

DESSERTS

CH'TIRAMISU AU SPÉCULOOS - 8€

**BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU
& CARAMEL - 8€**

MOUSSE CHOCO-NOISETTE - 7€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND - 8€

IRISH COFFEE GOURMAND - 15€

BOISSONS CHAUDES

Expresso **2€**

Double Expresso **3,5€**

Café allongé **3€**

Café au lait **3,5€**

Cappuccino **3,5€**

Chocolat chaud **3,5€**

Thé ou Infusion Teatap **3,5€**

Irish Coffee **9€**

DIGESTIFS & ALCOOLS FORTS 4CL

Amaretto 28° **7€**

Bailey's 17° **6€**

Vieille Prune Souillac 42° **7€**

Get 27 17,9° **6€**

Genièvre de Wambrechies 49° **9€**

RHUMS 4CL

Rhum Don Papa Baroko 40° **9€**

Bumbu XO 40° **10€**

WHISKYS

Jameson 40° **2,5€** **5€**

Jack Daniels 40° **3,5€** **7€**

Aberlour 12 ans 40° **4€** **8€**

Lagavulin 16 ans 43° **4,5€** **9€**

2CL (BABY)

4CL

BIÈRES PRESSION

Panaché / Monaco **4€** **5€** **7€**

Cadette Pils 5° **3,5€** **4,5€** **6€**

Moulin d'Ascq IPA Blo 5,5° **4€** **5€** **7€**

Abbaye de Vaucelles Blonde 6° **4,5€** **5,5€** **7,5€**

Moulin d'Ascq Blonde Bio 6,2° **4€** **5€** **7€**

Bière de Famille Ambrée 7° **4€** **5€** **7€**

Anosteke Blonde 7,5° **4€** **5€** **7€**

Rince Cochon Rouge 7,5° **4,5€** **5,5€** **7,5€**

St Bernardus Triple 7,6° **5€** **6€** **8€**

25CL

33CL

50CL

BIÈRE BOUTEILLES

Heineken 0,0° 33cl **4,5€**

Grisette sans gluten 25cl **3,5€**

Chimay Bleue 33cl **4,5€**

MOCKTAILS 20CL

Le Simone **8€**

Ananas, orange, citron, pomme, soda "l'énergé"

Virgin Mojito **7€**

APÉRITIFS

Martini Blanc 6cl **5€**

Martini Rouge 6cl **5€**

Ricard 4cl **5€**

Kir vin blanc 15 cl **5€**

Crème de mûre, cassis, framboise, pêche

Kir royal 15cl **12€**

Prosecco Brut Riccadonna 12,5 cl ... **7€**

Crémant brut André Erhardt 12,5cl ... **8€**

Champagne AOC Drappier 12,5cl ... **10€**

COCKTAILS 20CL

Spritz **8€**

Apérol ou St Germain

Piña Colada **10€**

Margarita **9€**

Mojito **10€**

Moscow Mule **10€**

Gin Tonic **10€**



LA CARTE

tous nos plats sont faits maison



LES ENTRÉES

- POTAGE DU MOMENT -7€** ✓
COCOTTE DE CHAMPIGNONS COMTÉ -8€ ✓
OS À MOELLE -9€

LES PLATS

- LE BURGER « SIMONE » (STEAK HACHÉ 180G) -18€** (CHTI)
FRITES ET SALADE
Suppléments : Bleu de Roncq ou Carré du Vinage ou Bacon grillé: 0,50€
- CARBONNADE FLAMANDE -17€** (CHTI)
- SOURIS D'AGNEAU, LÉGUMES FAÇON TAJINE ET SEMOULE ÉPICÉE- 20€**
- FILET DE LIEU NOIR AUX LÉGUMES HIVERNAUX -18€**
- WELSH COMPLET AU CHEDDAR -17€** (CHTI)
(option végétarienne possible) ✓
- RISOTTO CRÉMEUX** ✓
AUX LÉGUMES DE SAISON -15€
- CROUSTILLANT AU FROMAGE DE PAYS -15€** ✓

LE MENU DU CH'TIO BILOUTE -10€

Plat : Steak haché (130g) ou Tenders de Poulet maison avec frites, salade
Dessert : 1 boule de glace au choix
Boisson : Eau et sirop au choix

(CHTI) Plat traditionnel

✓ Plat végétarien

SOFTS

- Sirop à l'eau **2€**
Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Violette
- Diabolo 25cl **3,5€**
Perrier 33cl **3,5€**
- Perrier Fines bulles 50CL **4€**
St Amand 50cl **4€**
St Amand 1L **5€**
- Jus de Pomme local 25cl **4,5€**
Jus de fruits 25cl Orange ou Tomate **4€**
- Ice Tea 25cl **4€**
Coca Cola 33cl Classique ou Zéro ... **4€**
Schweppes 33cl Agrumes ou Tonic ... **4€**

DÉCOUVREZ NOS SODAS MAISON NECENSE (NATURELS À BASE DE PLANTES)

4,5€

- Limonade (Citron jaune, verveine)
Ginger Beer (Gingembre, citron jaune)
Sauvage (Reine des prés, sureau, bruyère)
L'Enervé (Sauge, maca, gingembre, guajana)
L'Alpin (Menthe, mélisse, verveine, pin sauvage)

VINS BLANCS

AU VERRE BOUTEILLE

- Macon Villages AOC **6,5€ 36€**
Les Vignes de St Germain - 100% chardonnay
- Sancerre AOP **9,5€ 50€**
Michel Thomas, 100% sauvignon
- Côte de Gascogne IGP **6,5€ 36€**
Domaine de Tariquet, doux
- Costières de AOP **6€ 32€**
Château Guit, Nimois ni toi, frais et floral

VINS ROSÉS

AU VERRE BOUTEILLE

- Côtes de Provence **6€ 29€**
Domaine des Trois Chênes - Sec et fruité

VINS ROUGES

AU VERRE BOUTEILLE

- Pessac Léognan AOC **9€ 49€**
Château Haut l'Artigue - Fruité, souple et rond
- Côtes du Rhône Confidences AOC **6€ 32€**
Domaine Fonds Croze - Fruits rouges & épicé
- Pinot Noir AOC Bourgogne **8,5€ 46€**
Les Vignes de St Germain - Subtil, épicé et notes de fruits noirs
- Chinon AOC **6€ 30€**
Domaine des Géléries - Gourmand et fruité
- Saint Estèphe AOC Le Devis de Lilian - Le Devis de Lilian - puissant **35€**
- Crozes Hermitage AOC Domaine Guigal - Doux **39€**

CRÉMANTS & CHAMPAGNES

AU VERRE BOUTEILLE

- Crémant d'Alsace brut - André Erhardt **8€ 36€**
- Champagne AOC Drappier **10€ 66€**
Cuvée Carte d'or (La maison de champagne de Charles de Gaulle)

LA CUVÉE DU PATRON

PICHET 25CL PICHET 50CL

- IGP Méditerranée (Blanc, Rouge et Rosé) **10€ 18€**
Domaine Aureto - Cuvée Aphélie

DESSERTS

CH'TIRAMISU WITH SPECULOOS - 8€

**FRENCH BIOCHE TOAST & SALTY
CARAMEL - 8€**

OLATE & HAZELNUT MOUSSE - 7€

COFFEE OR TEA WITH SWEETS - 8€

IRISH COFFEE WITH SWEETS - 15€

DIGESTIVES & SPIRITS 4CL

Amaretto 28° **7€**

Bailey's 17° **6€**

Vieille Prune Souillac 42° **7€**

Get 27 17,9° **6€**

Genièvre de Wambrechies 49° **9€**

WHISKYS

Jameson 40° **2,5€** **5€**

Jack Daniels 40° **3,5€** **7€**

Aberlour 12 ans 40° **4€** **8€**

Lagavulin 16 ans 43° **4,5€** **9€**

HOT DRINKS

Expresso **2€**

Double Expresso **3,5€**

Long Black Coffee **3€**

Coffee with milk **3,5€**

Cappuccino **3,5€**

Hot Chocolate **3,5€**

Teatap Tea or Infusion **3,5€**

Irish Coffee **9€**

RUMS 4CL

Rhum Don Papa Baroko 40° **9€**

Bumbu XO 40° **10€**

2CL (BABY)

4CL

DRAFT BEERS

Panaché / Monaco **4€** **5€** **7€**

Cadette Pils 5° **3,5€** **4,5€** **6€**

Moulin d'Ascq IPA Blo 5,5° **4€** **5€** **7€**

Abbaye de Vaucelles Blonde 6° **4,5€** **5,5€** **7,5€**

Moulin d'Ascq Blonde Bio 6,2° **4€** **5€** **7€**

Bière de Famille Ambrée 7° **4€** **5€** **7€**

Anosteke Blonde 7,5° **4€** **5€** **7€**

Rince Cochon Rouge 7,5° **4,5€** **5,5€** **7,5€**

St Bernardus Triple 7,6° **5€** **6€** **8€**

BEER BOTTLES

Heineken 0,0° 33cl **4,5€**

Grisette gluten free 25cl **3,5€**

Chimay Bleue 33cl **4,5€**

MOCKTAILS 20CL

Le Simone **8€**

Pineapple, mango & apple juice, grenadine & violet syrups

Virgin Mojito **7€**

SHORT DRINKS

White Martini 6cl **5€**

Red Martini 6cl **5€**

Ricard 4cl **5€**

White wine kir 15 cl **5€**

Rapsberry, Blackberry, Peach & blackcurrant cream

Royal kir 15cl **12€**

Prosecco Dry Riccadonna 12,5 cl **7€**

Crémant Dry André Erhardt 12,5cl **8€**

Champagne AOC Drappier 12,5cl ... **10€**

COCKTAILS 20CL

Spritz **8€**

Aperol or St Germain

Piña Colada **10€**

Margarita **9€**

Mojito **10€**

Moscow Mule **10€**

Gin Tonic **10€**



MENU

all our meals are homemade



STARS

SEASONAL SOUP -7€ ✓

MUSHROOM & COMTÉ CHEESE CASSEROLE -8€ ✓

MARROWBONE, FLEUR DE SEL & TOAST -9€

MAIN COURSES

CHEZ SIMONE SIGNATURE BURGER (180G BURGER) -18€ (CH'TI)

WITH FRENCH FRIES & SALAD

Extras : Roncq Blue cheese ou Carré du Vinage cheese ou grilled bacon: 0,50€

FLEMISH STEW - 17€ (CH'TI)

LAMB SHANKS WITH TAGINE-STYLE VEGETABLES
& SPICY SEMOLINA- 20€

SAITHE FILLET WITH WINTER VEGETABLES - 18€

CHEDDAR CHEESE WELSH -17€ (CH'TI)

Vegetarian version possible ✓

RISOTTO WITH SEASONAL VEGETABLES - 15€ ✓

CHEESE PUFF PASTRY WITH SALAD - 15€ ✓

KID'S MENU -10€

Main course : Burger (130g) or homemade chicken tenders
with French fries & salad

Dessert : 1 scoop of icecream

Drink : Water & fruit syrup

(CH'TI) Traditional meal

✓ Vegetarian

SOFT DRINKS

Water & fruit syrup	2€
Citror, mint, grenadine, strawberry, peach, violet	
Lemonade & fruit syrup 25cl	3,5€
Perrier 33cl	3,5€
Perrier Fines bulles 50CL	4€
St Amand 50cl	4€
St Amand 1L	5€
Local apple juice 25cl	4,5€
Fruit juice 25Cl Orange or Tomato	4€
Ice Tea 25cl	4€
Coca Cola 33cl Classic or Zero	4€
Schweppes 33cl Agrum or Tonic	4€

HOMEMADE SODAS NECENSE (NATURAL & HANDCRAFTED)

4,5€

Lemonade (Lemon & verbena)
Ginger Beer (Ginger & lemon)
Wild Flowers (meadowsweet, elder, heather)
Naturally Energised (Sage, maca, ginger, guajana)
Alpine (Mint, lemon balm, verbena)

WHITE WINES

	GLASS	BOTTLE
Macon Villages AOC	6,5€	36€
Les Vignes de St Germain - 100% chardonnay		
Sancerre AOP	9,5€	50€
Michel Thomas, 100% sauvignon		
Côte de Gascogne IGP	6,5€	36€
Domaine de Tariquet, sweet		
Costières de AOP	6€	32€
Château Guit, Nimois ni toi, fresh & floral		

ROSE WINES

	GLASS	BOTTLE
Côtes de Provence	6€	29€
Domaine des Trois Chênes - Sec et fruité		

RED WINES

	GLASS	BOTTLE
Pessac Léognan AOC	9€	49€
Château Haut l'Artigue - Fruity, supple & round		
Côtes du Rhône Confidences AOC	6€	32€
Domaine Fonds Croze - Red berries & spicy		
Pinot Noir AOC Bourgogne	8,5€	46€
Les Vignes de St Germain - Subtle, spicy with blackberries notes		
Chinon AOC	6€	30€
Domaine des Géléries - Fruity		
Saint Estèphe AOC Le Devis de Lilian - Le Devis de Lilian - powerful		35€
Crozes Hermitage AOC Domaine Guigal - Light		39€

CREMANTS & CHAMPAGNE

	GLASS	BOTTLE
Crémant d'Alsace brut - André Erhardt	8€	36€
Champagne AOC Drappier	10€	66€
Cuvée Carte d'or (La maison de champagne de Charles de Gaulle)		

THE HOUSE WINE

	JUG25CL	JUG50CL
IGP Méditerranée (White, Red & Rosé)	10€	18€
Domaine Aureto - Cuvée Aphélie		