

MENU

Restaurant La Serre

MAISON CGF

Tous les prix indiqués sont en euros TTC

BOISSONS

→ BOISSONS FRAÎCHES 3€

Limonade bio 33 cl
Coca-cola / Coca-cola zéro 33 cl
Perrier 33 cl
Schweppes agrumes 25 cl
Fuze Tea pêche hibiscus 20 cl
Jus d'orange / multi-ruits 20 cl
Jus des Weppes 25 cl
Pomme, pomme-poire, pomme-framboise
Supplément sirop : 0€60

Eau plate Villiers 1 L
Eau gazeuse Saint-Amand 1 L

Eau plate 50 cl 1€50

→ KOMBUCHAS 4€90

Noko bio et local

Citron gingembre 33 cl
Framboise hibiscus 33 cl

→ COCKTAILS SANS ALCOOL 5€

Jardin Tissé 20 cl
Jus de fruit exotique, grenadine

L'île Africa Mama 20 cl
Jus d'ananas, coco

→ BOISSONS CHAUDES

Cappucino / Capuccino 2€90
Noisette / Late Macchiato
Chocolat chaud
Supplément chantilly : 0€60

Café Bio 2€50

Thé Richard 2€50

→ CIDRES 6€90

Bolée d'Armorique
Brut de Bretagne 6%
Bolée d'Armorique
Doux de Bretagne 2,5%

→ BIÈRES

Moulin d'Ascq 9€50 / 4€90
Blanche Bio 5% 75cl 33 cl

Moulin d'Ascq 9€50 / 4€90
Blonde Bio 6,2% 75cl 33 cl

Paix Dieu 6€90
Triple 10% 33cl

Anosteke 4€90
Blonde 8% 33 cl

→ COCKTAILS

Mojito 30 cl 10€
Menthe, fraise, fruit de la passion

Spritz 20 cl 8€



BOISSONS

→ APÉRITIFS

Whisky Chivas 4 cl	8€
Cognac Hennessy 4 cl	
Ricard 4 cl	5€
Vodka Absolut 4 cl	
Whisky JB 4 cl	
Suze 6 cl / 15%	
Baileys 6 cl / 17%	
Porto 6 cl / 19 %	
Martini blanc/rouge 6 cl / 14,5%	
Kir vin blanc 13 cl / 11%	3€50

→ VINS BLANCS

Hérisson Blanc	17€90
Bio 75 cl	
Domaine Jacques Frelin	
100% Chardonnay - Languedoc	
Le Bon Blanc	15€90
75 cl	
Le Fourgon	
100% Viognier – Vallée du Rhône	
Uby n°3 15 cl	3€50
IPG Côtes de de Gascogne	

→ VINS ROSÉS

Allusion Rosé	17€90
Bio 75 cl	
Domaine Attilon	
100% Caladoc	
La Santonnière	15€
Bio 13° - 37,5 cl	
Côtes de Provence	

Cellier des Dauphins	4€50
13° - 25 cl	
Méditerranée IGP	

→ VINS ROUGES

Montagne	24€90
Saint-Émilion	
Bio 75 cl	
Bordeaux AOP	
Lou Pitchoun	19€90
Bio 75 cl	
Domaine des Gravennes	
Côtes du Rhône AOP	

Hérisson Rouge	17€90
Bio 75 cl	
Domaine Jacques Frelin	
100% Merlot	

Saint-Émilion	15€
13° - 37,5 cl	
Grand Barrail Larose	

Cellier des Dauphins	4€50
13,5° - 25 cl	
Méditerranée IGP	

→ MÉTHODE CHAMPENOISE

Ice rosé 75 cl	31€90
Freixenet	
Brut noir 75 cl	25€90
Freixenet	

Coupe	
• Brut	8€90
• Ice rosé	10€90

CÔTÉ SALÉ

→ ENTRÉES

Quiche Lorraine, salade	8€	Tarte au chèvre, salade	8€
Tarte au maroilles, salade	8€	Carpaccio bœuf	10€
		filet de bœuf, parmesan, roquette, pignons de pin	

→ SALADES

15€90

Fraîcheur

Salade, tomates, concombres,
avocat, oignons rouges, féta,
basilic, chèvre, huile d'olive

Caesar

Salade, tomates cerises, croutons
poulet, parmesan, sauce caesar,
ciboulette

→ PLATS

Accompagnés de pâtes, riz, frites ou
légumes du jour

Souris d'agneau	18€90
À la fleur de thym	
Carbonade flamande	17€90
Pavé de saumon	17€90
Ravioli Ricotta	16€90
Burger bœuf	15€90
Burger végété	15€90
Steak haché 125 gr	12€90
Origine France	

→ SANDWICH

4€50

Jambon, fromage

Thon

Filet de poulet

Chèvre miel salade

→ FRITES

3€80

1 sauce compris

Supplément sauce : 0€50 par sachet

→ CHIPS LAY'S

2€

→ MENU ENFANT 10€

Au choix :

3 Tenders poulet

Steak haché 100 gr

Jambon blanc

+ Frites ou pâtes + crudités

+ 1 boule de glace

CÔTÉ SUCRÉ

→ DESSERTS

Fondant au chocolat
chantilly 5€50
Supplément chantilly : 0€60

Tarte aux pommes
avec 1 boule vanille 5€50

Crème brûlée 4€90

→ GLACES CARTE D'OR

1 boule 2€90

2 boules 5€40

3 boules 7€90

→ BARRES CHOCO 2€

Kinder bueno, mars, M&M's

→ CRÊPES OU GAUFRES DE BRUXELLES

Sucre 3€50

Sucre citron 3€80

Nutella 4€10

Spéculos 4€10

Salidou 4€10

Caramel au beurre salé

Crème de bueno 4€10

Gourmande 5€

Chantilly, glace
Supplément chantilly : 0€60

Un repas de groupe, un anniversaire, un baptême ou juste une
fête entre amis ?

→ Sur réservation à partir de 15 personnes et pour vos
événements au 06 98 14 25 24

