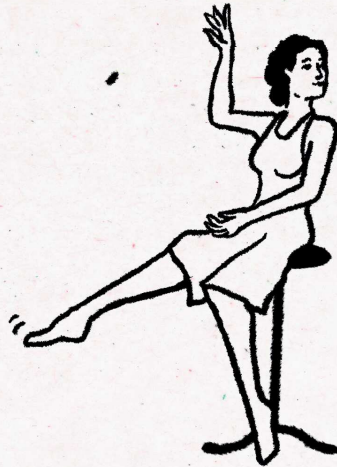
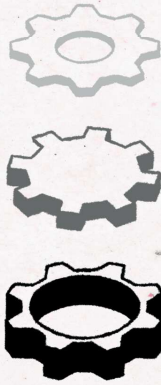


# BOISSONS & PAUSE GOURMANDE



*L'engrenage*  
BRASSERIE

MAKE A WISH

# Champagne



<b>JACQUART BRUT</b>	<b>9,90 (10 cl)</b>	<b>69</b>	<b>142</b>
<b>BILLECART-SALMON</b> <i>Brut</i>	<b>15 (12 cl)</b>	<b>89</b>	<b>169</b>
<b>BILLECART-SALMON</b> <i>Rosé</i>		<b>138</b>	
<b>BILLECART-SALMON</b> <i>Blanc de Blancs</i>		<b>158</b>	
<b>CRÉMANT</b> <i>Ackeman de Neuville</i>		<b>35</b>	
<b>DON PÉRIGNON</b> <i>Millésimé</i>		<b>275</b>	



**Soif.**



# Apéritif

**KIR VIN BLANC UBY N°21** *BIO 10 cl* **5,20**  
Crème de cassis | pêche | framboise | mûre

**KIR ROYAL** *Champagne Jacquart Brut 10 cl* **10,50**  
Crème de cassis | pêche | framboise | mûre

**KIR ROYAL** *Champagne Billecart Brut 12 cl* **15,60**  
Crème de cassis | pêche | framboise | mûre

**PORTO GRAHAM'S** *Rouge 19° 6 cl* **7,30**

**MARTINI BIANCO, ROSSO, DRY** *6 cl* **5,50**

**LILLET ROSÉ** *6 cl* **7,30**

**APÉRITIF MAISON DU PÈRE FRANCOIS** *BIO 6 cl* **7,30**  
Calva-jus de pomme de Normandie

**RICARD** *2 cl* **4,50**

**SUZE** *6 cl* **5,50**

**CAMPARI** *4 cl* **6,40**

**PASSOA | MALIBU** *4 cl* **6,30**

**BAILEYS** *6 cl* **7,40**

**RHUM HAVANA CLUB** *3 ans 4 cl* **7,90**

**RHUM HAVANA CLUB** *Especial 4 cl* **8,40**

**RHUM HAVANA CLUB** *ambré 7 ans 4 cl* **9,50**

**RHUM DON PAPA** *4 cl* **9,50**



**RHUM ZACAPA** *23 ans 4 cl* **11,50**

**VODKA ABSOLUT** *4 cl* **7,90**

**TEQUILA** *José Cuervo 4 cl* **7,90**

**GIN BEEFEATER** *4 cl* **7,90**

**GIN HENDRICKS** *41,4° Ecosse 4 cl* **10,50**



**GIN GOHELLE** *4 cl* **9,50**

# Cocktails

by Antoine et Cécile

## FRUIT

### **FRUITS FRAIS PRESSÉS & ALCOOL** 30 cl 9,80

Alcool au choix : Gin, Vodka, Rhum, Tequila ou whisky

## RHUM

### **TI PUNCH ANAHITA** 6 cl 7,90

Rhum Havana Club 3 ans | citron vert | sucre de canne

### **CUBA LIBRE** 20 cl 9,80

Rhum Havana Club Especial | Coca-Cola | lime

### **PINA COLADA HAVANA** 20 cl 9,80

Rhum Havana Club 3 ans | jus d'ananas | lait de coco |  
sucre de canne Monin



### **DARK & STORMY** 16 cl 9,80

Rhum Havana Club 3 ans | citron vert  
sucre de canne Monin | ginger beer

### **MOJITO** Choisir son Rhum 16 cl

Rhum | citron vert | sucre de canne | menthe fraîche | eau  
gazeuse

Mojito en « Royal »

	Nature	Purée de fruits Monin 2 cl Fraise, framboise ou passion
Havana Club 3 ans	9,80 / 12,50	11,40 / 14,40
Havana Club 7 ans ambré	11,90 / 14,90	13,50 / 16,50
Don Papa	11,90 / 14,90	13,50 / 16,50
Havana Club Especial	10,50 / 13	12,50 / 15,10



## VODKA

### **ESPRESSO MARTINI** 16 cl 9,80

Vodka Absolut | liqueur de café | expresso

### **MOSCOW MULE** 17 cl 9,80

Vodka Absolut | lime | ginger beer



### **COSMOPOLITAN** 14 cl 9,80

Vodka Absolut | Cointreau | jus de cranberry | lime

*Le vrai*

### **SEX ON THE BEACH** 30 cl 9,80

Vodka Absolut | jus de cranberry | crème de pêche Monin

### **LE BASIL'HIC** 12 cl 9,80

Vodka Absolut | Saint Germain | sirop de basilic | lime

## GIN

### **GIN FIZZ** 12 cl 9,80

Gin Beefeater | jus de citron | sirop de canne Monin | eau gazeuse

### **LONDON MULE** 17 cl 9,50

Gin Beefeater | lime | ginger beer

### **GIN TONIC** Choisir son Gin 12 cl

Gin | Schweppes tonic | jus de citron | baies de genièvre

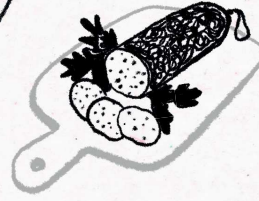
Gohelle local 11,90

Beefeater 9,80

Hendrick's 12,50



Saucisson  
pur porc  
8.50



### WHISKY

**LYNCHBURG LEMONADE** 30 cl 9,80  
Jack Daniels | Cointreau | lime | limonade

**OLD FASHIONED** 12 cl 9,80  
Scotch | Bitter | sucre roux | eau gazeuse | zeste d'orange

### TEQUILA

**MARGHARITA** 12 cl 9,80  
Tequila | Cointreau | jus de citron | sucre de canne Monin

**TEQUILA SOUR** 12 cl 9,80  
Tequila | Bitter | jus de citron | sirop de sucre de canne  
sirop de blanc d'œuf

### ALCOOL DOUX

**LILLET TONIC** 20 cl 7,90  
Lillet rosé | Schweppes tonic

**LILLET RAVISSANT** 20 cl 9,80  
Lillet rosé | Gin Beefeater | eau gazeuse | sirop d'orgeat |  
grenadine Monin

**AMERICANO** 12 cl 9,80  
Campari | Martini Rosso, Bianco, Dry | Gin Beefeater

**AMARETTO SOUR** 12 cl 8,90  
Amaretto | jus de citron | Bitter | sirop de blanc d'œuf

**APÉROL SPRITZ** 12 cl 8,90  
Apérol | Schweppes | Crémant de Loire

**ST GERMAIN SPRITZ** 12 cl 9,80  
Liqueur St Germain | Schweppes | Crémant de Loire

*Le véritable*

**NEGRONI** 12 cl 9,80  
Campari | Vermouth rouge | Gin  
Tranche d'orange



# Cocktails sans alcool

**VIRGIN MULE** 17 cl 7,10

Ginger beer | lime

**LE GOLDEN GLOBE** 25 cl 7,90

Jus d'orange | jus de pamplemousse | jus de citron  
limonade

**VIRGIN COLADA** 20 cl 7,90

Jus d'ananas | lait de coco | sucre de canne Monin |  
lime

**VIRGIN MOJITO** 30 cl 7,90

Fraise, framboise, passion ou nature | dés de citron vert  
| menthe fraîche | sucre de canne | eau gazeuse

**LE PARIS SEYCHELLES** 25 cl 7,90

Jus d'ananas | jus de mangue | jus de citron | grenadine  
Monin

**LILLE AUX ENFANTS** 25 cl 7,90

Sirop de fraise | sirop de framboise | jus de cranberry  
jus de citron

**CHOSE** 45 cl 5,80

Jus de pamplemousse | Schweppes tonic

**TRUC** 45 cl 5,80

Jus d'ananas | Schweppes tonic

**MACHIN** 45 cl 5,80

Jus d'orange | Schweppes tonic

**FRUITS FRAIS PRESSÉS** 30 cl 7,90

Orange | pamplemousse | citron | citron vert | sucre de  
canne Monin



**Planche mixte**

2-3 personnes

19



Dégustation de bières  
4x 12 cl 9,50  
L'Engrenage, Ch'ti blonde  
et pressions du moment

## WHISKY

**GLENLIVET** 18 ans single malt 45° 4 cl **15,90**



**ARTESIA** Pur malt 45° 4 cl **11**

**BALLANTINE'S** Scotch 4 cl **7,30**

**JACK DANIELS N°7** Bourbon 4 cl **8,50**

**JACK DANIELS** Single Barrel 45° 4 cl **10,50**

**ABERLOUR** 10 ans Scotch 4 cl **9,40**

**ABERLOUR A'BUNADH** 60,9° 4 cl **14,50**



**HIBIKI** Whisky japonais 4 cl **16,90**

**OBAN** 14 ans Scotch 4 cl **12,90**

**LAGAVULIN** Islay Whisky 16 ans 4 cl **14,90**

**LAPHROAIG** 10 ans Islay Whisky 4 cl **10,50**



# Bières pression

	25 cl	33 cl	50 cl
<b>PAIX DIEU 10°</b>	5,80	7,20	10,50
 <b>PVL du moment</b>	5,30	6,70	9,60
 <b>JADE blanche Bio</b>	5,30	6,70	9,60
 <b>CH'TI BLONDE 6.4°</b> <i>Bière de garde</i>	4,60	5,80	8,30
<b>KASTEEL rouge 8°</b>	5,40	6,80	9,80
<b>BIÈRE L'ENGRENAGE 4.8°</b>	3,90	4,90	7,30
<b>PANACHÉ</b>	3,70	4,70	7,10
<b>MONACO</b>	3,90	4,90	7,30

**DÉGUSTATION 4 BIÈRES 12 cl 9,50**

**SUPPLÉMENT PICON 2 cl 2**

## En bouteille

**PAIX DIEU 10° 33 cl 7,20**

**KASTEEL Brune 11° 33 cl 6,30**

 **PVL Tourbée 9,5° 33 cl 8,90**

 **PVL Ambrée 6° 33 cl 8,50**

 **IPA ANOSTEKÉ 6° 33 cl 6,70**

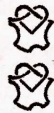
**DUVEL Blonde 8.5° 33 cl 6,50**

**LEFFE 0° 33 cl 5,20**

**CIDRE BRUT LOÏC RAISON 4,5° 25 cl 4,90**

**VEDETT Blanche 4,7° 33 cl 5,90**

# Softs



**EAU PLATE** *Saint-Amand Villers 50 cl 4,80 1L 5,90*

**EAU PÉTILLANTE** *Saint-Amand Villers 50 cl 4,80 1L 5,90*

**PERRIER** 33 cl 4,20

**VITTEL** 25 cl 3,50

**SUPPLÉMENT SIROP MONIN 0,60**

Fraise | grenadine | menthe | pomme verte | citron | violette  
spicy | cerise | passion | basilic | framboise | pêche

**DIABOLO MONIN VAL 25 cl 4**

Fraise | grenadine | menthe | pomme verte | citron | violette  
spicy | cerise | passion | basilic | framboise | pêche

**JUS DE FRUIT GRANINI Bouteille 25 cl 4,40**

Ananas | orange | tomate | pomme | abricot | fraise |  
pamplemoussé

**LIMONADE VAL 25 cl 3,40**

**SCHWEPPEs** *Tonic ou agrumes 25 cl 4,10*

**ORANGINA** 25 cl 4,10

**COCA-COLA | COCA ZÉRO** 33 cl 4,30

**FUZE TEA PÊCHE** 25 cl 4,30

**OASIS TROPICAL** 30 cl 3,30

**RED BULL** 25 cl 4,90

**COCKTAIL FRUITS FRAIS PRESSÉS** 30 cl 7,90





## À partager

**SAUCISSON** *pur porc* 8,50  
Fuet ibérique à découper

**TZATZIKI & TOASTS** *Végé* 6,20  
Yahourt grec | concombres | citron | aneth



**CUBES DE FROMAGE** *Végé* 7,50  
Fromage du moment | sel de céleri

**PLANCHE MIXTE** 2-3 pers. 19  
Charcuterie | fromages et salade de saison

## Sandwichs ciabatta

**SUR PLACE** 8,80      **À EMPORTER** 5,70  
Avec salade composée

**SANDWICH POULET CRUDITÉS**  
Poulet | crudités | mayonnaise



**SANDWICH FRANCAIS**  
Jambon fumé d'ascq | emmental | crudités | beurre

**SANDWICH DU PÊCHEUR**  
Truite fumée d'Anzin-Saint-Aubin | crudités | vinaigrette

## TAKE AWAY 9,90

UN SANDWICH CIABATTA *au choix*  
UN SOFT PET  
UN TWIX, MARS OU FRUIT

### À EMPORTER

**EVIAN** PET 1l 4,50

**EVIAN** PET 50 cl 3

**PERRIER** PET 50 cl 3,50

**COCA-COLA | COCA ZÉRO** PET 50 cl 4,80

**POWERADE** PET 50 cl 5,10

**FUZE TEA** PET 40 cl 4,80

## Les Desserts



**TARTELETTE DU JOUR** Voir parfum à l'ardoise **8,50**

**GAUFRE DE BRUXELLES | DUO DE CRÊPES** 7,20  
Sucre en poudre, sucre glace, sauce chocolat, Nutella ou chantilly

**MERVEILLEUX** Voir parfum à l'ardoise **9,50**



**YAOURT NATURE DE LA FERME** 5,50  
Sauce caramel beurre salé servie à part



**CRÈME BRULÉE** 9  
À la vanille

**CAFÉ GOURMAND** café compris **10,50**  
4 mignardises

**THÉ GOURMAND** thé compris **12,50**  
4 mignardises

**AFFOGATO** 7,90  
Boule de glace vanille nappée d'un expresso Méo



### Allergènes

Retrouvez ici les allergènes de chaque plat  
ou demandez la version papier aux serveurs



100 %  
glaces artisanales

## Coupes Glacées

### **DAME BLANCHE | DAME NOIRE 7,90**

2 boules vanille ou 2 boules chocolat | chantilly |  
sauce chocolat maison | billes croustillantes

### **CAFÉ LIÉGEOIS | CHOCOLAT LIÉGEOIS 8,90**

2 boules café ou chocolat | 1 boule vanille | chantilly |  
café ou sauce chocolat

### **CROQUEUR DE CHOCOLAT 8,90**

2 boules chocolat | 1 boule straciatella | chantilly |  
sauce chocolat | vermicelles de chocolat

### **VACHERIN 8,90**

3 boules : fraise, cassis et framboise | coulis de fruits rouges |  
éclats de meringue

### **BRÉSILIENNE 8,20**

3 boules : vanille, café et caramel | chantilly | sauce caramel |  
pépites caramélisées

### **trous normands WILLIAMS 10,50**

2 boules poire | poire Williams 2 cl

### **NAPOLÉON 10,50**

2 boules sorbet mandarine | Mandarine Napoléon 2 cl

### **COLONEL 10,50**

2 boules citron vert | Vodka 2 cl

### **COUPE 2 BOULES 6,90**

### **COUPE 3 BOULES 8,40**

### **CHANTILLY, CHOCOLAT OU CARAMEL + 1**

En supplément

### **Parfum des glaces**

Vanille, caramel beurre salé, café,  
straciatella, pistache, chocolat, yaourt

### **Parfum des sorbets**

Citron vert, fraise, cassis, framboise,  
poire Williams, mandarine, passion

# Thés & Infusions

Thés Dammann Frères servis dans  
leur théière en fonte

**THÉ NOIR DARJEELING 4,90**

Savant mélange de différents jardins, saveur d'amande et de pêche mûre

**THÉ NOIR DOUCHKA 4,90**

Mélange de thés noirs de Chine parfumé aux huiles essentielles d'agrumes

**THÉ NOIR 4 FRUITS 4,90**

Mélange de thés de Chine et de Ceylan parfumé aux arômes cerise, fraise, framboise et Groseille

**THÉ VERT MANDARIN JASMIN 4,90**

Thé vert corsé au parfum intense de jasmin et agrémenté de fleurs de jasmin séchées

**THÉ VERT TOUAREG À LA MENTHE 4,90**

Un thé vert Gunpowder avec ses feuilles de menthe

**THÉ BLANC PAI MU TAN DE BALI 4,90**

Thé herbacé, parfumé de litchi, pamplemousse et pêche de vigne

**ROOIBOS « JARDIN BLEU » Sans théine 4,90**

Rooibos parfumé aux notes acidulées de rhubarbe, fraise et fraise des bois

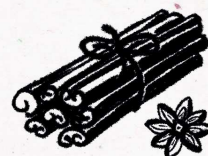
**TISANE DU BERGER Sans théine 4,90**

Verveine | tilleul | citronnelle | menthe | fleur d'oranger

# Chocolats chauds

**CHOCOLAT CHAUD MONBANA 25 cl 4,80**

**CHOCOLAT VIENNOIS MONBANA 12 cl 4,80**  
Avec chantilly







## Les Cafés

Pour chaque recette, choisissez votre grain fraîchement moulu :

Espresso Méo 100% Arabica

Moka d'Éthiopie 100% Arabica, doux et fruité

Décaféiné Méo Décaféiné sans solvant, notes de caramel et cacao

	Méo	Grand Cru	Déca
<b>EXPRESSO OU RISTRETTO</b>	2,30	2,90	2,90
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	2,70	3,30	3,20
<b>EXPRESSO CRÈME</b>	2,60	3,20	3,10
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	3,70	4,70	4,30
<b>CAPPUCCINO</b> Espresso   mousse de lait   poudre de cacao	4,30	5,70	4,80
<b>CAFÉ VIENNOIS</b> Double café   chantilly   poudre de cacao	4,50	5,90	5
<b>LATTE MACCHIATO</b> Lait chaud   Espresso   mousse de lait	4,90	5,80	5,40
<b>IRISH COFFEE 12 cl</b> Whisky   sucre de canne   café   chantilly	8,90	9,50	9,40
<b>FRENCH COFFEE 12 cl</b> Cognac   sucre de canne   café   chantilly	8,90	9,50	9,40
<b>CARIBBEAN COFFEE 12 cl</b> Rhum   sucre de canne   café   chantilly	8,90	9,50	9,40

### SUPLÉMENT

Lait +0,30

Caramel ou chocolat +1

Chantilly +1



### PETIT DÉJEUNER

10,50

Boisson chaude | 3 viennoiseries  
pain | beurre | confiture  
fruits pressés

Les viennoiseries sont cuites sur place  
15 minutes d'attente

# Les Vins



## BLANC

15 cl 25 cl 50 cl 75 cl

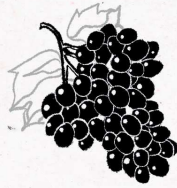
Bourgogne	<b>CHABLIS</b> <i>AOC la Chablisienne</i>	7,50	12,30	24,50	35
	<b>MONTAGNY</b> <i>1er Cru - Château de la Saule</i>	10,50	16,80	32,90	49
	<b>PULIGNY-MONTRACHET 2018</b> <i>Louis Jadot</i>				96
	<b>POUILLY FUISSÉ</b> <i>AOC Bourgogne BIO</i> <i>Château de Lavernette 2019</i>				69
	<b>CORTON CHARLEMAGNE</b> <i>Grand Cru BIO</i> <i>Domaine de Terregelesses 2018</i>				149
Loire	<b>REUILLY</b> <i>AOC Loire</i> <i>Domaine Jamain</i>	7,40	11,80	22,60	32
Bordeaux	<b>CHÂTEAU CARBONNIEUX</b> <i>Pessac-Léognan 2015</i>				69
Rhône	<b>CROZES HERMITAGE</b> <i>Delas</i>				46
S-O	<b>UBY N°21</b> <i>sec IGP Gascogne BIO</i>	4,60	5,70	14,80	22,50
Moelleux	<b>SAUTERNES</b> <i>AOC Les Garonnelles 2019</i>				43
	<b>UBY N°24</b> <i>moelleux BIO</i>	5,50	9	17,90	26,90

## ROSÉ

<b>AMOUNTANAGE</b> <i>Lubéron BIO</i>	5,70	9,40	21	26,50
<b>UBY N°26</b> <i>IGP Gascogne BIO</i>				22,50
<b>SYMPHONIE</b> <i>Domaine Ste Marguerite</i> <i>AOC Côtes de Provence - Bio Vegan</i>	9,20	14,90	27,50	39
<b>WHISPERING ANGEL</b> <i>AOC Côtes de Provence</i>				150 cl 79







**ROUGE**



	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl			
5-0	<b>UBY N°7</b>						
	4,60	7,50	14,80	22,50			
Bourgogne	<b>CAMELEON</b> <i>Malbec Argentine BIO</i>					37	
	<b>CHIROUBLES</b> <i>AOC Beaujolais</i> Dominique Piron					29	
	<b>SAVIGNY-LES-BEAUNES</b> <i>BIO</i> Domaine de Terregelesses 2020					63	
	<b>AUXEY-DURESSÉ</b> <i>AOC Bouchard</i>	10,50	16,90	32,90	47,90		
	<b>POMMARD</b> <i>1er Cru</i> Louis Jadot 2014					97	
	<b>CLOS DE VOUGEOT</b> <i>Grand Cru</i> Château le Hardi 2017					189	
Loire	<b>DOMAINE LAURENT MABILEAU</b> <i>AOC St Nicolas de Bourgueil</i>	5,60	8,90	18	26		
	<b>CHÂTEAU LAMOTHE BOUSCAUT</b> <i>AOC Pessac-Leognan</i>	10,50	16,90	32,90	47,50		
	<b>CHÂTEAU LA GRENIÈRE</b> <i>AOC Lussac Saint Émilion</i>	7,60	12,40	23,90	33,90		
	<b>MARGAUX</b> <i>AOC Initial de Desmirail</i>					59	
	<b>CHÂTEAU MONTROSE</b> <i>Grand Cru</i> Saint Estèphe 2015					349	
	<b>PONTET CANET</b> <i>AOC Pauillac 2012</i>					149	
	<b>PONTET-CANET</b> <i>AOC Pauillac 2001</i>					245	
	<b>CLOS DE LA GAFFELIÈRE</b> <i>AOC Saint Émilion 2013</i>					71	
	Rhône	<b>GIGONDAS</b> <i>Guigal AOC</i>	11,60	18,90	36,50	51,90	
		<b>CÔTE RÔTIE</b> Château d'Ampuis 2017		75 cl	136		
Alsace	<b>PINOT NOIR TRADITION</b> <i>AOC Alsace</i>					30	
						Bordeaux	

# Digestifs

## **POMMIER 5 cl 5**

Eau de vie de pomme | Sirop de pomme

## **TEQ PAF 5 cl 5**

Tequila | citron | sel

## **ORGASME 5 cl 5**

Baileys | Get 27



## **PLANCHE 4 SHOOTERS 4 fois 5 cl 17**

Baileys | Get 27

## **PAIX DIEU DISTILLED 4 cl 12,50**

Fleur de bière

## **BAILEYS 6 cl 7,40**

## **MIRABELLE 4 cl 7,90**

## **POIRE WILLIAMS 4 cl 7,90**

## **VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC 4 cl 8,90**



## **GENIÈVRE ETIQUETTE NOIRE 4 cl 8,90**



## **COGNAC COURVOISIER X.O. 4 cl 15,90**

## **ARMAGNAC LAUBADE X.O. 4 cl 12**

## **EAU DE POMME 42° BIO 7,90**

## **GET 27 6 cl 7,90**

## **GET 31 6 cl 9,40**

## **COINTREAU 4 cl 7,90**

## **MANDARINE NAPOLÉON 4 cl 8,90**

## **GRAND MARNIER 4 cl 8,40**

## **LIMONCELLO 4 cl 7,40**



## **ZACAPA 23 ans Rhum 4 cl 11,50**

## **RHUM DON PAPA 4 cl 8,90**

## **RHUM ARRANGÉ 6 cl 7,90**

## **ABERLOUR A'BUNADH Whisky 60,9° 4 cl 14,50**

## **IRISH COFFEE MÉO 12 cl 8,90**

## **FRENCH COFFEE MÉO 12 cl 8,90**

## **CARIBBEAN COFFEE MÉO 12 cl 8,90**

Dispo aussi  
en Nicaragua  
ou déca