

# Carte et menus



## Les Faluches au four

*Servi avec salade*

11,50€

**Merguez** 12,90€

*Sauce tomate, jambon, emmental, merguez, chorizo, oeuf*

**Rebloche** 12,90€

*Crème, pomme de terre, lardons, oignons, reblochon et emmental*

**Mozza** 12,90€

*Jambon, tomates, mozzarella, huile olive basilic et emmental*

**Saumon** 12,90€

*Crème, saumon fumé à l'aneth, câpres, tomates fraîches et emmental*

**Basilic** 12,90€

*Crème, lardons, poulet rôti au pesto et copeaux de parmigiano reggiano et emmental*

**Mont Noir** 12,90€

*Crème, jambon cheddar, oignons, oeuf et emmental*

**Chavignol** 12,90€

*Crème, lardons, tomate fraîche, chèvre et emmental*

**Maroilles** 12,90€

*Crème, lardons, emmental, Maroilles*

**Bergues** 12,90€

*Crème, lardons, emmental, Bergues*

**Indienne** 12,90€

*Crème, lardons, emmental, poivrons rouges, poulet rôti au curry*

## Hamburgers Pain Maison

Servi avec frites et salade

15,00€

### Cheese Bacon

Salade, tomates, steack haché boeuf 180gr, poitrine grillée, sauce burger et cheddar

14,90€

### burger du moment

voir tableau

14,90€

## Les Patates

Servi avec salade

12,50€

## Formule Galo

Le Midi uniquement

18,50€

### 1 Boisson

Hors Apéritifs

19,90€

### + 1 faluche au four au choix

19,90€

### + 1 dessert boutique au choix

19,90€

## La Brasserie

Servi avec frites et salade

### Welsch complet

Pain, jambon blanc, oignons, cheddar fondu à la leffe, œuf au plat

16,90€

### Steack Tartare - 180gr -préparé

Classique : Sauce anglaise, côpres, oignons grillés, persillade, basilic et sauces

Italien : Sauce tomate, huile d'olive, basilic, parmesan, vinaigre balsamique

Thaï : Coriandre, basilic, citronnelle, gingembre, soja, épices

15,50€ 15,50€ 15,50€

Classique Italien Thaï

<b>Supplément frites + sauce</b>	<b>2,00€</b>
<b>Steack à cheval</b>	<b>15,90€</b>
<i>Steack haché de boeuf 180gr, cheddar et œuf au plat bacon</i>	
<i>Sauce au choix : poivre, béarnaise ou Maroilles</i>	
<b>fish and chips</b>	<b>15,90€</b>
<i>filet de cabillaud pané servis avec frites salade et sauce tortare</i>	
<b>wrap poulet façon Caesar</b>	<b>14,90€</b>
<i>wrap garni de poulet croustillant, salade, tomates, oignons frits et véritable sauce César</i>	
<b>croquettes crevettes</b>	<b>18,50€</b>
<i>3 Croquettes de crevettes grises servies avec frites, salade et mayonnaise maison</i>	
<b>plat du jour</b>	
<i>voir tableau</i>	

## Les salades

<b>exotique</b>	<b>17,90€</b>
<i>Beignets crevettes, samossas de volaille, sauce sweet thai, saumon fumé, tomates, maïs, cheddar, poivrons rouges marinés et vinaigrette thai</i>	
<b>Fromagère</b>	<b>14,90€</b>
<i>Poitrine fumée grillée, dés de roquefort, cheddar, chèvre chaud, tomates, maïs</i>	
<b>Italienne</b>	<b>15,90€</b>
<i>Jambon fumé, parmigiano reggiano râpé, émincé de poulet rôti, tomates, maïs, cheddar, mozzarella, huile d'olive au basilic, vinaigre balsamique réduit, toasts grillés</i>	
<b>Nordique</b>	<b>18,50€</b>
<i>Saumon fumé, aneth, beignets de calamar sauce tartare, maïs, cheddar, croquettes crevettes..</i>	
<b>César</b>	<b>16,90€</b>
<i>Émincés de poulet rôti froids et aiguillettes de poulet panées chaudes, tomates, maïs, cheddar, poivrons rouges marinés</i>	
<b>Bruschetta Poulet-Mozza</b>	<b>16,90€</b>
<i>Salade, tomates, maïs, cheddar, poulet, bruschetta poulet ou presto et bruschetta tomates-mozzarella basilic</i>	

---

**Bruschetta Chèvre-Saumon****16,90€***Salade, tomates, maïs, cheddar, saumon fumé, bruschetta chèvre et bruchetta saumon à l'aneth***Plats enfant****5,50€****Plat au choix****Aiguillette panée****6,00€***100% poulet***cordon bleu****6,00€****Accompagnements****Frites***+ sauce***Assiette apéro****4,00€***Prix par personne***2 Accras de Morue + 2 Beignets crevette sauce sweet thaï + 1 samossas de volaille par pers 4,00€**

# Les Boissons



## Les apéritifs

<b>Martini</b> <i>Rouge ou Blanc</i>	4cl	<b>4,20€</b>
<b>Ricard</b>	2cl	<b>3,20€</b>
<b>Picon vin blanc</b>	20cl	<b>5,50€</b>
<b>Porto</b> <i>Rouge ou Blanc</i>	4cl	<b>4,20€</b>
<b>Américano maison</b>	20cl	<b>6,90€</b>
<b>Whisky JB</b>	4cl	<b>4,00€</b>
<b>Coupe de champagne</b>	12cl	<b>6,90€</b>
<b>Crément de Loire</b>	12cl	<b>5,00€</b>
<b>Kir vin blanc</b> <i>Mûre ou cassis</i>	12cl	<b>4,20€</b>

Whisky Jameson

**5,00€**

4cl

### Les bières

—

Karmeliet

**4,50€**

33cl

Stella Pression

**3,00€**

25cl

Lefse Pression

**3,50€**

25cl

Picon Lefse

**5,00€**

25cl

Liefman

**4,00€**

25cl

Hoegaarden Bouteille

**4,50€**

25cl

Picon Stella

**4,70€**

25cl

### Les digestifs

—

Irish Coffee

**6,50€**

12cl

Cognac

**5,50€**

4cl

Get 27 ou 31

**6,00€**

4cl

<b>Baileys</b>	4cl	<del>5,00€</del>
<b>Rhum Ambré Matusalem Cuba</b>	4cl	<b>6,90€</b>
<b>Rhum 1919</b> <i>Trinidad et Tobago</i>	4cl	<b>6,90€</b>

### Les Boissons froides

<b>schweppes Agrumes</b>		<b>3,50€</b>
<b>Coca Cola</b>	33cl	<b>3,50€</b>
<b>Coca light</b>	33cl	<b>3,50€</b>
<b>Nestea</b>	25cl	<b>3,30€</b>
<b>Orangina</b>	25cl	<b>3,50€</b>
<b>Limonade</b>	25cl	<b>2,70€</b>
<b>Diabolo</b>	25cl	<b>2,80€</b>
<b>Sirop à l'eau</b> <i>Menthe, citron, fraise, violette, grenadine, pêche</i>		<b>2,60€</b>
<b>Jus de fruits</b> <i>Orange, pomme, ananas</i>	20cl	<b>3,20€</b>

Jus de tomate	20cl	
Cidre brut	25cl	<b>3,50€</b>
Sprite	33cl	<b>3,50€</b>
Schweppes Agrumes	25cl	<b>3,20€</b>
Coca Zéro	33cl	<b>3,50€</b>

### Les Eaux

Perrier	33cl	<b>3,50€</b>
Vittel	25cl	<b>2,20€</b>
Eau Minérale	50cl	<b>2,60€</b>
	100cl	<b>4,20€</b>
Eau Gazeuse	50cl	<b>2,60€</b>
	100cl	<b>4,20€</b>



# Les vins



## Blanc

—

### Uby n°3

**6,00€ 11,00€**

25cl 50cl

*Colombard Ugni Blanc, vin de pays des côtes de Gascogne*

*Robe jaune clair, aux reflets verts. Arôme exubérants d'agrumes et de fruits exotiques conférant à cette cuvée une fraîcheur agréable. Riche d'expression, une bouche puissante ajoute à ses arômes, gras et longueur*

*Verre : 3.50€*

### Uby n°4 - Moelleux

**19,00€ 12,50€ 6,50€**

75cl 50cl 25cl

*Gros et petit Manseng, Vin de pays des Côtes de Gascogne*

*L'Uby gros et petit manseng possède une robe jaune paille. Arôme de fruits mûrs (abricot, pêche) et note vanillée. Équilibre riche et complexe entre douceur et fraîcheur*

*Verre : 4.00€*

### Uby n°3

**16,00€**

75cl

*Colombard Ugni Blanc, vin de pays des côtes de Gascogne*

*Robe jaune clair, aux reflets verts. Arôme exubérants d'agrumes et de fruits exotiques conférant à cette cuvée une fraîcheur agréable. Riche d'expression, une bouche puissante ajoute à ses arômes, gras et longueur*

*Verre : 3.50€*

## Rosé

—

### Rosé de S

**19,50€ 12,50€ 6,50€**

75cl 50cl 25cl

*Olivier Sumeire, vop méditerranée*

*Le Rosé de S 2015 dévoile une robe rose pâle aux reflets clairs. Le nez est fin et développe des arômes d'écorces d'orange. La bouche possède une belle vivacité et une belle fraîcheur aux arômes de fruits frais*

*Verre : 3.50€*

## Rouge

### Bordeaux AOP

"Château Frontenac"

La robe est d'une couleur profonde particulièrement intense. Le bouquet est dominé par des notes fruitées. C'est un vin charpenté avec des tannins très souples, équilibré avec un bon potentiel de garde

Verre : 3.30€

16,00€

75cl

### Château Frontenac, Bordeaux AOC

La robe est d'une couleur profonde particulièrement intense. Le bouquet est dominé par des notes fruitées. C'est un vin charpenté avec des tanins très souples, équilibré

Verre : 4.00€

20,00€ 15,00€ 10,00€

75cl

50cl

25cl

### Saint Nicolas de Bourgueil AGP

"Mansart" Jean Mace

Robe rouge rubis étincelante, il révèle souvent dans ses petits reflets violacés, sa jeunesse. Ses arômes sont flatteurs et renferment un cocktail de fruits rouges et violettes. Très tendre en bouche, une finale longue et harmonieuse entre les tannins ronds et fruités

Verre : 4.00€

21,00€ 14,50€ 7,50€

75cl

50cl

25cl

### Côtes de Blaye AOP

"Château Lacaussade Saint Martin"

Un vin fruité, aux arômes de fruits rouges avec une belle longueur en bouche. Un vin plaisir à boire jeune

Verre : 3.00€

21,00€ 14,50€ 7,50€

75cl

50cl

25cl

### Bordeaux AOP

"Château Frontenac"

La robe est d'une couleur profonde particulièrement intense. Le bouquet est dominé par des notes fruitées. C'est un vin charpenté avec des tannins très souples, équilibré avec un bon potentiel de garde

Verre : 3.30€

11,50€ 6,00€

50cl

25cl

### IGP d'Oc

"Marius Michel Chapoutier"

Le Marius rouge dévoile une robe pourpre aux reflets violines. Le nez est puissant avec une belle complexité aromatique aux notes d'épices et de petits fruits rouges. La bouche est concentrée et structurée, belle matière du fruit aux tannins joyeux

Verre : 3.30€

16,00€ 11,50€ 6,00€

75cl

50cl

25cl

# Salon de thé



## Petites et Grandes Boissons chaudes

Expresso	1,65€
Crème	1,70€
Déca	1,75€
Grand café	2,70€
Grand crème	2,75€
Grand Décaféiné	2,80€
Grand déca crème	2,85€
Cappuccino	3,20€
Latte Machiatto	3,20€

### Le vent des Thés

*Comptoir de thé et de saveurs depuis 1995  
Au choix 3,20€ la Théière*

3,20€

### Thés d'origine

*Le thé nature est intégralement constitué de feuilles de thé plus ou moins fermentées, avec des saveurs qui varient en fonction des terres où il été cultivé*

### Mandarin Jasmin

*Thé vert parfumé ou jasmin et agrémenté de fleurs séchées, feuille très fine avec la délicatesse du jasmin fleuri*

3,50€

**Darjeeling** \_\_\_\_\_ **3,50€**

*Ses bourgeons tendres donnent une liqueur ambrée ou parfum de fruit mûr*

**Earl Grey fleurs Bleues** \_\_\_\_\_ **3,50€**

*Il enchante les amateurs grâce à la fine bergamote de Calabre, parsemé de fleurs de bleuet*

### Thés Verts Parfumés

*Le thé vert est une boisson riche en antioxydant, diurétique et hydratante, faible en théine, le thé vert se boit tout au long de la journée*

**Syracuse** \_\_\_\_\_ **3,50€**

*Thé vert, Sencha de Chine, morceaux de fruits de la passion carthame*

**Sidi Kaouki** \_\_\_\_\_ **3,50€**

*Thé vert et thé noir de Chine, Arôme de menthe, rose, fleurs d'oranges, pétales de rose*

**Martinique** \_\_\_\_\_ **3,50€**

*Thé vert Sencha de Chine, morceaux d'ananas et pétales de tournesol, Arômes fruits exotiques, le goût des îles lointaines*

### Les tisanes

*Elles nous font profiter des principes actifs des végétaux, Sans théine ni caféine, elles représentent une alternative intéressante aux autres boissons chaudes. On les prépare à partir des fleurs, des feuilles séchées, des tiges ou des racines de plantes*

**Doux rêves** \_\_\_\_\_

*Ou bon sommeil, avec ce ménage de camomille, de fleurs d'oranger et de tilleul, pour un sommeil réparateur assuré*

### Thés Blancs Parfumés

### Thés noirs parfumés

*Le thé noir stimule et renforce le système immunitaire. plus puissant que celui du thé vert, le goût du thé noir amène et force et tonicité. Le thé noir est donc consommé de préférence en journée*

**Pékin** \_\_\_\_\_ **3,50€**

*Mélange de jasmin, arômes fruits de la passion rouge, mangue et ananas, huile essentielle d'agrumes. Agrémenté de fleurs de jasmin*

**In the Moov for Love** \_\_\_\_\_ **3,50€**

*Mélange aux fleurs de jasmin agrémenté d'hibiscus, de morceaux de pomme, de carthame, pétales de bleuët, fleurs de mauve, morceaux d'amande, fleurs d'oranger et zestes d'orange. Arômes de violette, d'orange et de jasmin*

### **Le Rooibos**

*Boisson rougeâtre, c'est un arbuste faisant partie du même ordre que les acacias. Il pousse exclusivement en Afrique du Sud dans les montagnes de Cederberg. Situées au nord de la ville du Cap. Le Rooibos est sans caféines et contient plusieurs substances antioxydantes*

**Sortilège** \_\_\_\_\_ **3,50€**

*Arôme de fruits rouges, mangue, rhubarbe, vanille, bergamote et jasmin*

### **Les fontaines aux fruits**

*Elles ne sont ni des thés, ni des tisanes, mais des infusions originales basées sur des fleurs d'hibiscus de cynorrhodon aromatisées et agrémentées de fleurs, de morceaux de fruits ou d'écorce d'agrumes. Elles s'inspirent du carcadé Égyptien et du Bissap d'Afrique, dont elles partagent les vertus médicinales*

**Kir royal** \_\_\_\_\_ **3,50€**

*Morceaux de papaye, hibiscus, raisins de Corinthe, cassis, pétale de rose, sureau, framboise, myrtille, morceaux de fraise. Arôme de mûres, de fruit rouge et de crème*

## **Nos Chocolats chauds Maison**

**Chocolat maison** \_\_\_\_\_ **3,20€**

*Lait, crème, sucre et cacao*

**Chocolat Viennois** \_\_\_\_\_ **3,40€**

*Chocolat maison et chantilly*

**Chocolat Fève de Tonka** \_\_\_\_\_ **3,40€**

*Fève provenant de l'Arbre "Tek", qui donne une note boisée, caramélisée au chocolat*

**Chocolat Blanc-Speculoos** \_\_\_\_\_ **3,20€**

*Préparation Maison à mélanger dans du lait chaud*



### Desserts boutique

Finger chocolat Noir suprême 70%, croustillant praliné et fève de tonka ..... 6,90€

Crumble framboises - Violette et crémeux vanille ..... 6,90€

Crumble aux pommes caramélisées ..... 6,90€

*Cannelle et crémeux vanille*

fingerc chocolat blanc speculoos enrobé chocolat blanc ..... 6,90€

*crémeux au spéculos, fond croustillant de spéculos et couverture chocolat blanc*

Caracao ..... 6,90€

*Mousse de chocolat au lait, caramel beurre salé sur sablé Breton*

Croquant noisette ..... 6,90€

*Biscuit noisette et crème praliné enrobé de chocolat au lait*

Crumble au myrtilles sauvages, crémeux vanille ..... 6,90€

Petit galo ..... 4,80€

*1 expresso et 3 maccarons au choix*

Petite Guimauve ..... 3,80€

*1 expresso et 2 guimauves au choix*

### Desserts salon

pain perdu au caramel Beurre salé et sa boule de glace vanille ..... 6,90€

Merveilleux déstructuré chocolat ..... 6,90€

*Brisures de Meringue fondante, chantilly et sauce chocolat noir*

Merveilleux déstructuré spéculoos ..... 6,90€

*Brisures de Meringue, chantilly, brisure de spéculoos et caramel beurre salé*

**Pavlova framboise - Violette** 6,90€

*Meringue fondante, compotée de framboise à la violette et chantilly*

**Assiette de Mini-desserts** 7,00€

*Crème brûlée vanille, sucette Guimauve fleur d'oranger chocolat au lait. Macaron violette-framboise et moelleux chocolat. Noix de Pécan caramélisées*

### Les crêpes

**Caramel beurre salé** 4,20€

**Chocolat ou Nutella** 4,20€

**Chocolat chantilly** 4,50€

**Comptée de pomme, caramel beurre salé** 5,00€

**Caramel beurre salé et brisures de speculoos** 5,00€

**Chocolat et brisures de speculoos** 5,00€

**Comptée de framboises - Violette et chantilly** 5,00€

**Sucre, cassoanade** 4,00€

**Mikado** 5,50€

*Sauce chocolat et boule de glace de vanille*

### Les coupes 3 boules

6,50€

**chouchou** 6,90€

*1 caramel, 1 café, 1 vanille, caramel beurre salé, cacahuètes caramélisées et chantilly*

**Black and White**

*2 chocolat et 1 vanille, sauce chocolat noir et chantilly*

### Bruxelloise

1 speculoos, 1 vanille, 1 caramel, chantilly, brisures de speculoos et sauce caramel beurre salé

### Dame Blanche

3 vanille, sauce chocolat et chantilly

6,90€

### Merveilleuse

2 chocolat, 1 vanille, sauce chocolat, chantilly et brisures de meringue fondante

### Les glaces Maison

La boule

1,50€

### Crème glacée au oeufs la boule

Vanille - chocolat - caramel

2,25€

### Formules

Petite formule avec un expresso uniquement  
Grande formule avec grande boisson chaude au choix

### Galo

3 Macarons au choix et une boisson chaude

4,80€ 5,80€

Petite Grande

### Gourmet

4 mini dessert et une boisson chaude

Moelleux chocolat noir de Pécan caramélisées, crème brûlée vanille

Sucette Guimauve fleur d'oranger chocolat, macaron violette framboise

7,50€ 8,50€

Petite Grande

### Guimauve

1 boisson chaude et 2 guimauves au choix Ou

1 sucette guimauve trempée chocolat au lait

3,80€ 4,90€

Petite Grande

### Bouchée maison

1 grande bouchée au choix et 1 boisson chaude

4,20€ 5,30€

Petite Grande



## Les Grandes bouchées Maison

2,60€

*La pièce*

—

### Rocher Lait, Noir ou Blanc

*Praliné à l'ancienne Amande Noisette*

### Feuilleté Lait ou Noir

*Praliné croustillant Amande noisette*

2,80€

## Guimauves Artisanales maison

1,00€

*La pièce*

—

### Violette

0,90€

### Fleur d'oranger

0,90€

### Coquelicot

0,90€

## Les macarons Maison

1,00€

*La pièce*

—

### Fraise - Basilic

1,00€

### Fleur d'oranger

1,00€

### Speculoos

1,00€

### Citron

1,00€

### Violette

1,00€

### Cerise - Amande

1,00€

### Rose - Framboise

1,00€

Café \_\_\_\_\_ **1,00€**

Pistache \_\_\_\_\_ **1,00€**

choco tonka \_\_\_\_\_ **1,00€**

Nutella \_\_\_\_\_ **1,00€**

Caramel beurre salé \_\_\_\_\_ **1,00€**