

BOISSONS

BIÈRES PRESSIONS



	15cl	25cl	33cl	50cl
JUPILER 5.2°	2.2	3.1	4.0	5.7
LA FIÈRE 6.0°	3.2	4.3	5.5	8.0
TRIPEL LEFORT 8.8°	3.2	4.3	5.5	8.0
ANOSTEKE DU MOIS	3.4	4.5	5.7	8.2
PAIX DIEU 10.0°	5.9	7.7	9.9	
BIÈRE DU MOIS	À partir de 4.50€			
PANACHÉ	2.9	3.7	5.5	
MONACO	3.3	4.1	5.9	
PICON BIÈRE	4.1	5.0	7.2	

BIÈRES BOUTEILLES



● KASTEEL ROUGE 4.0°	5.7
● DUVEL 8.5°	5.7
● DUVEL HOP 9.5°	6.7
● VEDETT EXTRA WHITE 4.7°	5.7
● VEDETT IPA 6.0°	5.7
● LEFFE BLONDE 6.6°	5.7
● CIDRE SASSY BRUT 5.2°	5.7
● JUPILER SANS ALCOOL 0°	4.0

VINS ROUGES



	12cl	25cl	50cl	75cl
CÔTES DE BORDEAUX BLAYE	4.0	7.5	15.0	21.0
Chateau Le Grand Fort - 2022				
CÔTES DU RHONE	5.2	9.5	18.0	26.0
Saint-Esprit, Maison Delas - 2021				
CAMELEON MALBEC	6.0	11.5	22.0	31.0
Tupungato Valley, Argentina - 2022				
DOMAINE LAURENT MABILEAU	6.0	11.5	22.0	31.0
Laurent Mabileau, Chateau Le Moulin Neuf - 2021				
CROZES-HERMITAGE	7.0	13.5	25.5	36.0
Les Launes, Maison Delmas - 2021				
AUXEY-DURESSES			50.0	
Bouchard Ainé & Fils - 2018				

VINS ROSÉS



	12cl	25cl	50cl	75cl
KAIROS	4.0	7.5	15.0	21.0
IGP Méditerranée				
1840 CÔTES DE PROVENCE	5.2	9.5	18.0	26.0
ACPP - Domaine du Chateau Rouët				
"M" DE MINUTY			36.0	
Côtes de Provence - 2024				
MAGNUM GRIS BLANC			40.0	
IGP Pays d'Oc - Maison Gérard Bertrand				

SOFTS



COCA-COLA	33cl	3.7
COCA-COLA ZÉRO	33cl	3.7
OASIS	25cl	3.7
ICE-TEA	25cl	3.7
FANTA ORANGE	25cl	3.7
ORANGINA	25cl	3.7
SCHWEPES AGRUM	25cl	3.7
SCHWEPES TONIC	25cl	3.7
JUS DE FRUITS*	20cl	3.7
SIROP** + EAU	33cl	2.2
DIABOLO**	33cl	3.2

*ABRICOT, ANANAS, ORANGE, POMME, TOMATE
**CITRON, FRAISE, FRAMBOISE, GRENADINE, KIWI, MENTHE, PÊCHE, VIOLETTE

Eaux



PERRIER	33cl	3.7
ST AMAND VILLERS - PLATE	50cl	4.1
ST AMAND VILLERS - PLATE	1L	4.7
ST AMAND VILLERS - GAZEUSE	50cl	4.1
ST AMAND VILLERS - GAZEUSE	1L	4.7

BOISSONS CHAUDES



EXPRESSO - DECA	2.0
DOUBLE EXPRESSO	3.3
CAPPUCCINO	3.8
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	3.8
CHOCOLAT CHAUD	3.3
THÉ KUSMI TEA	3.3
IRISH COFFEE	8.0
SUPPLÉMENT CRÈME	0.2

VINS BLANCS



	12cl	25cl	50cl	75cl
UBY N°3	4.0	7.5	15.0	21.0
IGP Côtes de Gascogne				
UBY N°4	5.2	9.5	18.0	26.0
IGP Côtes de Gascogne				
CUVÉE SECRÈTE	5.2	9.5	18.0	26.0
Vin Biologique Chardonnay				

CHABLIS	36.0
Le Finage - La Chablienne	

VINS PÉTILLANTS



	Coupe	Bouteille
CRÉMANT VEUVE LALANDE	4.5	21.0
Brut de brut		
CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATE	8.0	40.0
Réserve exclusive Brut		

COCKTAILS AVEC ALCOOL



HOLE'BERRY	RHUM, LIMONADE, CITRON, FRAMBOISES	8.5
SPRITZ	APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE, ORANGE	8.5
GIN TONIC	GIN, SCHWEPES TONIC, CITRON	8.5
SEX ON THE BEACH	VOODKA, PAPAYE, PASSION, PÊCHE, MELON	8.5
PINA COLADA	RHUM, ANANAS, NOIX DE COCO, LAIT	8.5
L'APPROCHE	VOODKA, SCHWEPES, JUS DE PAMPLEMOUSSE	8.5

MOCKTAILS



CHOSE	JUS DE PAMPLEMOUSSE, SCHWEPES TONIC	3.7
MACHIN	JUS D'ORANGE, SCHWEPES TONIC	3.7
TRUC	JUS D'ANANAS, SCHWEPES TONIC	3.7
"CHOSE, MACHIN OU TRUC" XL		5.7
VIRGIN HOLE'BERRY	LIMONADE, CITRON, FRAMBOISES	7.0
SOLEIL DES CARAIBES	MANGUE, PASSION, PAPAYE, KIWI	7.0
VIRGIN PINA COLADA	ANANAS, NOIX DE COCO, LAIT	7.0
PARADISE DREAM	FRAISE, FRAMBOISE, GRENADINE, PÊCHE	7.0

APÉRITIFS



KIR PÉTILLANT	4.6
KIR VIN BLANC	3.9
PICON VIN BLANC	4.2
MARTINI ROSSO	3.6
MARTINI BLANCO	3.6
RICARD	3.5
AMERICANO	4.5

WHISKIES



WILLIAM LAWSON	3.8
JACK DANIEL'S	5.7
JACK DANIEL'S HONEY	5.7
CHIVAS 12 ANS	6.5
CAOL ILA 12 ANS	8.2
LAPHROAIG 10 ANS	8.2

SUPPLÉMENT SOFT

1.0

RHUMS



ST JAMES	3.8
DIPLOMATICO	8.0
DON PAPA	8.0

SUPPLÉMENT SOFT

1.0

DIGESTIFS 4CL



GET 27	6.0
GET 31	6.0
LIMONCELLO	6.0
FLEUR DE BIÈRE	6.0
CALVADOS	6.0
COGNAC	6.0
ARMAGNAC	6.0

L'Approche

GOLF LILLE METROPOLE

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ



LA CARTE

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

- | | | | |
|---|-------|---|------|
|  FOIE GRAS FAIT MAISON | 9.00 |  SAUMON GRAVLAX | 7.00 |
| Cuit en Basse T°C, Compotée d'oignons | | Crème Philadelphia acidulée, Salade | |
| OS À MOELLE | 7.00 |  CROQUETTES DE CREVETTES | 8.00 |
| Croutons | | 2 pièces, Crème acidulée | |
|  PLANCHE CHARCUT' OU FROMAGE | 10.00 | | |
| Pour 2 personnes. (18€ pour 4 personnes) | | | |

LES PLATS *+ Suggestions à l'ardoise*

- | | |
|--|---------------|
|  SALADE CÉSAR | 17.00 |
| Poulet croustillant, condiments & croûtons | |
|  ENTRECÔTE DES HAUTS DE FRANCE (300G) | 23.00 |
| Frites, Salade, Sauce au choix | |
|  CROQUETTES DE CREVETTES | 18.00 |
| Crème Philadelphia acidulée, Frites, Salade | |
|  TARTARE DE BOEUF | 16.00 |
| Préparé ou non, Frites, Salade | |
|  BURGER DU CHEF | 17.00 / 20.00 |
| Boeuf, Cheddar, Sauce Burger, Frites | |
|  SAUMON GRAVLAX | 17.00 |
| Crème Philadelphia acidulée, Frites, Salade | |
|   LINGUINE IGP TOMATES CERISES & BURRATA | 15.50 |
| <u>Supplément Jambon Cru</u> : +3€ | |
|  CROQUE-MONSIEUR, SALADE | 10.00 |
| Façon Club-Sandwich, Béchamel, Gratiné au four | |
| <u>Supplément Frites</u> : +2,50€ / <u>Supplément Oeuf</u> : 1€ | |



Supplément sauce : 0.5€
(Mayonnaise, Moutarde,
Poivre, Maroilles, Roquefort)

LES DESSERTS *+ Suggestions à l'ardoise*

- | | |
|---|------|
|  BRIOCHE PERDUE | 8.50 |
| Boule de Glace Vanille & Chantilly | |
|  SOUPE DE FRAISE | 7.00 |
| Sorbet Citron & Chantilly | |
|  CRÈME BRULÉE | 7.50 |
| À la vanille de Tahiti | |
| BABA AU RHUM | 8.00 |
| Façon Kouglof & Chantilly | |
|  CAFÉ GOURMAND | 8.50 |
| Possible Thé Gourmand à 9,5€, ou en Irish ou Champagne Gourmand à 13€ | |
| DAME BLANCHE, DAME NOIRE | 6.00 |
| COUPE DE GLACE* | 6.00 |

Chocolat Liégeois, Café Liégeois, Ou 3 boules avec parfums au choix

L'Approche
GOLF LILLE METROPOLE



FAIT MAISON ET AVEC AMOUR

*Parfums de glace : Café, Chocolat, Vanille ou Caramel
*Sorbet de glace : Citron vert, Fraise, Framboise ou Passion