

La
Taverne



du petit Wasquehal

La **CARTE**
hivernale



Nos APÉRITIFS

Coupe de champagne de marque - 13cl	8,00 €
Kir royal ou Picon champagne - 13cl	8,00 €
Vodka Red Bull - 4cl	7,50 €
Jägerbomb - 4cl	7,50 €
Gin Tonic - 4cl	7,00 €
Punch Maison - 8cl	5,50 €
Gin Punch Maison - 8cl	5,50 €

Les WHISKIES & ALCOOLS

Consultez notre carte de whiskies et alcools à déguster !

Les CLASSIQUES

Coupe de Café de Paris - 13cl	4,50 €
Pastis 51- 2cl	2,50 €
Americano maison	5,20 €
Martini rouge ou blanc - 5cl	2,80 €
Porto rouge ou blanc - 5cl	3,00 €
Campari - 5cl	4,20 €
Kir - 10cl	2,70 €
Picon bière - 25cl	4,90 €
Picon vin blanc - 12cl	4,90 €

Les COCKTAILS

Consultez notre carte des cocktails avec et sans alcool

Les EAUX & SODAS

Saint Amand Villers plate Nouveau	50cl 3,00 €	1L 4,00 €
Saint Amand Villers gazeuse Nouveau	50cl 3,00 €	1L 4,00 €
San Pellegrino	50cl 3,40 €	1L 4,40 €
Perrier - 33cl		3,20 €
Jus de fruits - 25cl		3,10 €
Schweppes Agrum' - 25cl		3,30 €
Schweppes Tonic - 25cl		3,00 €
Coca-Cola - 33cl		3,40 €
Coca Cola Zero - 33cl		3,40 €
Limonade Val - 25cl		3,30 €
Oasis - 25cl		3,30 €
Orangina - 25cl		3,20 €
Fanta orange - 33cl		3,40 €
Lipton Ice Tea - 25cl		3,10 €

Nos BIÈRES PRESSION

La FARANDOLE DES GALOPINS

4 galopins de bières différentes 4 x 15cl 8,50 €

Les ARTISANALES LOCALES

	25cl	33cl	50cl
● La Bise 5,4°	3,00 €	3,80 €	5,70 €
● Anosteke 7,5° 	3,90 €	4,80 €	7,40 €
● Anosteke IPA 5,5°	3,90 €	4,80 €	7,40 €
● Q8 8°	3,90 €	4,80 €	7,40 €
○ Moulins d'Ascq Blanche 5° 	3,90 €	4,80 €	7,40 €
● Poule Mouillée IPA 6,5°	4,30 €	5,40 €	8,10 €
● PVL Triple 8,5°	4,10 €	5,10 €	7,70 €
● Goudale Ambrée 7,2° Nouveau	4,10 €	5,10 €	7,70 €
● Barbe Bleue double stout 7° Nouveau	4,10 €	5,10 €	7,70 €

Les TRADIS

	25cl	33cl	50cl
● Karmeliet Triple 8°	4,50 €	5,60 €	8,50 €
● Cuvée des Trolls 7°	3,90 €	4,80 €	7,40 €
● Chouffe 8°	4,50 €	5,60 €	8,50 €
● Saint Bernardus 8°	3,90 €	4,80 €	7,40 €
● Lefort Triple 8,8°	4,00 €	5,00 €	7,60 €
● Paix Dieu 10°	5,00 €	6,50 €	9,50 €
● Kasteel Rouge 8°	4,00 €	5,00 €	7,60 €
● Rouge Max 8° Nouveau	3,90 €	4,80 €	7,40 €
● Saison Dupont Bio 5,5°	3,90 €	4,80 €	7,40 €
● Queue de charrue 6,6°	3,90 €	4,80 €	7,40 €
● Demi de Mêlée 5,9° Nouveau	3,90 €	4,80 €	7,40 €

● Blonde ● Ambrée ● Brune ○ Blanche ● Fruitée ● Indian Pale Ale

Nos BIÈRES BOUTEILLE



Les ARTISANALES LOCALES

- Le Nervien Imperial Stout 9,2° - 33cl  5,80 €
- Anosteke Prestige 8° - 33cl 5,70 €
- Moulins d'Ascq Blonde Bio 6,2° - 33cl 5,20 €
- Weppa IPA 5,5° - 33cl  5,40 €
- Pas Cap Triple 8° - 33cl 5,40 €
- Lyderic Blonde 6,5° - 33cl 5,10 €
- Choulette Cerise 5° - 33cl 5,70 €

Les TRADIS

- Jupiler NA 0° - 25cl **Sans alcool** 2,90 €
- Duvel 8,5° - 33cl 4,90 €
- Grisette Bio 5,5° - 25cl **Sans gluten** 3,90 €
- Desperados 5,9° - 33cl 4,90 €
- Orval 6,2° - 33cl 5,50 €
- Westmalle Triple 9,5° - 33cl 4,90 €
- La Corne Quadruple 12° - 33cl 5,80 €
- Bush Triple 10,5° - 33cl 4,90 €
- Chimay Bleue 9° - 33cl 5,20 €
- Kriek Lindemans 3,5° - 25cl 4,10 €
- Pêche Mel Bush 8,5° - 33cl 5,40 €
- Fram'Bush 8,5° - 33cl 5,80 €
- Saint-Feuillien Grand Cru 9,5° - 33cl 5,70 €
- 3 Monts 8,5° - 75cl 7,80 €

Découvrez nos bières du moment
CONSULTEZ NOS ARDOISES

● Blonde ● Ambrée ● Brune ● Stout ● Fruitée ● Indian Pale Ale

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Nos

PLANCHES *du moment*



La **CHARCUTERIE** 12,90 €
Assortiments de charcuteries, pain et beurre

 La **FROMAGÈRE** 12,90 €
Assortiments de fromages, pain et beurre

La **MIXTE** 12,90 €
Assortiments de charcuteries & fromages, pain et beurre

Les **RILLETTES** Maison Nouveau 7,50 €
Ramequin de rillettes maison, pain et cornichons

La **PLANCHE APÉRO** 6,00 €
Tranches de saucisson, tranches de chorizo, dés de fromage, tortillas, olives

Nos ENTRÉES & SALADES



Nos ENTRÉES FROIDES

Assiette de saumon fumé et ses toasts	10,50 €
Jambon de Parme	9,50 €
Rillettes maison	7,50 €
Terrine maison Nouveau	6,90 €

Nos ENTRÉES CHAUDES

Os à moelle de la Taverne	13,90 €
Croquettes de crevettes Maison	12,80 €
♥ Camembert rôti Nouveau	7,80 €
♥ Œufs cocotte au Maroilles	6,50 €
♥ Tartelette au Maroilles Maison Nouveau	7,20 €

Nos SALADES

Pokebowl Saumon	14,90 €
<i>Petits pois, radis, betterave crue, avocat, ananas, oignons rouges, saumon cru, riz Thaï - sauce soja sucrée ou salée</i>	
♥ Pokebowl Veggie	12,80 €
<i>Petits pois, radis, betterave crue, avocat, ananas, oignons rouges, émincé végétal, riz Thaï - sauce soja sucrée ou salée</i>	
Salade Yakitori Nouveau	14,00 €
<i>Brochette de poulet yakitori maison, pomme de terre à l'ancienne, salade, œuf dur, oignon rouge</i>	

♥ Convient aux végétariens



Nos
SPÉCIALITÉS

Les **PLATS DE LA TAVERNE**

Travers de porc rôti	21,00 €
L'émblématique jambette rôtie de La Taverne	20,50 €
Poulet gratiné au Maroilles	12,50 €
Welsh Chimay bleue à la moutarde à l'ancienne	15,90 €
La carbonade flamande	14,20 €
La planche du Nord	14,90 €
<i>Planche dégustation mini welsh / mini poulet au Maroilles / mini carbonnade</i>	
Chimayflette	14,90 €
<i>Fromage de Chimay, oignons, lardons, pommes de terre, crème fraîche</i>	
Choucroute garnie Alsacienne	15,20 €
<i>Chou cuit au vin blanc, pommes de terre vapeur, saucisse de Francfort, saucisse de Morteau, poitrine de porc basse température, saucisson à l'ail, saucisse fumée</i>	
Steak tartare Maison	13,60 €
Assiette montagnarde Nouveau	19,50 €
<i>Fromage de Chimay cuit au four et servi fondant, charcuteries, pommes rôties</i>	
Duo de filet de porc Nouveau	12,50 €
<i>Aux épices thaï et curry breton</i>	
Le Potjevleesch Maison	13,90 €
<i>Terrine de 4 viandes froides en gelée</i>	

Les **BURGERS** Servis avec des frites fraîches et salade

Le Chimay Burger	15,30 €
<i>Steak haché maison, fromage de Chimay pasteurisé, tomates, cornichons aigre-doux, oignons frits, sauce tartare maison, pain blanc</i>	
	Version XL double steak .. 19,90 €
Le Chicken Chimay Nouveau	14,00 €
<i>Escalope de poulet pané, fromage de Chimay pasteurisé, tomates cornichons aigre-doux, oignons frits, sauce tartare maison, pain blanc</i>	
Le Pulled Pork Nouveau	16,30 €
<i>Pulled pork, cheddar, oignon rouge, cornichon, sauce barbecue maison, pain blanc</i>	

Tous nos steaks hachés maison peuvent être remplacés par un haché 100% végétal

Nos

VIANDES & POISSONS

Les VIANDES À LA PLANCHA

Pavé de bœuf Angus	18,60 €
Andouillette AAAAA	15,60 €
Steak haché <i>Maison</i>	13,20 €
Brochette Black Angus <i>Maison</i>	19,90 €
Onglet d'Irlande	15,70 €
Pavé de veau sauce champignon <i>Nouveau</i>	17,50 €

Poêlée de légumes maison, gratin de Sarlat

Les GARNITURES AU CHOIX

Frites fraîches, pommes rôties, pommes vapeur, riz, tagliatelles,
ratatouille, haricots verts

Les VIANDES MATURÉES

4 semaines minimum de maturation
(Prix : selon la race affichée sur la cave)

À PARTIR DE 200G

Les POISSONS

Les tagliatelles aux deux saumons	14,70 €
<i>Saumon frais et fumé</i>	
Cassolette de cabillaud et crevettes au curry breton	16,90 €
<i>Haricots verts et riz</i>	
Saumon en croute de parmesan	15,90 €
<i>Epinards et pommes vapeur</i>	

Origines des viandes et des poissons sur simple demande au serveur et affichées dans le restaurant

Les SUPPLÉMENTS

Supplément frites	1,80 €
Supplément légumes	1,30 €
Supplément pâtes	1,40 €
Salade verte	1,60 €
Assiette de frites	2,90 €
Sauce supplémentaire	0,70 €

Les SAUCES AU CHOIX

Maison Maroilles, poivre, fondue d'échalotes, champignons et mayonnaise.
Béarnaise, barbecue et tartare.

Le PLAT DU JOUR 11,00 €

Servi tous les midis du lundi au vendredi

CONSULTEZ NOS ARDOISES

Ruptures possibles



MENU JUNIOR



Jusqu'à 12 ans **9,80 €**

Jambon blanc ou Saucisse ou Aiguillettes de poulet panées ou Steak haché	+	Frites ou Pâtes	+	Boule de glace ou compote ou Pouss-pouss Astérix® ou Glace Peppa Pig®	+	Jus de fruit 25cl ou soda 25cl ou eau 25cl
---	---	-----------------------	---	---	---	--

..... Sauce ketchup ou mayonnaise

Jambon blanc frites	7,50 €
Saucisse frites	7,50 €
Aiguillettes de poulet panées frites	7,50 €
Steack haché frites	7,50 €
Boule de glace	1,90 €
Compote de pommes	1,50 €
Pouss-pouss Astérix®	2,00 €
Glace Peppa Pig®	2,00 €

Nos VINS

Les VINS DU MOMENT

Sélectionnés par notre Maître-Sommelier des vins de France

	Classique	Premium
Le verre	3,90 €	7,50 €
Le pichet de 25cl	7,60 €	15,00 €
Le pichet de 50cl	15,20 €	30,00 €
La bouteille	22,00 €	44,00 €

Le VERRE

Château Lagrave Cuvée des pins <i>moelleux</i> Nouveau	3,90 €
Muscat « Réserve »	3,90 €
Edelzwicker	3,00 €

Les CHAMPAGNES

Devaux Grande Réserve	54,00 €
Louis Roederer «Collection 243»	78,00 €
La Mythique Cuvée Cristal de chez Louis Roederer	280,00 €

Les ROSÉS

ROUSSILLON

Miraflors « Domaine Lafage » IGP Côtes Catalanes	19,50 €
Gallica « Domaine Lafage » IGP Côtes Catalanes	24,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les **BLANCS**



VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre Blanc « La Croix au Garde » H. Pellé	36,00 €
Muscadet « La Griffes » Chéreau Carré <i>la bouteille</i>	16,00 €
Muscadet « La Griffes » Chéreau Carré <i>la 1/2 bouteille</i>	10,00 €

ALSACE *Maison Gustave Lorentz à Bergheim*

Riesling	23,00 €
Gewurztraminer « Réserve »	27,00 €
Muscat « Réserve »	22,00 €

BEAUJOLAIS & SES CRUS

Beaujolais Blanc	28,00 €
------------------------	---------

VALLÉE DU RHONE

Croze-Hermitage « Les Jalets » P. Jaboulet Ainé	30,00 €
---	---------

BORDEAUX

Château Lagrave Cuvée des pins <i>moelleux</i> Nouveau	22,00 €
---	---------

Les **ROUGES**



BORDELAIS

Château Machorre <i>Bordeaux</i>	19,00 €
Chapelle de Potensac <i>Médoc</i>	38,00 €
Les Chênes de Bouscaut <i>Pessac Léognan</i>	38,00 €
Ballade de la Pointe <i>Pomerol</i>	48,00 €
Château Beau-Site Haut Vignoble <i>Saint-Estèphe</i>	42,00 €
Château Saintem <i>Saint-Emilion grand cru</i>	47,00 €
Château La Bessane <i>Margaux</i>	48,00 €
Château Du Glana <i>Saint-Julien</i>	56,00 €
Lacoste Borie <i>Pauillac</i>	65,00 €

2^{ème} vin du Château Grand-Puy Lacoste

VALLÉE DE LA LOIRE

Chinon Domaine de la Colline	24,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil Domaine de la Rodaie	24,00 €
Saumur Champigny Filliatreau <i>la bouteille</i>	22,00 €
Saumur Champigny Filliatreau <i>la 1/2 bouteille</i>	12,50 €

ALSACE *Maison Gustave Lorentz à Bergheim*

Pinot noir « Réserve »	23,00 €
------------------------------	---------

BEAUJOLAIS & SES CRUS

Cuvée des Montagnards	22,00 €
Brouilly	33,00 €
Chiroubles	24,00 €
Moulin à Vent	36,00 €
Saint-Amour	33,00 €
Juliéas	31,00 €
Fleurie	31,00 €
Morgon	31,00 €
Regnié	28,00 €
Chenas	32,00 €

BOURGOGNE *Vins du Domaine Germain*

Hautes Côtes de Beaune	34,00 €
Auxey Duresses « les Grandes Vignes »	52,00 €
Pommard « les Vignots »	68,00 €

VALLÉE DU RHONE *Paul Jaboulet Aîné*

Côtes du Rhône Rouge « Parallèle 45 »	19,00 €
Ventoux « Les Traverses »	16,00 €
Saint-Joseph « Le Grand Pompée »	38,00 €
Gigondas « Pierre Aiguille »	42,00 €
Crozes-Hermitage « Les Jalets »	30,00 €
Crozes-Hermitage « Domaine de Thalabert »	52,00 €
Magnum Crozes-Hermitage « Les Jalets »	64,00 €

LANGUEDOC & ROUSSILLON

Côtes du Roussillon « Cuvée Authentique » <i>Domaine Lafage ...</i>	19,50 €
---	---------

*Pour le Millésime demander SVP au Chef de Rang.
Tous nos vins sont A.O.P. sauf mention contraire.*

Nos

DESSERTS

Mousse au chocolat Maison	4,90 €
Ch'tiramisu	5,90 €
Gaufre liégeoise	4,50 €
<i>servie avec 1 boule vanille, chocolat chaud maison et crème fouettée</i>	
Crumble pomme/poire	5,50 €
Crème brûlée vanille flambée au caramel Nouveau	5,50 €
Nougat glacé Maison	4,90 €
<i>sur coulis de framboise maison</i>	
Profiteroles	7,20 €
Fondant au chocolat	5,80 €
Cookie pépites de chocolat Maison Nouveau	4,90 €
<i>servi avec 1 boule de glace noix de pécan, coulis caramel beurre salé et crème fouettée</i>	
Café ou thé gourmand	7,60 €
Irish coffee gourmand	11,50 €

Le CHAUD

Café	2,00 €	Thé ou infusion	2,20 €
Café crème	2,10 €	Chocolat chaud	3,00 €
Décaféiné	2,10 €	Chocolat viennois	3,50 €
Cappuccino	3,70 €	Irish coffee	7,60 €
		<i>ou French ou Russian ou Créole coffee</i>	

Les DIGESTIFS

Consultez notre carte de whiskies et alcools à déguster !

Whisky, Cognac, Rhum, Cointreau, Armagnac, Baileys, Eau-de-Vie, Fleur de bière, Grand Marnier, Genièvre...

Les RHUMS ARRANGÉS *maison*

Café vanille, fruits exotiques, coco vanille 4,50 €

Les COUPES GLACÉES

Dame blanche	4,80 €
<i>2 boules vanille, chocolat chaud maison et crème fouettée</i>	
Café liégeois	4,80 €
<i>1 boule vanille, 1 boule café, café chaud et crème fouettée</i>	
Chocolat liégeois	4,80 €
<i>1 boule vanille, 1 boule chocolat, chocolat chaud maison et crème fouettée</i>	
Coupe Italienne	4,80 €
<i>1 boule pistache, 1 boule framboise, pépites de noisettes caramélisées et crème fouettée</i>	
Coupe Bulgare	4,80 €
<i>2 boules yaourt Bulgare, purée de mangue, crème fouettée</i>	
Coupe croquante	6,20 €
<i>1 boule chocolat noir, 1 boule chocolat blanc, 1 boule praliné noisette, pépites caramélisées, chocolat chaud maison et crème fouettée</i>	
Coupe exotique Nouveau	5,20 €
<i>1 boule citron vert, 1 boule orange sanguine, 1 boule fruits des tropiques</i>	
Squirrel Cream Nouveau	5,20 €
<i>1 boule cacahuète, 1 boule noisette, coulis de caramel beurre salé et crème fouettée</i>	

COMPOSEZ VOTRE COUPE à partir de notre sélection de parfums



- Vanille
- Café
- Chocolat
- Chocolat blanc
- Chocolat praliné
- Nougat
- Noix de pécan
- Cacahuète
- Orange sanguine
- Fruits des tropiques
- Pistache
- Framboise
- Citron
- Pomme verte
- Yaourt Bulgare
- Noisette

2 boules au choix	3,80 €
Supplément crème fouettée	1,00 €
Supplément chocolat chaud maison	1,00 €

Les COUPES ALCOOLISÉES

Oui Chef!	5,80 €
<i>2 boules citron vert et 2cl de vodka</i>	
Apple Cup Nouveau	5,80 €
<i>2 boules sorbet pomme verte et 2cl de manzana</i>	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Toute l'équipe
de La Taverne du Petit Wasquehal
est heureuse de vous accueillir
du LUNDI AU DIMANCHE
midi & soir
(fermé le dimanche soir)

Retrouvez-nous sur



La taverne du petit wasquehal /pub mac ewan's



lepetitwasquehal

2 rue Faidherbe
59290 Wasquehal

03 20 72 02 27

www.lepetitwasquehal.com