculoos, meringue, copeaux de chocolats blancs	
Tartelette citron meringuée	7,90
Pate brisée pur beurre, sorbet « plein fruit » au citron jaune de Sicile, meringue Italienne	

---

## LES GLACES

---

Omelette Norvégienne flambée	8,90
Flambée au Grand-Marnier	
Dame blanche	6,90
Glace vanille, Sauce chocolat, crème fouettée	
Café Liégeois	6,90
Glace café, Café, Amandes effilées, crème fouettée	
Chocolat Liégeois	6,90
Glace chocolat, Sauce chocolat, Amandes effilées, crème fouettée	
Banana split	7,50
Glace vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat, banane, crème fouettée	
Coupe Colonel	8,50
Glace citron, vodka	
Poire façon belle Hélène	8,50
Chocolat chaud, glace vanille, amandes effilées	

---

## GLACE À COMPOSER

---

1 boule	3,20
2 boules	6,00
3 boules	7,50

Parfums : Fraise, Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Menthe Chocolat, Spéculoos

---

## CRÊPES ET GAUFRES LIÉGEOISES

---

Sucre	3,90
Cassonade	3,90
Crème fouettée	4,50
Chocolat chaud	4,90
Caramel beurre salé	4,90
Nutella®	5,80
Supplément Crème fouettée, banane	1,50
Supplément sauce Nutella®, chocolat, caramel, Spéculoos	1,50



---

## LES ALCOOLS SUPÉRIEURS ET DIGESTIFS à déguster on the rocks ou allongés

6,90

Rhum Bacardi Ocho (4cl)  
Rhum Bacardi Santa Teresa 1796 (4cl)  
Get 27 / Get 31 (4cl)  
Eau de vie de Genièvre de Houlle (4cl)  
Eau de vie (4cl)  
Framboise, Poire Williams ou Mirabelle  
Baileys (4cl)  
Cognac / Calvados Château du Breuil (4cl)  
Armagnac (4cl)  
Vieille prune (4cl)  
Chartreuse verte (4cl)

Accompagnement Soft

+2,00

---

## NOS IRISH

10,50

Café du Moutier (12 cl)  
Café, Genièvre et crème fouettée  
Irish Coffee (12 cl)  
Café, Whisky et crème fouettée  
Marnissimo (12 cl)  
Café, Grand Marnier et crème fouettée

---

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso / Double expresso 2,40 / 3,50  
Expresso Noisette / Double Noisette 2,90 / 3,90  
Décaféiné / Double Décaféiné 2,40 / 3,50  
Cappuccino à la mousse de lait 4,20  
Chocolat chaud 5,50  
Chocolat Viennois 6,00  
  
Café Gourmand 9,50  
Thé Gourmand 9,50  
Chocolat Gourmand 8,90

---

## THÉS KUSMI

4,80

### MÉLANGES HISTORIQUES

Prince Vladimir  
Thé noir aromatisé agrumes, vanille et épices

### THÉ NOIR

Earl Grey bleu blanc rouge  
Thé noir aromatisé à la bergamote avec des morceaux de fruits et des pétales de bleuet  
4 fruits rouges  
Thé noir saveur fruits rouges

Ceylan OP **Bio**  
Thé noir de Ceylan

### THÉ BLANC

White Anastasia **Bio**  
Thé blanc à la bergamote aromatisé fleur d'oranger

### THÉ BIEN-ÊTRE

Detox **Bio**  
Mélange de plantes aromatisé citron

### INFUSIONS

Camomille **Bio**

Verveine

Rooibos vanille **Bio**  
Rooibos aromatisé à la vanille



## NOS RESTAURANTS



PRIX NETS EN EUROS TTC. LA MAISON N'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES NI LES CARTES AMERICAN EXPRESS. LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AU BAR SUR DEMANDE. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. POUR VOTRE SANTÉ MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR - WWW.MANGERBOUGER.FR