



# LE GRENIER

L'ÉPOQUE DES CASSETTES,  
DES BORNES ET DES POTES

START  
GAME

ADRENALINER



## ▷ **A Partager**

**Tapas** (Caviar d'aubergines, croquettes de charcuterie, onion rings, tortillas, sauce cheddar et guacamole) — **17.80€**

**Planche Charcuterie** (Sélection de charcuterie France/Espagne/Italie : coppa corse, chorizo ibérique, mortadelle pistache, jambon serrano grande réserve, poitrine corse) — **15.90€**

**Planche Fromage** (Sélection de fromages des régions françaises) — **16.90€**

**Planche Mixte** (Fromages et charcuteries en duo) — **18.90€**

**Frites Cheddar & Bacon** — **6.90€**

**Frites Maroilles & Bacon** — **6.90€**

## ▷ **Nos Viandes**

**Steack haché XL 250gr + œuf à cheval** — **16.90€**

**Poire Angus ou France 280 gr.** — **16.90€**

**Tartare à l'italienne** (Bœuf hâché, parmesan, pesto rouge maison, basilic, huile d'olives, jambon cru, tomates cerise confites) — **17.30€**

**Tartare de boeuf préparé ou non** (Bœuf hâché, sauce maison, câpres, cornichons, échalotes, tabasco, sauce anglaise, jaune d'œuf) — **16.50€**

**Onglet de Bœuf 300 gr.** — **24.90€**

**Côte à l'os 500 gr.** — **27.00€**

Pour les cuissons bien cuits : 15 minutes minimum - Toutes nos viandes sont servies avec frites fraîches



### **1 accompagnement parmi**

Frites maison, riz, poêlée de légumes, pomme de terre au four, salade.

Accompagnement supplémentaire — **2.5€**



### **1 sauce parmi**

Poivre - Echalotes - Maroilles - Cèpes  
Ketchup - Mayonnaise maison

Sauce supplémentaire — **1€**



## ▷ **Nos plats cuisinés régionaux**

**Poulet maroilles gratiné** (Poulet émincé, sauce maroilles, maroilles gratiné) ————— **15.40€**

**Carbonnade flamande** (Bœuf mijoté à la bière brune, pain d'épices et une touche de spéculoos) ————— **15.90€**

**Welsh classique** (Pain de campagne toasté, jambon blanc, cheddar fondue à la bière, sauce anglaise, tabasco) ————— **15.90€**

**Welsh complet** (Welsh classique + œuf sur le plat) ————— **16.90€**

**Welsh Chti** (Welsh classique + tranche de maroilles gratinée) ————— **17.90€**

**Welsh Chti complet** (Welsh classique + tranche de maroilles gratinée + œuf sur le plat) ————— **18.90€**

**Nos plats cuisinés régionaux sont servis avec frites fraîches**



## ▷ Nos Burgers

Pour les cuissons bien cuites : 15 minutes minimum - Tous les burgers sont servis avec frites fraîches



### Grenier Burger 16.90€

(Bun brioché, steak haché 150gr, comté, cheddar, coppa corse, oignons frits, laitue croquante, sauce secrète du grenier)



### Cheeseburger 14.90€

(Bun brioché, steak haché 150gr, cornichons aigres doux, salade, oignons frits, sauce cheddar, sauce ketchup)



### Chti Burger 16.90€

(Bun brioché, steak haché 150gr, fondue d'oignons rouges, maroilles, laitue croquante, oignons frits, sauce maroilles)



### Black Burger 17.90€

(Pain encre de seiche, steak haché 150gr, salades, lard grillé, oignons frits, œuf sur le plat, sauce barbecue, sauce cheddar)



### Chicken Burger 16.90€

(Bun brioché, poulet pané halal, sauce cheddar, oignons frits, laitue croquante, mayonnaise mangue-curry)



Pour les vegans, possibilité de remplacer le steak de boeuf par un steak soja

+1€



Pour les gourmands : Burger Double Steak

+4€





## ▷ Nos Poissons

Croquettes de crevettes Maison, sauce tartare Maison 21.90€

Fish and chips cabillaud Maison, sauce tartare Maison 17.90€

Pavé de saumon rôti au four, riz, sauce béarnaise Maison, légumes 17.90€

Dos de cabillaud, sauce vierge, riz, légumes 20.90€


## ▷ Nos Salades

**César poulet** (Filets de poulet panés, oignons rouges, parmesan, croutons, salade et tomates cerises confites, sauce césar) 15.50€

**Chèvre chaud** (Cabécou au miel rôti sur toast, lardons, salade, oignons rouges, tomates cerises confites, vinaigrette) 16.90€

**Burrata** (Salade, tomates cerise confites, burrata, Jambon crû ibérique, parmesan, oignons rouges, huile d'olives, vinaigrette) 17.90€

**Ostendaise** (Croquettes de crevettes grises, tomates cerises confites, crevettes grises, salade, œuf dur, oignons rouges) 21.90€



# ▷ Nos Pizzas **Pâte fine**

## Base tomate



**Margherita** 12.90€

(Mozzarella, comté, basilic, roquette, tomates cerises confites)



**Chorizo** 14.90€

(Mozzarella, comté, poivrons, chorizo ibérique, roquette, tomates cerises confites)



**Reine** 14.90€

(Mozzarella, comté, champignons, jambon blanc, roquette, tomates cerises confites)



**3 fromages** 15.90€

(Mozzarella, comté, chèvre, roquette, tomates cerises confites)



**Burrata** 16.90€

(Mozzarella, Burrata, comté, pesto, jambon cru ibérique, roquette, tomates cerises confites)

## Base crème



**Chèvre miel** 15.90€

(Chèvre, miel, lardons, mozzarella, comté, roquette, tomates cerises confites)



**Mortadelle** 15.90€

(Mozzarella, comté, mortadelle IGP, roquette, tomates cerises confites, pistache)

## ▷ **Nos Pâtes**



### **Rigatoni carbonara** 13.90€

Crème fraîche, Guanciale (lardons italiens), jaune d'oeuf et pecorino râpé



### **Rigatoni Bolognaise** 13.90€

Sauce Bolognaise maison longuement mijotée, viande hachée, parmesan et basilic frais



### **Rigatoni Pesto / Burrata** 15.90€

Crème de pesto maison, burrata crémeuse et jambon crû ibérique



### **Rigatoni cheddar poulet** 15.90€

Sauce cheddar, poulet frit, oignons frits et parmesan

**Vous n'avez pas trouvé votre bonheur dans la carte ?**

▷ Demandez à votre serveur ◁

**la suggestion de la semaine !\***

\* A consommer sans modération !

## ▷ Nos Desserts

Crème brûlée	6,90€
Moelleux chocolat	6,90€
Tarte citron meringuée	6,50€
Baba au rhum	7,50€
Chtiramisu au spéculoos	6,90€
Brioche perdue (pain brioché, boule vanille, sauce caramel)	6,90€
Duo de crêpes (2 crêpes avec une sauce chocolat maison ou sucre ou spéculoos)	6,00€
Crêpes gourmandes (2 délicieuses crêpes avec une sauce chocolat maison ou sucre ou spéculoos + 1 boule vanille)	7,00€
Café gourmand / Thé gourmand	8,50€
Dame blanche (3 boules vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée)	7,50€
Dame noire (3 boules chocolat, crème fouettée, sauce chocolat maison)	7,50€
Pêche Melba (3 boules vanille, morceaux de pêche, crème fouettée, coulis fruits rouges)	7,50€
Coupe du grenier (2 boules spéculoos, 1 boules vanille, crème fouettée, sauce spéculoos)	7,50€
Coupe fraîcheur (1 boule passion, 1 boule citron, 1 boule framboise, crème fouettée, sauce fruits rouges)	7,50€
Fraises en folie (coupe de fraises, 1 boule fraise, crème fouettée, coulis de fraise) - en saison	7,90€
Colonel (3 boules citron, Vodka)	7,90€



Nos parfums de glaces :

Vanille, chocolat, café, spéculoos, framboise, passion, citron, fraise

## ▷ **Nos Cocktails**

### **LE COCKTAIL DU GRENIER**

Gin, coco, fruits de la passion, Curaçao, citron vert

8.50€

### **SPRITZ**

Martini Fiero, prosecco, schweppes, orange

8.50€

### **ST-GERMAIN**

Liqueur St-Germain, prosecco, eau gazeuse, citron vert

8.50€

### **CUBA LIBRE**

Rhum Bacardi, Coca-cola, citron vert

8.50€

### **GIN TONIC**

Gin Tonic, schweppes, citron vert

8.50€

### **MOSCOW MULE**

Vodka Grey Goose, Ginger Beer, citron vert

8.50€

### **BLACK MOJITO**

Jagermeister, sirop de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, citron vert

8.50€

### **MOJITO**

Rhum blanc, sirop de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, citron vert

8.50€

### **MOJITO FRAISE**

Rhum blanc, jus de fraise, sirop de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, citron vert

9.00€

### **PINA COLADA**

Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco, sirop de canne

8.50€

### **MARGARITA**

Téquila, triple sec, jus de citron vert

8.50€

### **TI-PUNCH**

Rhum blanc, sirop de canne, citron vert

7.50€

### **MALIBU OU TEQUILA SUNRISE**

Malibu ou Téquila, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine

8.50€

### **STRAWBERRY DAÏQUIRI**

Rhum blanc (40°), jus de fraise, sirop de canne, citron vert

8.50€

### **BLUE CURACAO**

Vodka, curaçao, Limonade, citron

8.50€

## ▷ **Sans alcool**

### **BORA BORA**

Jus d'ananas, jus de fruits de la passion, grenadine, jus de citron

6.50€

### **VIRGIN MOJITO**

Citron vert, sucre roux, menthe fraîche, eau gazeuse

6.50€

### **FLEUR D'AMOUR**

Nectar de banane, Nectar de mangue, Jus d'ananas, citron vert

6.50€

### **VIRGIN BLUE CURACAO**

Curaçao, limonade, citron

6.50€

### **PASSION BERRY**

Fruits de la passion, Jus de fraise, Limonade

6.50€



# ▷ Boissons

## Bières

### BIÈRES PRESSION

TUBORG (4.6°)	25cl	3,5€	33cl	4,5€	50cl	7€
CUVÉE DES TROLLS (7°)	25cl	4,5€	33cl	5,5€	50cl	8€
BRACINE TRIPLE (8.5°)	25cl	6€	33cl	6€	50cl	8,50€
KASTEEL ROUGE (8°)	25cl	4,5€	33cl	5,5€	50cl	8€
LA BÊTE (8°)	25cl	4,5€	33cl	5,5€	50cl	8€
ANOSTEKE (7.5°)	25cl	4,5€	33cl	5,5€	50cl	8€
ANOSTEKE IPA (5.5°)	25cl	4,5€	33cl	5,5€	50cl	8€
BON SECOURS TRIPLE (9°)	25cl	6€	33cl	6€	50cl	8,50€
3 MONTS CHAPELLE (6.5°)	25cl	4,5€	33cl	5,5€	50cl	8€
PAIX DIEU (10°)	25cl	5,5€	33cl	7€	50cl	9€
MONACO			33cl	6€	50cl	8€

KASTEEL RUBUS (33 cl)	5€
BLANCHE DE NAMUR (25 cl)	5€
DESPERADOS (7°) (33 cl)	5€
KWAK (8.4°) (33 cl)	5€
KRIEK CERISE (3.5°) (25 cl)	5€
CHIMAY BLEUE (9°) (33 cl)	6€
KASTEEL ROUGE SANS ALCOOL (33cl)	5€
CHOUFFE SANS ALCOOL (33 cl)	5€

## Vins

VIN ROUGE (12 cl)	4,50€
VIN BLANC SEC CHARDONNAY (12 cl)	4,50€
VIN BLANC MOELLEUX (12 cl)	4,50€
VIN ROSÉ (12 cl)	4,50€
KIR (cassis, mûres, framboises)	4,50€
PICHET DE VIN (50CL) ROUGE / BLANC / ROSÉ	14€
BOUTEILLE DE VIN ROUGE (Pic-Saint-Loup AOC Languedoc-Roussillon)	25€
BOUTEILLE DE VIN ROUGE (St Nicolas de Bourgueil)	20€
CHAMPAGNE - 2 COUPES (20 cl)	14€
CHAMPAGNE (75 cl)	60€

## Apéritifs & Liqueurs

RHUM CAPTAIN (4 cl) + COCA	6,50€
VODKA (4 cl)	4,50€
VODKA (4 cl) RED BULL	7€
VODKA (4 cl) ORANGE OU ANANAS	7,50€
GET 27 (4 cl)	7€
MALIBU (4 cl)	7€
BAILEY'S (4 cl)	6,50€
JÄGERBOMB	7€
JÄGERMEIFTER SIMPLE (4 cl)	7€
SHOT (2 cl)	3,50€
RICARD (4 cl)	4,50€
RHUM DON PAPA BAROKO (4 cl)	7€
RHUM BUMBU	7€
WHISKY JACK DANIEL'S (4 cl)	7€
WHISKY JACK DANIELS + COCA	8€
GRAND MARNIER ROUGE (4 cl)	8€
AMARETTO DISARRONNO (4 cl)	7€
LIMONCELLO DELLA RIVIERA (4 cl)	7€
CALVA CLOSVILLE (4 cl)	6€
MARIE BRIZARD ANIS (4 cl)	6€

## Softs et eaux

COCA-COLA (33 cl)	4€
COCA-COLA ZERO (33 cl)	4€
COCA-COLA CHERRY (33 cl)	4€
FANTA ORANGE (25 cl)	4€
OASIS TROPICAL (25 cl)	4€
ORANGINA (25 cl)	4€
SCHWEPES TONIC (25 cl)	4€
SCHWEPES AGRUMES (25 cl)	4€
SPRITE (20 cl)	4€
FUZE TEA (20 cl)	3,5€
JUS DE FRUITS (20 cl) (orange, pomme, ananas, abricot, tomate, fraise)	3,5€
LIMONADE (25 cl)	3,5€
DIABOLO (25 cl)	3,5€
RED BULL / RED BULL MYRTILLES (25 CL)	3,5€
EAU + SIROP (grenadine, fraise, menthe, pêche, violette)	3€
SAN PELLEGRINO 50cl	4€
EAU PLATE VILLERS 50cl	3,50€
PERRIER (33 cl)	4€

## Boissons chaudes - Thés glacés

EXPRESSO - ALLONGÉ - DÉCA	2€
CHOCOLAT CHAUD	3,5€
THÉ	3,5€
CAPUCCINO	3,5€
IRISH COFFEE	7€
LATTÉ MACCHIATO (CAMEL, NOISETTE, VANILLE OU CHOCOLAT COOKIE)	4,1€
CHOCO NOUNOURS (CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY, GUIMAUVES NOUNOURS)	4,5€
THÉ GLACÉ MAISON (PÊCHE - CITRON - MENTHE)	4€

BAR



# Menus

## Le petit joueur du grenier \*

8.90€

### Plat au choix

Cheeseburger - frites  
Tenders de poulet  
Pâtes carbonara ou bolognaise  
Steack Haché - frites

### Dessert au choix

Glace 2 boules  
Crêpe sucre ou chocolat

### Boisson au choix

\* réservé au moins de 12 ans

## Le champion du grenier

16,90€

### Plat au choix

Welsh classique - frites  
Carbonnade Flamande - frites  
Poulet maroilles gratiné - frites  
Pizza Margherita ou chèvre-miel

### Boisson au choix

Soft  
Eau 50cl  
Bière 33cl  
Verre de vin

## Le grand champion du grenier

21,90€

### Plat au choix

Pâtes carbonara ou bolognaise  
Salade César  
Cheeseburger  
Welsh classique - frites  
Carbonnade Flamande - frites  
Poulet maroilles gratiné - frites  
Pizza Margherita, reine ou chèvre-miel

### Dessert au choix

Tarte citron meringuée  
Crème brûlée  
Moelleux chocolat  
Duo de crêpes - sauce au choix

### Boisson au choix

Soft  
Eau 50cl  
Bière 33cl  
Verre de vin