

5 Octobre 2021

**INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE  
 POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES**

- |   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|  <b>Gluten</b>    |  <b>Crustacés</b>  |  <b>Œufs</b>   |  <b>Poissons</b>        |
|  <b>Arachides</b> |  <b>Soja</b>       |  <b>Lait</b>   |  <b>Fruits à coques</b> |
|  <b>Céleri</b>    |  <b>Moutarde</b>   |  <b>Sésame</b> |  <b>Sulfites</b>        |
|  <b>Lupin</b>     |  <b>Mollusques</b> |   |  |

**Caviar**

Caviar

**Caviar Fouquet's (30g)**

Pour accompagner votre champagne



**Cocktails**

Jardin des Mojitos

**Ch'ti Mojito**

Rhum cubain, citron vert, menthe fraîche, sucre cassonade, bière Affligem



**Mojito**

**Royal**

Rhum cubain, citron vert, menthe fraîche, sucre cassonade et champagne



Cocktails Incontournables

**Americano Maison**

Campari, Martini Rosso, eau pétillante



**Bellini**

Crème de pêche, champagne, jus de pêche



**Spritz**

Apérol, Prosecco, eau pétillante



## Nos Vins au Verre - 15cl

### La Sélection Barrière

<b>Chablis AOC</b> Domaine Droin											
<b>Châteauneuf-du-pape AOP</b> Mas Saint-Louis											
<b>Côte du Roussillon Village AOP</b> Vieilles Vignes - Domaine du Clos des Fées											
<b>Côtes de Provence AOP</b> Château Fontainebleau											
<b>Côtes de Provence AOP</b> Saint M - Domaine Zannier											
<b>Crozes-Hermitage AOC</b> Cuvée L - Laurent Combier											
<b>Marsannay AOC</b> Domaine Sylvain Pataille											
<b>Pessac-Leognan AOC</b> Château de Rouillac											
<b>Saint Bris AOC</b> Exogyra Virgula - Domaine Goisot											
<b>Sancerre AOC</b> Les Boucauds - Domaine Claude Riffault											

### Vins blancs

<b>Loupiac AOC</b> Château de Ricaud											
<b>Pessac-Léognan AOC</b> Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion											
<b>Sancerre AOC</b> Domaine La Gemière											

### Vins rouges

<b>Givry AOC</b> Joseph Drouhin											
<b>Pinot Noir Laforêt AOC</b> Joseph Drouhin											
<b>Saint Emilion AOC Grand Cru</b> Château Haut Gros Caillou											
<b>Saint-Nicolas de Bourgueil AOP</b> Le Puy Bel Abord, Maison Sauvion											

### Vins rosés

<b>Coteaux Varois en Provence AOC</b> Château de l'Escarelle											
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## Champagnes AOC

### Les Coupes

<b>Fouquet's</b>											
<b>Veuve Clicquot Brut Carte Jaune</b>											
<b>Veuve Clicquot Rosé</b>											

### Les Bouteilles

<b>Castelnau Blancs de blancs 2006</b>											
<b>Castelnau Brut Réserve</b>											
<b>Dom Pérignon</b>											
<b>Fouquet's</b>											
<b>Moët et Chandon Brut Impérial</b>											
<b>Moët et Chandon Brut Impérial</b>											
<b>Moët et Chandon Brut Impérial</b>											
<b>Moët et Chandon Rosé</b>											
<b>Pommery Cuvée Louise</b>											
<b>Veuve Clicquot Brut Carte Jaune</b>											
<b>Veuve Clicquot Rosé</b>											

## Bières

### À la pression

<b>Affligem (6,8°)</b> Belgique																			
<b>Bière du moment</b>																			
<b>Heineken (5,0°)</b> Pays-Bas																			
<b>Heineken 0.0 (0°)</b> Pays-Bas																			

### Bières bouteilles

<b>Affligem double fermentation blonde (6,8°)</b>																			
<b>Anosteke blonde (8°)</b> Blaringhem																			
<b>Anosteke prestige ambrée (8°)</b> Blaringhem																			
<b>Bellerose blonde (6,5°)</b> Saint-Amand-Les-Eaux																			
<b>Chimay Bleue Trappiste (9,0°)</b>																			
<b>Desperados (5,9°)</b>																			
<b>Duvel blonde (8,5°)</b>																			
<b>Edelweiss Blanche (5,0°)</b>																			
<b>Heineken 0.0 (0,0°)</b> Pays-Bas																			
<b>Kriek cerise (3,2°)</b>																			
<b>La Dix (6,5°)</b> Lille																			
<b>La Hoppy Yuzu IPA (5,8°)</b> Lille																			
<b>La Raoul (7°)</b> Douai																			
<b>La Wal triple (8,3°)</b> Lille																			
<b>Leffe blonde (6,6°)</b>																			
<b>Lyderic saison (5,5°)</b> Roncq																			
<b>Lyderic triple (9,5°)</b> Roncq																			
<b>Orval Trappiste (6,2°)</b>																			
<b>Tripel Karmeliet blonde (8,4°)</b>																			

### Cidre bouteille

<b>Loïc Raison Brut (4,5°)</b> France																			
---------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## Apéritifs

### Apéritifs

<b>Kir au Bourgogne Aligoté</b> Cassis, pêche, mûre, framboise, fraise des bois, violette																			
<b>Martini bianco, rosso, rosato, dry</b>																			
<b>Porto Sandeman Ruby, White</b>																			
<b>Prosecco</b>																			

## La carte

### Entrée

**Caviar Fouquet's (30g)** Blinis, Crème Fraîche



**Fines tranches de saumon Ecosais**

Blinis et crème à la ciboulette



**Planche apéritive**

Charcuterie & Fromage de la Ferme Audomaroise



**Verrine de foie gras (60g)**

Chutney de saison



### Plat

**Farfalle au Pesto de tomates confites**

Parmesan et Ricotta



**La carbonnade flamande**

Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette



**Linguine aux Champignons Forestiers**



**Waterzoï de saumon**

Au safran de la Baie de Somme



### Snacking

**Club sandwich**

Au poulet



**Croque des Flandres**

Jambon de Pays, Maroilles et Truffe d'Été



**Croque Monsieur**

Saumon fumé & Comté



**Panini chèvre & légumes confit**

A l'Huile d'Olive et Sel de Guérande



**Pizza 4 fromages**

Fromages de la ferme Audomaroise



**Pizza Royale**

Jambon de Pays, fromages affinés



### Dessert

**Assiette de fromages**

De la ferme Audomaroise



**Bâtonnet glacé Emkipop**

Jolie fraise OU Relaxante OU Detox OU Toxicoco



**Dôme noisette & cassis**



**Entremet 3 chocolats**



**Opéra fruits rouges basilic**

