

M E N U

STARTERS / A PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIES

11,90€

PLANCHE DE FROMAGES

11,90€

IDÉALES POUR 2 PERSONNES

2 PERS | 4 PERS

PLANCHE MIXTE
(CHARCUTERIES/FROMAGES)

11,90€

17,90€

ASSIETTE DE TAPAS FRITS
CHILI CHEESE NUGGETS X 4 PIÈCES
BOUCHÉES MAC AND CHEESE X 4 PIÈCES
BEIGNETS D'OIGNONS X 4 PIÈCES
SERVIE AVEC MAYONNAISE ET KETCHUP

10,50€

ASSIETTE DE COPPA / MELON / HUILE BASILIC

9,90€

PORTION DE FRITES FRAÎCHES (CUITES AU GRAS DE BŒUF)

3,50€



SALADES

SALADE CAESAR 17,00€

FEUILLE DE CHÊNE, SAUCE CAESAR MAISON, POULET CROUSTILLANT, LARDONS FUMÉS, CROUTONS À L'AIL, COPEAUX DE GRANA PADANO, TOMATES, OIGNONS FRITS, CIBOULETTE, PAPRIKA FUMÉ, SÉSAME NOIR

SALADE OCÉANE 17,50€

FEUILLE DE CHÊNE, CREVETTE ROSES, SAUMON FUMÉ, OLIVES NOIRES, CROUTONS À L'AIL, TOMATES, OIGNONS FRITS, CIBOULETTE, PAPRIKA FUMÉ, SÉSAME NOIR ET VINAIGRETTE D'AGRUMES

SALADE ESTIVALE 16,90€

TOMATES VARIÉES, BURRATA, HUILE DE BASILIC, CROUTONS À L'AIL, FEUILLE DE CHÊNE, OIGNONS FRITS, CIBOULETTE, PAPRIKA FUMÉ ET SÉSAME NOIR

SALADE ITALIENNE 17,50€

FEUILLE DE CHÊNE, COPPA, MELON, CROUTONS À L'AIL, HUILE BASILIC, COPEAUX DE GRANA PADANO, VINAIGRETTE D'AGRUMES, CIBOULETTE, OIGNONS FRITS, PAPRIKA FUMÉ ET SÉSAME NOIR

PÂTES

TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE 15,00€

TAGLIATELLES À LA CRÈME DE SAUMON FUMÉ 17,70€

TAGLIATELLES DE CREVETTES À LA CRÈME D'AIL 17,70€

PÂTES CRÈMEUSES VODKA, TOMATE ET BURRATA 17,70€

MENU ENFANT 9,50€

🍴 **PLAT AU CHOIX**

+

ACCOMPAGNEMENT

PÂTES BOLOGNAISE
NUGGETS MAISON
STEAK HACHÉ ANGUS
DEMIE MOULES (+1€)

FRITES FRAÎCHES
PÂTES

🍴 **DESSERTS**

CRÊPE OU UNE BOULE DE GLACE

NOS PLATS

 Plats servis rapidement*

PIÈCE DU BOUCHER (SELON ARRIVAGE) - ENVIRON 200GR, FRITES FRAÎCHES ET SALADE	19,50€
PIÈCE DU BOUCHER - ENVIRON 375GR	26,10€
SAUCES MAISON AU CHOIX : MAROILLES, POIVRE, CRÈME D'AIL, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	
L'ASSIETTE RÉGIONALE DE L'IMPRÉVU, FRITES FRAÎCHES	24,80€
MINIS CARBONNADE, WELSH, POULET MAROILLES, POTJEVLEESCH	
CARBONNADE FLAMANDE MAISON, FRITES FRAÎCHES	17,90€
POULET À LA CRÈME DE MAROILLES, FRITES FRAÎCHES	16,60€
POTJEVLEESCH MAISON, FRITES FRAÎCHES ET SALADE	17,90€



+ CIBOULETTE, OIGNONS FRITS, PAPRIKA ET SÉSAME SUR NOS PLATS



NOS WELSH

 NOS WELSH SONT PRÉPARÉS À LA MINUTE ET SERVIS AVEC DES FRITES FRAÎCHES

WELSH COMPLET	18,20€
(TRANCHE DE PAIN, JAMBON, BIÈRE BLONDE, CHEDDAR GALLOWAY, OEUF SUR LE PLAT)	
*WELSH À LA CRÈME DE SAUMON FUMÉ	18,40€
(TRANCHE DE PAIN, CRÈME DE SAUMON FUMÉ, BIÈRE BLONDE, CHEDDAR GALLOWAY)	
*WELSH VÉGÉ	16,90€
(TRANCHE DE PAIN, RATATOUILLE MAISON, BIÈRE BLONDE, CHEDDAR GALLOWAY)	
*WELSH CHORIZO	17,90€
(TRANCHE DE PAIN, CHORIZO, BIÈRE BLONDE, CHEDDAR GALLOWAY)	

*SUPPLÉMENT OEUF SUR LE PLAT + 1,00€

NOS POUTINES

NOS POUTINES SONT PRÉPARÉES À LA MINUTE 

POUTINE POULET	17,50€
(FRITES, FILET DE POULET, JUS DE VIANDE À LA MOUTARDE ET À LA TOMATE, GRATINÉE AU CHEDDAR)	
POUTINE BOLO	17,50€
(FRITES, BOLOGNAISE MAISON, GRATINÉE AU CHEDDAR)	
POUTIFLETTE	17,40€
(FRITES, CRÈME D'AIL, LARDONS, GRATINÉE AU SAINT NECTAIRE)	
POUTINE VÉGÉ	16,20€
(FRITES, RATATOUILLE MAISON, GRATINÉE AU CHEDDAR)	
POUTINE CH'TI	17,60€
(FRITES, CRÈME DE MAROILLES, CONFIT D'OIGNONS BLANCS, LARDONS, GRATINÉE AU MAROILLES)	

BURGERS + FRITES FRAÎCHES

CHEESEBURGER

(STEAK HACHÉ ANGUS, BACON, CHEDDAR, CONFIT D'OIGNONS BLANCS, SAUCE CHTI MAISON)

SIMPLE	DOUBLE
17,00€	22,00€

CH'TI BURGER (POULET OU *BOEUF)

(STEAK HACHÉ ANGUS OU BLANC DE POULET PANÉ FRIT MAISON, BACON, MAROILLES, CONFIT D'OIGNONS BLANCS, SAUCE CHTI MAISON)

17,60€	*22,40€ (UNIQUEMENT BOEUF)
--------	-------------------------------

BURGER POULET

(BLANC DE POULET PANÉ FRIT MAISON, BACON, CHEDDAR, CONFIT D'OIGNONS BLANCS, SAUCE CHTI MAISON)

16,90€

 NOS BURGERS SONT PRÉPARÉS AVEC DU PAIN FRAIS DU BOULANGER "LA HUTTE AUX PAINS" 

NOS POISSONS

CASSOLETTE DE LA MER (SELON RECETTE DU CHEF)	19,90€
POISSON DU MOMENT	VOIR ARDOISE

LES ACCOMPAGNEMENTS: FRITES FRAÎCHES, RIZ CURRY, PÂTES OU RATATOUILLE MAISON

→ SUPPLÉMENT SAUCES MAISON : MAROILLES, CRÈME D'AIL, POIVRE + 0,30€



Nos moules

et frites fraîches

Our fresh mussels and fries

Marinières 18,50€
celery white wine

Crème d'ail 19,50€
garlic cream

Maroilles 19,50€
Maroilles cream

Provençales 19,50€
Provençal

 Suggestion de vins en accord
Suggestion of wines in agreement

verre | bouteille

AOP Muscadet Sèvre et
Maine sur Lie
- COUR MAJESTIERE 4,50€ | 25€

AOC Chablis - JEAN DE
CHAUDENAY 7,50€ | 44€



DESSERTS

☞ CRÈME BRÛLÉE 6,90€

☞ BROWNIE MAISON, GLACE VANILLE 7,50€

☞ CRÊPES 3,50€

NATURE, SUCRE, CASSONADE, CHOCOLAT MAISON,
CAMEL MAISON, NUTELLA

☞ MOUSSE AU CHOCOLAT LIEGEOISE 6,90€

☞ DÔME DE SPECULOOS FAÇON CHEESECAKE 6,90€

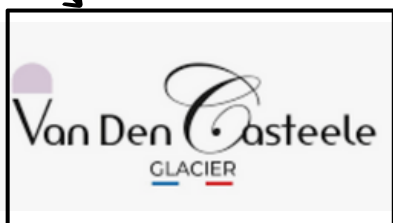
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 6,90€

CHOCOLAT MAISON, COULIS FRUITS ROUGES MAISON,
CAMEL MAISON, NUTELLA, SPECULOOS

☞ CAFÉ / THÉ / CHOCO GOURMAND 8,90€

☞ IRISH / BAILEYS / RHUM GOURMAND 14,00€

GLACES ARTISANALES



• VANILLE

• CAMEL

• CHOCOLAT AU LAIT

• RHUM RAISIN

• NOISETTE

• CAFÉ

• SPECULOOS

• PISTACHE

• YAOURT

LES SORBETS

• CITRON JAUNE

• ABRICOT

• MANGUE

• FRAISE

• FRAMBOISE

• VIOLETTE

• NOIX DE COCO

1 BOULE: 3,50€ 2 BOULES: 6,00€ 3 BOULES: 7,90€

COULIS CHOCOLAT, CAMEL, FRUITS ROUGES MAISON +0,30€

CHANTILLY +1,00€

LES COUPES GLACÉES

LE COLONEL

1 BOULE CITRON + VODKA (4CL)

8,00€

LA DAME BLANCHE OU CHOCOLAT LIEGEOIS

3 BOULES VANILLE OU CHOCOLAT, COULIS CHOCOLAT
MAISON, CHANTILLY

8,90€

Votre avis compte pour nous sur Google



Imprevu Gravelines suivez-nous



Boissons fraîches

Limonade blanche 25cl	2,60€
Coca / Coca Zéro 33cl	3,50€
Orangina 25cl	3,50€
FuzeTea Pêche 25cl	3,50€
Schweppes Tonic 25cl	3,50€
Schweppes Agrumes 25cl	3,50€
Oasis Tropical 25cl	3,50€
Perrier 33cl	3,50€
Red Bull 25cl	4,40€
Jus 25cl	3,50€
(Ananas, Pomme, Abricot, ACE, Orange, Tomato)	
Sirop à l'eau 25cl	2,30€
Diabolo 25cl	3,20€
(Grenadine, Kiwi, Menthe, Fraise, Pamplemousse Pêche, Violette, Citron, Citron fort, Cassis)	
St Amand Eau Plate ou Gazeuse 50 cl	3,70€
St Amand Eau Plate ou Gazeuse 100 cl	5,70€

Bières Pressions

	25cl	50cl
Bière du moment	4,00€	8,00€
Cuvée des Trolls 7°	4,30€	8,30€
Paix Dieu 10°	5,20€	9,30€
Monaco / Panaché	3,70€	7,00€

Pichets de vin

	25cl	50cl
Le Petit Pont - Pays d'OC - Rouge	5,50€	9,50€
Le Petit Pont - Pays d'OC - Rosé	5,50€	9,50€
Les vignes de l'Arques Chardonnay - Blanc	5,50€	9,50€

Boissons chaudes

Expresso ou déca	1,80€
Café crème	1,90€
Allongé	2,10€
Double Expresso	3,10€
Grand crème	3,20€
Thé	3,10€
(fruits rouges, menthe, citron, verveine, earl grey)	
Café Viennois	3,40€
Chocolat chaud	3,10€
Choco Viennois	3,40€

Avec alcool

Irish coffee	8,40€
Bailey's coffee	8,40€
Rhum coffee	8,40€

Bières Bouteilles

Heineken 0 33cl	4,90€
Liefmans Rouge 25cl	4,90€
Kasteel rouge 33cl	5,80€
Karmeliet 33cl	5,80€
Duvel 33cl	5,80€
Chimay Bleue 33cl	5,80€
Vedette Blanche 33cl	5,80€



Apéritifs

Rhum

Havana 4cl	6,30€
+jus (ananas, pomme ou orange)	6,50€
Diplomatico 4cl	8,40€
Don Papa 4cl	8,40€

Whisky

Clan Campbell 4cl	6,30€
+ coca	6,50€
Jameson 4cl	6,50€
Toki 4cl	8,40€
Cardhu 4cl	8,40€

Vodka

+jus (ananas, pomme ou orange)	6,50€
+ Red Bull	7,70€

Les autres

Gin 4cl	6,00€
+jus ou tonic	6,50€
Martini Blanc/Rouge/Rosé 8cl	5,30€
Muscat 10cl	4,20€
Porto rouge 8cl	4,20€
Ricard 4cl	3,20€
Téquila 4cl	6,00€
+jus (ananas, pomme ou orange)	6,50€

Bulles

	Coupe	Bouteille
Méthode champenoise	4,70€	25,00€
Champagne	9,00€	45,00€

Kir

Mûre - Cassis - Pêche

Vin Blanc 12,5cl	4,70€
Pétillant 12,5 cl	4,90€

Picon

Vin blanc 12,50cl	5,30€
Bière 25cl	5,30€
Bière 50cl	10,00€

Digestifs

Baileys 4cl	6,00€
Calvados 4cl	6,50€
Cognac 4cl	6,50€
Get 27/314cl	6,00€

Cocktails

CUBA LIBRE	7,40€
MOJITO ou VODKAJITO	8,40€
SEX ON THE BEACH	8,40€
PIÑA COLADA	8,40€
COCKTAIL SANS ALCOOL	6,30€
<i>Jus d'ananas, pomme, orange, sirop de grenadine</i>	
VIRGIN MOJITO	6,30€
VIRGIN PINA COLADA	6,30€

Carte des vins

VINS ROUGES

VERRE | BOUTEILLE

—>LOIRE

AOC Saint-Nicolas de Bourgueil, Château le Moulin
Neuf 2019

5€ | 28€

Accords Mets/Vins : Viandes rouges, cuisine du monde

—>VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côtes du Rhône - LOUIS JOUBIER

4,50€ | 22€

Accords Mets/Vins : Viandes rouges, blanches, fromages

—>BORDEAUX

AOC Côtes de Bourg - LES ALLEES DE FONTDERODE

4€ | 20€

Accords Mets/Vins : Viandes rouges

AOC Saint Emilion GRAND CRU - Château Perey
Chevreuil

| 44€

Accords Mets/Vins : Viandes rouges grillées, en sauce, fromages

VINS BLANCS - SECS

—>LOIRE

AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie
- COUR MAJESTIERE

4,5€ | 25€

Accords Mets/Vins : Apéritif, Poissons, fruits de mer, volaille

—>BOURGOGNE

AOC Chablis - JEAN DE CHAUDENAY

7,50€ | 44€

Accords Mets/Vins : Poissons, fruits de mer, fromage

VINS BLANCS - MOELLEUX

—>SUD OUEST

IGP Gascogne Domaine Uby n°4, 2017

4,5€ | 25€

Accords Mets/Vins : Apéritif, crustacés

VINS ROSÉS

—>LANGUEDOC

IGP Raoul Mapoul - Pays d'Oc Rosé, 2020

4€ | 22€

Accords Mets/Vins : Apéritif, poissons, plats végétariens