

La petite Folie

"Petites faims et fins gourmets"



LES BIÈRES PRESSION.....25CL/33CL/50CL

Thiérache Blonde 6,5°.....	3,50€/4,50€/6,00€
Chimay Dorée 4,8°.....	3,50€/4,50€/6,00€

LES BIÈRES BOUTEILLES

Thiérache artisanale Ambrée 5,6°.....	4,50€
Thiérache artisanale blonde 6,5°.....	4,50€
Chimay Blanche 8°ou Bleu 9°.....	5,50€
Kasteel Rouge 8°.....	4,50€
Maredsous 6°.....	4,50€
Triple Karmeliet 8,4°.....	4,50€
Liefmans Fruitesse 3,8°.....	5,50€
Liefmans Yell'oh 3,8°.....	5,50€
Hoegaarden blanche 4,9°.....	4,50€
Paix Dieu 10°.....	6,00€

LES EAUX

Eau Plate ou Pétillante de Villers	
-Demi litre.....	4,00€
-Litre.....	6,00€

LES SODAS

Perrier, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina,	
Schweppes, Schweppes Agrumes, Fuze Tea, Oasis, Oasis	
Pommes Cassis-Framboise 33cl.....	3,50€

LES JUS

Orange, Pomme, Litchi, Ananas,	
Tomate, Mangue, Fraise 25cl.....	3,20€

LES SIROPS

Grenadine, Menthe, Fraise, Violette, Citron, Orgeat,	
Pulco.	
À l'eau 25cl.....	1,80€
Diabolo 25cl.....	2,50€

LES BOISSONS CHAUDES

Café ou Décaféiné.....	1,20€
Café Crème.....	1,40€
Café allongé.....	1,30€
Café Crème allongé.....	1,50€
Grand Café.....	2,10€
Grand Crème.....	2,40€
Thé ou Infusion.....	2,20€
Chocolat Chaud.....	3,20€

Les Grignotises

Accras de morue sauce sweet chili, 6pcs.....	3,00€
Oignons ring's sauce tartare, 6pcs.....	3,00€
Saucisson artisanal nature.....	5,50€
Saucisson artisanal aux cèpes.....	6,50€
Portion de fromage, 100gr.....	3,00€
Portion de potatoes.....	3,00€

COCKTAILS

Américano 10cl.....	8,50€
Ti Punch 4cl.....	6,00€
Punch multifruits.....	6,50€
Mojito traditionnel.....	7,50€
Mojito jus de fraise ou jus mangue.....	8,50€
Whisky Coca ou Vodka orange ou ananas.....	6,50€

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Coupe de champagne 12cl.....	9,50€
Kir vin blanc: mûres, pêches, cassis 12cl.....	4,90€
Kir royal 12cl.....	10,50€
Martini blanc ou rouge 6cl.....	4,60€
Porto blanc ou rouge 6cl.....	4,60€
Baileys 4cl.....	5,50€
Amaretto 6cl.....	4,50€
Limocello 6cl.....	4,50€
Ricard 4cl.....	3,60€
Clan Campbell 4cl.....	5,00€
Whisky Sir Peterson 4cl.....	6,00€
Chivas 12 ans d'âge 4cl.....	8,00€
Monkey Shoulder 4cl.....	8,00€
Picon vin Blanc 12cl.....	6,00€
Picon Bière 25cl/33cl.....	4,50€/5,50€
Gin 4cl.....	5,00€
Suze 4cl.....	5,00€
Campari 4cl.....	4,60€
Vodka 4cl.....	5,00€
Pisang 6cl.....	4,60€
Poire cognac 4cl.....	6,00€
Poire William 4cl.....	6,00€
Cognac ABK6 4cl.....	8,00€
Calvados 4cl.....	6,00€
Fleur de bière 4cl.....	6,00€
Jet 27 ou 31 6cl.....	5,50€
Grand Marnier 4cl.....	6,00€
Cointreau 4cl.....	6,00€
Rhum Bumbu 4cl.....	8,00€
Rhum Don Papa 4cl.....	8,00€
Rhum Diplomático 4cl.....	8,00€
Eau de Villée 4cl.....	6,00€
Irish Coffee.....	7,50€
Italian/Jamaïcan coffee.....	7,50€

L'endroit de prédilection pour :

-Les Petites Faims pour lesquelles nous proposons nos "Grignotises"

et autres Petits Plats pour un repas rapide et convivial,

ou

-Les Fins Gourmets, pour qui nous proposons une carte Bistronomique gourmande et savoureuse.

Toute l'équipe de La petite Folie a le plaisir de mettre à l'honneur des produits frais et de saison.

Les Petites Faims

Croque Monsieur, salade verte.....	7,50€
Croque Madame, sala.verte.....	8,00€
Croque Maroilles, salade verte.....	8,50€
Fish and Chip's maison sauce tartare.....	11,50€
Burger Thiérachien, salade, Maroilles, oignons frits, bacon et sauce maison.....	14,00€
Burger Auvergnat, salade, Bleu d'Auvergne, oignons frits, bacon et sauce maison.....	14,00€
Burger Saumon fumé, salade, fromage ail et fines herbes, concombre, oignon rouge.....	14,00€
Burger Végétarien, salade, légumes grillés confits, chèvre, oignons frits, sauce.....	14,00€

NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC POTATOES ET SAUCE MAISON

Les Fins Gourmets

NOS ENTRÉES

Carpaccio de bœuf à l'italienne.....	9,50€
Gambas marinés influences d'Asie et taboulé exotique.....	14,00€
Salade de chèvre chaud au miel, herbes de Provence et magret fumé (possibilité végétarien).....	11,00€

NOS PLATS

Dos de cabillaud nacré, sauce vierge et écrasé de pomme de terre, légumes.....	19,00€
Assiette de la mer, crevettes roses, saumon fumé maison, 8 huîtres selon arrivage.....	24,00€
Filet de bar rôti, sauce beurre blanc safrané et riz pilaf, légumes.....	21,00€
Plat végétarien à la demande.....	18,00€
Demi magret de canard rosé sauce orange/gingembre servi avec potatoes maison et salade verte.....	19,00€
Souris d'agneau façon tajine servie avec semoule, fruits secs et légumes.....	21,00€
Joues de porc confites à la bière de Thiérache servies avec écrasé de pomme de terre.....	17,00€
Entrecôte grillée +300gr ou +500gr servie avec potatoes maison et sauce au choix.....	24,00€/39,00€

Sauces: Poivre, Maroilles ou Bleu d'Auvergne. (1,50€ si supplément)

L'assiette de fromages

Maroilles, Camembert, Comté, Bleu d'Auvergne, accompagnés de salade verte et vinaigrette à l'huile de noix.....	8,00€
---	-------

Les Desserts

Coupe délice de fraises (crumble, glace vanille, fraises, coulis de fruits rouges et chantilly).....	8,00€
Nougat glacé aux fruits mendiants et caramel au beurre salé.....	7,00€
Moelleux chocolat au cœur fondant et crème anglaise.....	6,50€
Plaisir Gourmand: Café, Thé ou Chocolat gourmand et ses 5 mignardises.....	8,00€

*** Carte des glaces également disponible à la demande...***

Menu Enfant

Steak haché Bio, potatoes
ou
Croque Monsieur, salade

En dessert

Glace Haribo push up
ou
1 boule de glace chantilly
jusqu'à 10 ans 10.00€

SOUTENEZ NOUS



ou



Vous souhaitez être informé de nos actualités et événements?
Inscrivez ici votre adresse mail