





## COCKTAILS SANS ALCOOL

6.50€

**LE TROPICAL** Jus de mangue, passion et citron, sirop de fraise

**LA BANANA COLADA** Jus d'ananas, bananes fraîches, crème de coco

**LE VIRGIN MOJITO** Menthe fraîche, citron, perrier, sucre

**LE MANGO BREEZE** Jus de mangue, cranberry et citron vert

**L'EXOTIC JUNGLE** Fraises fraîches, citron vert, goyave

**LE RED BASILIC** Fraises fraîches, pamplemousse, ananas, basilic

**LE FRANKY VINCENT** Framboises fraîches, banane fraîche, jus de fruits de la passion

## COCKTAILS ORIGINAUX DU 28

8.50€

**LE BASIC INSTINCT** Vodka, fraises, sirop de basilic et jus de passion

**LE VIRTUOSE** Vodka, triple sec, fraises fraîches, jus de goyave et citron, sirop de fraise

**L'ATOMIC DOG** Rhum, liqueur de melon, Malibu, citron vert et ananas

**L'OISEAU DU PARADIS** Prosecco, Passoa, Jus de passion et de mangue

**LE FASHION VICTIME** Vodka, triple sec, sirop de passion, jus de citron

**LE VANILLA SKY** Whisky, Citron vert, sirop de vanille et limonade

**L'ORANGE MECANIQUE** Rhum, amaretto, sirop de passion et jus d'abricot

**LE LAVA FLOW** Havana Club, Malibu, fraises et banane fraîches, jus d'ananas et crème

En dehors de nos cocktails, nous réalisons évidemment tout les classiques: Aperol Spritz, Mojito, Caipirinha, Pina colada, Cuba Libre, Mai Tai, Cosmopolitain, Moscow Mule, Caipiroska, Bloody Mary, Gin fizz, Negroni, East Side, Margarita, Mint Julep, Old Fashioned, et autres... N'hésitez pas ou demander nous notre carte de cocktails si vous chercher l'inspiration!

## CHAMPAGNE

Coupe de Mumm Cordon rouge

## LES APERITIFS

Martini Blanc, Rouge ou Rosé

Pastis 51 (3cl)

Porto rouge ou blanc, Muscat de Rivesaltes

10

## NOS GINS TONIC

Tout nos Gins Tonic sont servi avec du tonic water de chez Fever Tree.

Garniture au choix.

4

Bombay Sapphire, Beefeater, Bulldog, Tanqueray

4

Hendrick's, Plymouth, Botanist, St Georges Terroir, Aviation, Monkey 47, Ferdinand's, Gin Mare, Nikka Coffey gin, G'vine, Citadelle, Generous, Ungava, Copper Head

5

8

10



## BIÈRES

### LES BIÈRES BOUTEILLES

#### LES BIÈRES PRESSIONS

**25CL 50CL**

Maes Pils (blonde)  
Moinette bio (blonde)  
La Dix ( Bières de Célestin)  
Sloeber IPA ( Brasserie Roman)  
Queue de charrue Triple

**3 5**  
**4 7**  
**4 7**  
**4 7**  
**4 7**

Duvel, Duvel triple HOP **5.50**

Chimay Bleue, Hoegaarden, Kasteel **5.50**

rouge(33cl), Westmalle(33cl)

Kriek cerise (25cl)  
**4.50**

Brussels Beer Project:

Delta IPA, Grosse Bertha, Jungle  
Juice **5.50**

## EAUX MINÉRALES, SODAS ET JUS

VITTEL, SAN PELEGRINO 100CL **6.00**

VITTEL, SAN PELEGRINO 50CL **4.00**

COCA, LIMONADE, PERRIER 33CL **3.80**

RED BULL **6.00**

SCHWEPPES TONIC OU AGRUMES, ICE TEA PÊCHE, ORANGINA **3.80**

JUS DE FRUITS CARAIBOS 30CL **3.80**

Orange, Ananas, Abricot, Pamplemousse, Citron vert, Cranberry, Mangue, Goyave,  
Pomme, Tomate, Passion.

Pour un verre de vin, un pichet ou une bouteille, notre  
selection se trouve à la fin de la carte.



## PLANCHES à partager (ou pas !)

### PIQUE-NIQUE

Assortiment de fromages et charcuteries, salade, cornichons

18

### ROME

Burrata crémeuse, huile d'olive, Bruschetta tomates basilic

10

### TERRE ET MER

Planche de saumon fumé et foie gras

18

### PARIS

Saucissons et fromages

10

### PORT-LOUIS

Accras Maison et sa sauce épicée

10

### VÉGÉTARIENNE

Houmous Maison et assortiments de légumes croquant

9

### SARLAT

Foie gras maison, toasts de pain de campagne

14

### OSLO

Saumon fumé, toasts et crème ciboulette

12

### PLANCHE DE FROMAGES

Assortiment de fromages

16

### NEW YORK

Poulet croustillant et sauce tartare

10

### FRITES ÉMULSION CHEDDAR

5

### CORNET DE FRITES

3.50

## ENTRÉES

FOIE GRAS MAISON pain de campagne grillé

12

OEUF 63° Crème d'épinards, shiitakés & amandes

8

TARTARE DE THON SOJA SÉSAME

8

SALADE BURATTA TOMATES

7



Nous travaillons avec des produits frais et de saison. Plus de 95% de nos plats et préparations sont maison, fait sur place, ou parfois issus d'artisans de qualité comme nos pains et brioches qui viennent de la boulangerie Brier, rue Esquermoise ou nos glaces faites chez Gelato & coffee, rue basse.

Nous sommes également soucieux de notre environnement et de notre impact, c'est pour-quoi nous travaillons, le plus possible, local pour tous les produits que notre belle région peut nous apporter. Nos pommes de terre pour nos frites maison viennent de Camphin-en-Pévele et nous sélectionnons nos produits en région selon les saisons.



## PLATS

**ONGLET DE BOEUF** Jus et condiment poivre, pommes grenailles et sucrine **18**

braisée

**TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU** jaune d'oeuf confit, frites et salade **17**

**LE BURGER DU 28** Steack 150gr, bacon, émulsion cheddar, pickles, mayon- **17.50**

naise épicée, salade, tomate. Servi avec frites maison et salade

**SUPRÊME DE VOLAILLE** Sauce au vin jaune, riz pilaf aux shitakés, légumes **19**

de saison

**CÔTE DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE** Jus de veau, purée de pommes de **21**

terre et légumes de saison

**TATAKI DE THON** Sauce Ponzu, riz blanc et légumes de saison au sésame **20**

**DOS DE CABILLAUD** Sauce Hollandaise aux agrumes, purée de pommes de terre **19**

et légumes de saison

**LE VEGGIE** Tagliatelles maison, courgettes, Shitakés, pousses d'épinards, **17**

pignon de pin, citron et parmesan



## SALADES

**SALADE ESTIVALE** Oeuf 63°, Ceccina de Leon, haricots croquants, tomates ce- **17**  
rises, croûtons et laitue feuille de chêne.

**SALADE ITALIENNE** Burrata, tomates anciennes, jambon ibérique, pesto et roquette **17**



## FROMAGES

---

**ASSIETTE DE FROMAGES** 3 fromages

8

## DESSERTS

---

**ROYAL CHOCOLAT**

8

**COUPE DE FRAISE** Sorbet Basilic (de chez Gelato & Coffee) et meringue

7.50

**MACARON ABRICOT** crème au romarin

8

**ANANAS ROTI** Perles du japon au lait de coco

7.50

**CAFÉ GOURMAND** café ou thé, mignardises de nos desserts

8.50

### HORAIRES DE NOTRE RESTAURANT

Beaucoup ne le savent pas mais notre restaurant accueille très tard la semaine mais surtout le week-end. Après un spectacle ou un concert le week-end , ou juste car l'apéro s'est un peu éternisé, le 28 vous accueille jusqu'à 22H45 du mardi au jeudi, et jusqu'à 23H45 le vendredi et samedi.



## CHAMPAGNE

à la coupe Mumm Cordon rouge

10

### MAISON MUMM

Mumm Cordon Rouge

65

Mumm rosé

70

Mumm Brut Selection Grand Cru

85

Mumm Blanc de Blanc

90

### MAISON RUINART

R de Ruinart

75

Ruinart rosé

95

Ruinart blc de blc

100

## VINS BLANCS

### SECS

**Chardonnay** IGP Val de Loire, Domaine des Tilleuls

5

9

17

25

**Montagny, Bourgogne** Millebuis

6

12

21

30

**Côtes de Gascogne** L'esprit de Joy

5.50

10

19

28

**Montfrin la Tour** IGP du pont du gard

5

9

17

25

### MOELLEUX

**Villa Chambre d'Amour** Gros Manseng  
Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne Lionel  
Osmin

5

9

17

25

BTLE

## BOUTEILLES

**Sancerre** Alphonse Mellot

34

**Pessac Leognan** Château Tour Leognan

42

**Côtes du Rhône Village** Les cassagnes de la Nerthe

32

**Châteauneuf du Pape** Château la Nerthe

59

25 CL 50 CL BTLE

## VIN ROSÉ

**Charme des Demoiselles**  
AOP Côtes de Provence

9

17

25

## BOUTEILLE

**Minuty** Prestige

32



## VINS ROUGES

VERRE 25 CL 50 CL BTLLE

<b>Morgon</b>	<i>Chateau de Corcelles</i>	<b>5.50</b>	<b>10</b>	<b>19</b>	<b>28</b>
<b>Côtes du Rhône Bio</b>	<i>Les 3 garçons, Pierre Rougon</i>	<b>5</b>	<b>9</b>	<b>17</b>	<b>25</b>
<b>Pic Saint Loup</b>	<i>Altitude 192, Languedoc</i>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>21</b>	<b>30</b>
<b>Bordeaux</b>	<i>Bordeaux de Maucaillou</i>	<b>5</b>	<b>9</b>	<b>17</b>	<b>25</b>
<b>Crozes Hermitage</b>	<i>Chapoutier, Petite ruche</i>	<b>7</b>	<b>13</b>	<b>25</b>	<b>36</b>

## BOUTEILLES

BTLLE

### LOIRE

<b>Chinon</b>	<i>Les Granges de la Perrière</i>	<b>25</b>
---------------	-----------------------------------	-----------

### COTES DU RHONE

<b>Crozes hermitage</b>	<i>La petite ruche, Chapoutier</i>	<b>36</b>
<b>Côte-rôtie</b>	<i>E. guigal</i>	<b>69</b>
<b>Châteauneuf du Pape</b>	<i>Château la Nerthe</i>	<b>59</b>
<b>Saint Joseph</b>	<i>Cuilleron Villard Gaillard</i>	<b>36</b>

### BOURGOGNE

<b>Rully</b>	<i>Les Chauchoux</i>	<b>35</b>
<b>Aloxe Corton</b>	<i>Domaine Latour</i>	<b>59</b>
<b>Nuits-Saint-Georges</b>	<i>L. Jadot</i>	<b>58</b>

### BORDEAUX

<b>Pessac Léognan</b>	<i>Château Tour Léognan</i>	<b>42</b>
<b>Saint Estephe</b>	<i>Château Mac Carthy</i>	<b>39</b>
<b>Saint Estephe</b>	<i>Château Haut-Marbuzet</i>	<b>60</b>
<b>Château Chasse-Spleen</b>	<i>Moulis en Médoc</i>	<b>55</b>

### LANGUEDOC

<b>Fitou</b>	<i>Jérôme Bertrand</i>	<b>29</b>
--------------	------------------------	-----------