



MENU

.....
RESTAURANT
BAR & PLANCHES
PRIVATISATION
EVENEMENTS
.....





LES COCKTAILS



L'ENVOL Méthode champenoise, framboise, Cointreau, Lillet, citron vert	7,50 €	NEGRONI Gin, Martini rouge, Campari	8,00€
MOJITO Rhum, menthe fraîche, jus de citron vert, Angostura, eau gazeuse	8,50 €	PLANTEUR Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, vanille	7,50€
MOJITO FRUITS ROUGES Rhum, menthe fraîche, jus de citron vert, fruits rouges, eau gazeuse	9,00 €	PINA COLADA Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas	8,50€
SPRITZ Apéritivo, méthode champenoise, rondelle d'orange, eau gazeuse	7,50 €	MARGARITA Cointreau, Téquila, jus de citron vert	8,00€
AMERICANO Campari, Vermouth rouge, rondelle d'orange, eau gazeuse	8,00 €	MAI THAI Rhum blanc et brun, Triple sec, jus de citron vert, sirop d'orgeat, sirop de canne	9,00€
LILLET Lillet blanc / rosé, Schweppes, rondelle d'orange	7,00 €	DIABLE PAS L'EAU Gin, Rhum, Vodka, Triple sec, Passoa, sirop de framboise, jus de citron, sirop de sucre de canne, Coca-Cola	10,00€
MOSCOW OU LONDON MULE Vodka ou Gin, citron vert, Ginger Beer	9,00€	TINDER Gin, Soho, Passoa, Triple sec, jus de pomme	10,00€
GIN FIZZ Gin, jus de citron, blanc d'oeuf, sucre de canne	9,50€	DETOX Blanc de blanc, Gin, Malibu, Curaçao, jus d'orange, sirop de concombre	10,00€
GIN TONIC Gin, Schweppes, rondelle de citron	8,50€		
CAÏPIRINHA Cachaça, sucre de canne, citron vert	8,00€		
CUBA LIBRE Rhum, citron vert, coca-cola	8,50€		
SEX ON THE BEACH Vodka, jus d'orange, jus de cranberry, liqueur de pêche, liqueur de mûre glaçons	8,00€		
DAÏQUIRI Rhum blanc, sucre de canne, jus de citron vert	8,00€		
EXPRESSO MARTINI Vodka, sucre de canne, liqueur de café	8,00€		
COSMOPOLITAN Vodka, jus de citron vert, jus de cranberry, Cointreau	8,00€		

COCKTAILS SANS ALCOOL

L'ENVOL VIRGIN Jus d'ananas, coulis de fruits rouges, limonade	7,00€
VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	7,00€
TUTTI FRUITI Jus d'orange, jus d'ananas, citron vert, coulis de fraises	7,00€
BORA-BORA Jus de citron, grenadine, jus de fruit de la passion, jus d'ananas	7,00€
RIO Jus d'orange, grenadine, limonade	7,00€
MEDITERRANEEN Jus de pêche, citron, sirop de basilic, limonade	7,00€
THE GLACE MAISON Citron passion ou Framboise menthe	5,50€

LES BIÈRES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
Leffe (6.6°) Délicatement maltée, Leffe blonde révèle une douce amertume en parfait équilibre avec les notes de vanille et de clou de girofle	4,00€	5,20€	7,80€
Tripel Karmeliet (8.4°) Des notes complexes et raffinées d'épices, de céréales et de vanille avec une fin de bouche sèche et légèrement amère	4,60€	6,00€	8,50€
Kwak (8.4°) Des notes de caramel, biscuit, banane et marmelade d'orange qui laissent place à une amertume délicate	4,60€	6,00€	8,50€
Loburg (5.7°) Bière blonde de prestige aux ingrédients rigoureusement sélectionnés	3,20€	4,20€	6,00€
Kwak Rouge (8°) Bière fruitée et fraîche avec un délicieux arôme de cerise	4,60€	6,00€	8,50€
Chouffe (8°)	4,60€	6,00€	8,50€
Paix Dieu (10°)	5,00€	6,60€	9,70€
Bière de saison	4,00€	5,20€	7,70€
Panaché/Monaco	4,00€	5,20€	7,80€
Picon Bière	4,00€	5,20€	7,80€

Les Bières Bouteille

Cubanisto (5,9°) Bière aromatisée, agrumes frais, écorces d'orange et caramel	5,00€	Rince Cochon (8°5)	7,00€
Corona (4,6°) Bière blonde, légère et rafraîchissante, d'origine mexicaine. À servir très fraîche avec un quartier de citron vert pour intensifier sa saveur	5,00€	Westmalle (9.5°)	7,00€
Leffe sans alcool 0,0% Fruitée, avec de légères notes de clou de girofle et de vanille	5,00€	Chimay bleu (9.0°)	7,00€
		Desperados (5°9)	5,00€
		Duvel (8.5°)	7,00€
		Vedette Blanche (4.7°)	5,80€

À PARTAGER

Saucissons	6,00 €	Pot Houmous	5,50€
Pur porc, fumé, sanglier, Comté, Beaufort		Pot Guacamole	5,50€
PLANCHES		Pot Tapenade	5,50€
Charcuteries	15,50€	3 pots au choix	12,00€
Fromages	15,00€		
Fromages / Charcuteries	16,00€		
Saumon fumé	19,00€		

Prix nets TVA incluse

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ALCOOLS ET LIQUEURS (4cl)

Amaretto	8,00€
Armagnac	8,00€
Baileys	8,00€
Calvados	8,00€
Cognac	7,00€
Cognac Martell VSOP	9,00€
Cointreau	8,00€
Fleur de Bière	8,00€

Genièvre Loos	7,50€
Get 27	7,00€
Get 31	7,50€
Houille carte noir	8,00€
Limoncello	8,00€
Poire Williams	8,00€
Tequila	8,00€
Vieille Prune	8,00€
Irish Coffee	8,00€
Rhum arrangé maison	6,00€

Les vins au verre (12cl)

LES VINS ROUGES

COTES DE BOURG CHÂTEAU TUILERIES GOURBION	4,50€
AOP Côtes de bourg 2019	
90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon	
Fruit rond et attrayant tout en souplesse	
Puissance au niveau du palais	

CHÂTEAU JACQUET DE LA GRAVE	3,70€
AOP Bordeaux 2017	
80% merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc. Un Bordeaux moderne très expressif aux épices et fruits rouges	

CHÂTEAU MAZEROLLES	4,00€
AOP Côtes de Blaye 2018	
90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon	
Fruit rouge, de la vanille et des épices de bois tout en souplesse	

N°7 UBY	4,50€
IGP Côtes de Gascogne 2019	
75% Merlot, 25% Tannat. Souple et léger.	
La bouche bien ronde fraîche et aromatique repose sur des tannins souples et enrobés.	
Belle fraîcheur.	

BOURGEUIL CHÂTEAU DE MINIÈRE	4,50€
AOP Bourgueil 2019	
100% Cabernet Franc	
Un vin frais et fruité de jeunes vignes	

LES VINS BLANCS

N°3 UBY CÔTES DE GASCogne	4,50€
----------------------------------	-------

N°4 UBY CÔTES DE GASCogne	5,50€
----------------------------------	-------

CHARDONNAY	3,50€
IGP Pays d'Oc	
100% Chardonnay Une jolie robe jaune pâle et brillante. Il offre un nez très aromatique de fruits exotiques et d'agrumes. Gras et frais, ce vin équilibré à une longueur en bouche	

PETIT CHABLIS	7,50€
AOP Bourgogne	
Sous sa robe or clair et brillante, paille de seigle, ce blanc sec cultive des arômes De fleurs blanches mêlées à des notes d'agrumes sur fond minéral. La bouche est vive et légère, équilibrée en acidité. Offre au palais une sensation persistante	

LES VINS ROSÉS

PROVENCE	5,50€
AOP Côtes de Provence	
Cabernet-Sauvignon, Cinsault, Grenache, Rolle	
Arômes d'agrumes, fruits exotiques, fruits tropicaux. Frais, fruité, rond.	

GRIS BLANC	4,50€
IGP Pays d'OC	
Gérard Bertrand, Grenache	
Rosé aux reflets cristallins, révèle une vraie fraîcheur	

Les bulles

	Verre	Bout.		Verre	Bout.
Coupe de Champagne	8,50€	45,00€	Bouteille de Champagne	8,50€	45,00€
			MAISON		
Mumm Bouteille		65,00€	Blanc de Blanc méthode	6,00€	22,00€
			Champenoise		

NOS APÉRITIFS

Ricard / Pastis (2 cl)	3,50€
Martini Blanc / Rouge (7 cl)	7,00€
Porto Blanc / Rouge (7 cl)	6,00€
Muscat (7 cl)	7,00€
Malibu (4 cl)	7,00€
Campari (4 cl)	7,00€
Jägermeister (4 cl)	7,00€
Blanc Cassis	3,50€
Kir Mûre, Framboise ou Pêche	4,50€
Kir Royal au blanc de blanc	6,00€

	Verre	Bout.
Planteur maison (15cl / 70cl)	7,50€	25,00€

Les Boissons Fraîches



Coca-Cola / Zéro / Cherry (33 cl)	3,80€
Sprite / Fanta (25 cl)	3,80€
Orangina / Tropic / Fuze Tea (25 cl)	3,80€
Schweppes agrumes / tonic (25 cl)	3,80€
Schweppes Pink / Pepper / Hibiscus (20 cl)	4,50€

Thé Glacé Maison	5,50€
Menthe Framboise / Citron Passion	
Jus de fruit (20 cl)	3,80€
Orange, Ananas, Pomme, Tomate	
Diabolo (33 cl)	3,50€
Supplément sirop : Fraise, Grenadine, Citron,	1,50€
Menthe, Violette, Pêche, Citron	

LES BOISSONS CHAUDES

Café	1,80€
Café ristretto	1,80€
Décaféiné	2,00€
Café crème	2,00€
Café allongé	2,10€
Café double	2,60€
Grand crème	3,00€
Décaféiné allongé	2,20€
Allongé crème	2,80€
Thé au choix	3,50€
Thé vert, vert menthe, citron ou fruits rouges	
Cappuccino	3,00€
Chocolat chaud	3,00€
Chocolat viennois	3,80€

Les Eaux

	25cl	50cl
Vittel	3,00€	4,00€
	33cl	50cl
Perrier (33 cl) / Fines Bulles (50 cl)	3,80€	4,50€

MENUS

Menu Express 19.00€

**Plat du jour
+ Dessert du jour**

Menu L'Envol 32.00€

**Entrée
+ Plat au choix à la carte
+ Dessert au choix à la carte**

Salade du pêcheur (supp 2 €)

Filet de Bar
ou
Croquettes de crevettes (supp 3 €)

Menu Enfant 11.00€

**Plat au choix
Steak haché, jambon,
saucisses, blanc de poulet / Frites**

Dessert au choix
Mousse au chocolat, 1 boule de glace
(Vanille, Fraise, chocolat)

ENTRÉES / PLATS

	Entrée	Plat
Terrine de foies de volaille maison	6,50€	-
Flamiche au Maroilles, salade	7,50€	
Croquettes aux crevettes grises maison et sa sauce tartare	13,00€	
Poke Bowl Végan Houmous, guacamole, boulghour, quinoa, légumes de saison	8,00€	15,00€
Poke Bowl Saumon	12,00€	21,00€
Poke Bowl Poulet Houmous, guacamole, boulghour, quinoa, légumes de saison - Saumon gravlax ou poulet	10,00€	19,00€
Gravlax de saumon à l'aneth	11,00€	17,00€

Salades

Salade du pêcheur Salade, gambas, croquettes de crevettes, saumon gravlax - Saumon fumé maison, rillettes de poisson maison	21,50€
Salade César Salade, poulet, croûtons, tomates, sauce César, copeaux de Grana Padano	17,50€

Poissons & Crustacés

Thon au sésame façon Tataki Thon mariné, sésame grillé tataki, riz, Wasabi	20,00€
Filet de Bar rôti, risotto au pistou	22,00€

SPÉCIALITÉS DE LA RÉGION

Filet mignon sauce Maroilles Filet mignon gratiné au Maroilles, frites fraîches	17,50€
Croquettes aux crevettes grises maison et sa sauce tartare (3 pièces)	22,00€

Carbonade Flamande maison Mijoté de boeuf à la bière de garde et pain d'épices, frites fraîches	17,50€
Flamiche au Maroilles et sa salade	15,00€

les Burgers

	L	XL
Cheese Burger Steak haché façon bouchère (150g), cheddar, oignons confits, tomates, salade, sauce burger, frites fraîches	15,00€	18,50€
Ch'ti Burger Steak haché façon bouchère (150g), Maroilles, oignons confits, tomates, salade, sauce Maroilles, frites fraîches	16,50€	20,50€
Burger Saumon Maison Saumon fumé, pousses d'épinards, carottes marinées, crème aux herbes, frites fraîches	16,50€	20,50€
L'Envol (Pork Pulled Burger du Chef) Echine de porc fumée, braisée en effiloché, oignons confits, tomates, cheddar, salade, sauce barbecue, frites fraîches	16,50€	20,50€

les Viandes

Bavette (180 g) race irlandaise	19,00€	Souris d'agneau braisé gratin dauphinois	22,00€
	180g	220g	
Brochette de boeuf	19,50€	Tartare préparé (200g)	17,50€

Suggestions du jour : Veuillez consulter l'ardoise

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une garniture et d'une sauce au choix
Suppléments garnitures 4.00€ : Frites fraîches, écrasé de pomme de terre, légumes de saison, pâtes, riz
Suppléments sauces 2.00€ : Béarnaise, champignons, échalotes, Maroilles, poivre, mayonnaise maison, beurre Maître d'hôtel

DESSERTS

Assiette de fromages	7,00€	Café ou Chocolat Liégeois	7,00€
Dessert du jour	6,00€	Notre fameux Baba (avec ou sans Rhum)	7,50€
Brioche perdue caramel au beurre salé	7,50€	Mousse au chocolat maison	6,50€
Ch'Tiramisu (tiramisu au speculoos)	7,50€	Colonel	8,00€
Brookies	7,50€	Café gourmand	8,00€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	7,00€	Irish Gourmand	12,50€
Dame Blanche ou Dame Noire	7,00€	Champagne Gourmand	14,00€

Prix nets TVA incluse

Présence possible d'allergènes renseignements auprès du personnel, ainsi que pour l'origine de nos viandes



Leffe. BLONDE

DOUCEUR ET SUBTILITÉ 6,6°

Délicatement maltée, Leffe blonde révèle une douce amertume en parfait équilibre avec les notes de vanille et de clou de girofle