

## NOS VINS ROUGES

	Bout 75cl	Carafe 46cl	Carafe 25cl	Verre 15cl
<b>BORDEAUX AOC</b>				
BORDEAUX SUPÉRIEUR Château Cérèse	28,9			
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX Château Les Donats	24,9			
PAULLAC BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD	49,1			
Château Nathaniel				
CHÂTEAU HAUT MAZIÈRES	25,9	18,5	9,4	5,9
SAINTE ESTÈPHE Château La Rose Brana	41,3			
LALANDE POMEROL Château Au Pont de Guitres	30,7			
HAUT MEDOC Château du Hà	32,1			
FRONSAC «Grande Réserve»	31,0			
Château Les Roches de Ferrand				
<b>ALSACE AOC</b>				
PINOT NOIR Joseph Fritsch	30,5			
<b>BOURGOGNE AOC</b>				
BOURGOGNE PINOT NOIR Château D'Étroys	29,0			
CHASSAGNE-MONTRACHET	47,0			
«Les Benoites» Domaine Bachelet				
<b>LOIRE AOC</b>				
SAINTE NICOLAS DE BOURGUEIL	24,9	16,9	8,5	5,6
«Le Vau Jaumier» Taluau & Foltzenlogel				
<b>CÔTES DU RHÔNE AOC</b>				
CÔTES DU RHÔNE «Roc Epine» Domaine Lafond BIO	25,9	17,8	9,0	5,9
CROZES-HERMITAGE «Horizon» Domaine de Boisseyt	41,9			
<b>BEAUJOLAIS AOC</b>				
MORGON «Fontriante» Domaine Charvet	26,9			
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>				
VIN DE France «La Peyrière»	22,9			
Domaine Guilhem Barré BIO				
IGP DU GARD	9,2	5,2	3,9	

## NOS ALCOOLES 4cl

<b>RHUM</b>	
HAVANA 3 ANS	6.5
HAVANA 7 ANS	7.9
DIPLOMATICO EXCLUSIVA	9.1
DICTATOR 12 ANS	9.3
DON PAPA	9.1
<b>CACHAÇA</b>	
SAGATIBA PURA	5.9
JANEIRO	6.9
<b>TEQUILA</b>	
CAMINO REAL	5.9
SAUZA	6.2
<b>GIN</b>	
LARIOS	5.9
BEEFEATER	6.5
BOMBAY SAPPHIRE	8.1
HENDRICKS	8.5
CITADELLE	8.9
<b>VODKA</b>	
ABSOLUT BLUE	6.9
GREY GOOSE	8.0
<b>COGNAC</b>	
COURVOISIER VS	6.5
COURVOISIER VSOP	9.5

## NOS LIQUEURS 4cl

MALIBU	6.0
LIMONCELLO	6.5
BAILEYS	6.5
POIRE, MIRABELLE, FRAMBOISE	6.9
GET 27, GET 31 6cl	6.9
MARIE BRIZARD, GRAND MARNIER	6.9
AMARETTO DISARONNO 6cl	6.9
COINTREAU, MANZANA	6.9
SOHO, PISANG	6.9
LIQUEUR ST-GERMAIN	6.9
CALVADOS	7.3
Accompagnement à la verse	0.3

### WHISKIES

<b>OLD SINGLE MALT</b>	
THE GLENLIVET 1824	8.0
TALISKER 12 ANS	8.1
THE GLENLIVET 15 ANS	10.0
GLENKINCHIE 12 ANS	11.8
<b>ISLAY</b>	
LAGAVULIN 16 ANS	12.0
<b>WHISKEY IRLANDAIS</b>	
JAMESON PREMIUM	6.0
BUSHMILL'S ORIGINAL	6.0
PADDY	6.0

### LA SÉLECTION SHERLOCK

WILLIAM LAWSON'S	5.9
JIM BEAM WHITE KENTUCKY	6.4
GLENFIDDICH 12 ANS	7.2
GLEN GRANT	7.2
CHIVAS 12 ANS	8.1
KNOCKANDO 12 ANS	8.2
CARDHU 12 ANS	8.5
MAKER'S MARK	8.6
AUCHENTOSHAN	8.9
LANTON'S	8.6
LAPHROAIG 10 ANS	9.4
NIKKA COFFEY GRAIN	9.9

## NOS VINS BLANCS

	Bout 75cl	Carafe 46cl	Carafe 25cl	Verre 15cl
<b>LOIRE AOC</b>				
POUILLY FUMÉ «Les Chaumierres» Domaine Figeat	30,1			
MUSCADET «Sèvre-et-Maine sur Lie» Château L'Aiguillette	19,6	14,9	7,7	4,7
SANCERRE Domaine Reverdy Cadet	32,9	24,4	12,3	7,4
<b>BOURGOGNE AOC</b>				
CHABLIS Domaine Chalmeau	34,9	20,9	10,9	6,9
CÔTE D'AUXERRE CHARDONNAY Domaine Sorin	28,9	18,9	9,9	6,4
MEURSAULT «Clos du Cromin» Domaine Bachelet	65,0			
<b>ALSACE AOC</b>				
GEWURZTRAMINER Joseph Fritsch	27,5	17,5	8,9	5,9
RIESLING Joseph Fritsch	22,4			
<b>SUD OUEST</b>				
MONBAZILLAC AOC Château Le Fagé	25,9			
IGP CÔTES DE GASCOGNE «Bal des papillons» Domaine Horgelus	26,9	17,5	8,9	5,9
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>				
IGP DU GARD	9,2	5,2	3,9	

## NOS VINS ROSÉS

	Bout 75cl	Carafe 46cl	Carafe 25cl	Verre 15cl
<b>CÔTES DE PROVENCE AOC</b>				
CÔTES DE PROVENCE AOC «Sainte Victoire» Domaine Henri Bonnaud BIO	28,9	19,9	10,7	6,4
CÔTES DE PROVENCE AOC «Les Limberts»	25,9	17,5	8,9	5,4
CÔTES DE PROVENCE M. de Minuty	28,9			
CÔTES DE PROVENCE Minuty Prestige	35,9			
IGP DU GARD ROSÉ	9,2	5,2	3,9	



## EAUX MINÉRALES

Vittel	50cl 3.7	1L 4.7
San Pellegrino	50cl 3.7	1L 4.7

## LES SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	3.9
Capri Sun 20cl	3.5
Fanta Orange 33cl	3.9
Schweppes Tonic ou Lemon 25cl	3.9
Schweppes Agrum' 25cl	3.9
Perrier 33cl	3.9
Sprite 33cl	3.9
Orangina 25cl	3.9
Vittel 25cl	2.8
Limonade verre 25cl	2.8
Diabolo 25cl	3.3
Red Bull 25cl	5.8
Fuze Tea Pêche ou mangue 25cl	3.9
Tropicco 33cl	3.9
Fruit pressé Orange ou citron	5.1
JUS OU NECTARS	
DE FRUITS Joker 25cl	3.9
Orange <sup>4</sup> , ananas <sup>4</sup> , tomate <sup>1</sup>	
1- Jus / 4 Nectar (à base de jus concentré et/ou purée)	

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

## CAFÉTERIE ILLY

Café Espresso	2.0
Décaféiné	2.0
Grand Café	3.3
Café Noisette	2.2
Petit Crème	2.2
Grand Crème	3.6
Cappuccino	3.9
Chocolat chaud au lait	3.3
Café OU Chocolat Viennois	4.1
Thés Ou Infusions	3.1



PRIX NETS EN EURO EXIGEZ VOTRE TICKET  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



## NOS BIÈRES

### BOUTEILLES

	BOUTEILLES	
<b>BIÈRES FRUITÉES</b>		
Lindemans Kriek 3°5 25cl	5.9	<b>BIÈRES SPÉCIALES</b>
Lindemans Framboise 2°8 25cl	5.9	Grisette bio sans gluten 5,5° 25cl
Lindemans Pêcheresse 2°8 25cl	5.9	Cuvée des Trolls 7° 25cl
Kasteel rouge 8° 33cl	6.9	Duvel blonde 8°5 33cl
Délirium red 8°6 33cl	6.9	Maredsous 6° 33cl
Rince Cochon rouge 8°5 33cl	6.9	Saint Feuillien Grand Cru blonde 9°5 33cl
<b>BIÈRES TRAPPISTES</b>		Corne des Bois des Pendus triple 10° 33cl
Chimay bleue brune 9° 33cl	6.9	Karmeliet triple 8°4 33cl
Chimay dorée douce blonde 4°8 33cl	6.9	Orval 6°2 33cl
Westmalle triple 9°5 33cl	6.9	Brewdog Punk IPA 5°6 33cl
<b>BIÈRES IPA</b>		Lupulus Hopéra IPA 6° 33cl
Brewdog Punk IPA 5°6 33cl	6.9	Anosteke IPA 6° 33cl
Lupulus Hopéra IPA 6° 33cl	6.9	
Anosteke IPA 6° 33cl	6.9	Sans Alcool 1664 Blonde 0°0 33cl

## NOS COCKTAILS

### AVEC ALCOOL 25cl 4 cl d'alcool minimum

CUBA LIBRE Rhum, Coca, citron	
GIN FIZZ Gin, toniq, sucre de canne, jus de citron	
MARGARITA Tequila, triple sec, jus de citron vert	
COSMOPOLITAIN Cointreau, vodka, jus de citron et jus de cranberry	
CAÍPIROSKA Vodka, citron, sucre de canne	
TEQUILA SUNRISE Tequila, jus d'orange, grenadine	
SEX ON THE BEACH Vodka, triple sec, liqueur de melon, jus d'ananas, jus de cranberry	
PASS MANG Passoa, Pisang, jus de mangue, sirop de vanille	
PIÑA COLADA Rhum blanc, sirop de cocojus d'ananas	
PANAMA Whisky, jus de pomme, Pisang, sirop de caramel, sucre de canne, jus de banane	
MAÍ TAÍ Rhum blanc, rhum ambré, triple sec, jus de citron, jus d'ananas, sirop d'orgeat, sirop de grenadine	
FUN BEACH Vodka, liqueur de melon, crème de mûre, jus d'orange, jus de cranberry	
APPLE FIZZ Gin, sirop de vanille, jus de pomme, limonade	
LONG ISLAND Gin, vodka, tequila, rhum blanc, triple sec, citron, Coca-Cola	

## FINGER FOOD À PARTAGER OU PAS!

Pizza Big Ben base crème, emmental-mozzarella, épices italiennes

Planche Gingers tenders wings, onions rings, sticks de fromage, crevettes panko, sauce ranch

Planche Sherlock charcuterie fine, pain focaccia, oignons confits, cornichons aigre-doux

Planche Windsor charcuterie fine, mozzarella di bufala, gravlax, crevettes panko, falafels



## CHAMPAGNE DE MARQUE

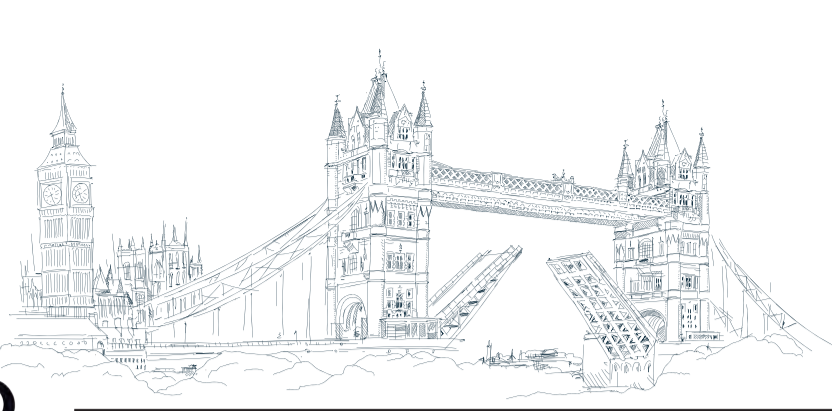


30.0

La bouteille 75cl

## NOS APÉRITIFS

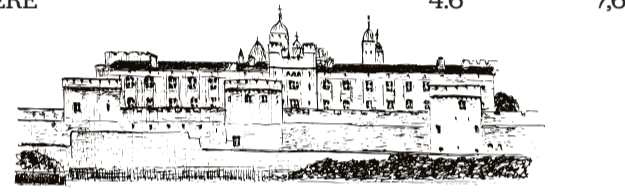
PASTIS 51, RICARD 2cl	
VIN BLANC 12cl Pêche, mûre, passion, framboise, cassis	
MARTINI bianco, rosso, rosato 6cl	
SUZE, CAMPARI 6cl	
PICON VIN BLANC 20cl	
PORTO blanc, rouge 6cl	
LILLET Rosé Tonic 10cl	
Lillet Rosé, Schweppes, rondelle de citron	
APÉROL SPRITZ ROYAL 20cl	
Aperol, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange	
MARTINI GIN 6cl	
CAMPARI TONIC 10cl	
AMERICANO MAISON 12cl	
KIR ROYAL 12cl	
COUPE DE CHAMPAGNE sélection 10cl	



VERDUN - LILLE - REIMS THILLOIS  
[WWW.SHERLOCK-LILLE.FR](http://WWW.SHERLOCK-LILLE.FR)  
Rejoignez-nous sur la page facebook  
<https://facebook.com/Sherlockpub.lille>

### PRESSION

	25cl	Pinte 50cl
SHERLOCK BEER 4°2	3.9	5.9
GRIMBERGEN BLONDE 6°7	4.6	7.6
PIETRA ROSSA FRUITS ROUGES 6°5	4.6	7.6
LA BÊTE AMBRÉE 8°	4.6	7.6
LA BÊTE BLANCHE 5°2	4.6	7.6
BIÈRE DU MOMENT	4.6	7.6
BROOKLYN DÉFENDER 5°5	4.8	7.9
GUINNESS 4°2	4.9	7.9
DUCASSE 9°	5.1	8.3
TIGRE BOCK 5°5	4.3	7.3
PAIX DIEU	5.7	9.8
MONACO	4.1	6.1
PICON BIÈRE	4.6	7.6
	6.9	
	6.9	
	6.9	
	4.9	



### Coffee Cocktails 20cl

FRENCH COFFEE Cognac, café, crèmes fouettée	
IRISH COFFEE Whisky, café, crème fouettée	
ITALIAN COFFEE Amaretto, café, crème fouettée	
MARNISSIMO Grand Marnier, café, crème fouettée	
BAILEYS COFFEE Baileys, café, crème fouettée	
CALYPSO COFFEE Rhum, café, crème fouettée	7.5
RUSSIAN COFFEE Vodka, café, crème fouettée	
MEXICO COFFEE Tequila, café, crème fouettée	

### Sans Alcool 25cl

SHERLOCK SOFT Jus d'orange, jus de citron, limonade, sirop de framboise	
VIRGIN COLADA Jus d'ananas, sirop de noix de coco, sucre de canne et crème liquide	
VIRGIN MOJITO Feuilles de menthe, sucre de canne, morceaux de citron vert et limonade	
MANGUEBA Jus de mangue, de banane, sirop de vanille	9.9
TROPICAL Jus d'ananas, jus de fraise et sirop de caramel	9.9
PÊCHÉ DES ÎLES Jus d'ananas, de piña colada et sirop de pêche	

### COCKTAILS DE BIÈRES 33cl

WESTPORT Bière blonde, vin blanc, sirop de pêche	13.5
KIR DON EGAL Bière blonde, crème de mûre, champagne	18.9
CORK Bière blonde, Malibu, sirop cerise, jus d'ananas	18.9
IRLANDAIS Bière blonde, crème cassis, whisky	18.9

### COCKTAILS CHAMPAGNE 20cl

LE SHERLOCK Champagne, rhum blanc, jus de pomme, jus de cranberry, sirop de rose	
LE STAR AC Champagne, vodka, jus d'orange, sirop de fraise, sirop de passion	3.2
PINK LADY Champagne, Passoa, sirop de fraise	4.3
NUIT DE FOLIE Champagne, vodka, crème de framboise, jus de cranberry	4.6
	4.6
	4.9
	5.6
	9.1
DE CASTELLANE BRUT	30.0
POL ROGER	55.0
TAITTINGER	55.0
PERRIER JOUËT BRUT	55.0
COMTES DE CHAMPAGNE BRUT	150.0
COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ	160.0

Champagnes

Bt. 75cl

## NOS ENTRÉES

<b>Mozzarella burrata</b> et ses tomates tutti frutti pesto et roquette	11.9
<b>Foie gras mariné à la bière ambrée</b> et <b>whisky tourbé</b> , chutney de poires au spéculoos	17.5
<b>Voile de saumon gravlax</b> , crème citron yuzu, pain focaccia grillé	15.9

## NOS GRANDES SALADES

<b>Libanaise</b>	15.9
Falafel, épi de maïs rôti, avocat, sauce yaourt, mesclun, olives, tomates, radis, persil	
<b>Salade crunchy Caesar</b>	15.9
Généreux mélange de salade, tomate, poulet crunchy, croutons, sauce Caesar, copeaux de Parmesan	
<b>Farmer</b>	16.9
Généreux mélange de salade, toasts de chèvre, lard grillé, noix, tomate, miel	
<b>Waterford</b>	17.9
Généreux mélange de salade, crevette, gravlax de saumon, avocat, haricots verts, oignons frits, tomates, concombre, agrumes, sauce cocktail	

## NOS POKE BOWLS

<b>Poke Veggie</b>	15.9
Carotte, agrumes, riz thaï, concombre, chou chinois, sésame doré, coriandre	
<b>Poke Buddha</b>	16.9
Poulet mariné tandoori, riz thaï, edamame, avocat, concombre, carotte, noix de cajou	
<b>Poke Oban</b>	18.9
Riz thaï, carotte, chou chinois, avocat, saumon mariné, crevettes, concombre, sésame doré	

## LES INCONTOURNABLES

<b>Fish and Chips Maison</b>	17.9
Filet de poisson frais frit, sauce tartare, frites fraîches et salade	
<b>Carbonnade flamande</b> et frites fraîches	16.5
<b>Moules sauce Maroilles</b> , frites fraîches	15.9
<b>Double steak à cheval</b> +/-300 gr, frites fraîches, salade	16.9
<b>Tartare gratiné au Maroilles</b> , frites fraîches, salade	18.5

### Nos Rigatonis

<b>Rigatonis à la napolitaine</b> , mozzarella burrata et basilic frais	14.5
<b>Rigatonis crème de truffe blanche</b> et speck fumé	16.9

### NOS PIZZAS

<b>La pâte est faite maison</b>	
pensez à commander votre salade en accompagnement de votre pizza	1.50
<b>Marguerita</b>	13.9
Base tomate, buffalo, basilic frais, épices italiennes	
<b>Veggie</b>	13.9
Base tomate, courgette, champignons, poivrons, mélange de fromages, roquette	
<b>Somerset</b>	16.9
Base crème, jambon blanc, mélange de fromages, cheddar, lard grillé, œuf	
<b>Churchill</b>	15.9
Base tomate, burrata, jambon blanc, chorizo, mélange de fromages	
<b>Holmes</b>	15.9
Base tomate, effiloché de porc, poivrons confits, oignons frits, cheddar fumé, sauce BBQ, œuf, mélange de fromages	
<b>Chèvre miel</b>	15.9
Base crème, chèvre, saumon mariné, mélange de fromages, roquette	
<b>Mylord</b>	16.9
Base tomate, boeuf haché, speck, chorizo, oignons frits, cheddar fumé, mélange de fromages, œuf, tabasco, roquette	
<b>Burratina</b>	17.9
Base crème, burrata, saumon mariné, crevettes, mélange de fromages, tomates confites, roquette	
<b>Ch’ti’mi</b>	15.9
Base crème, Maroilles, lard grillé, mélange de fromages, œuf, roquette	

## SHERLOCK STREET FOOD

<b>NOS POUTINES</b> Plat à base de frites fraîches	14.9
<b>Tamworth</b>	
Effiloché de porc, cheddar fondu, sauce BBQ, oignons frits	
<b>So British</b>	14.9
Poulet crunchy, cheddar fumé, sauce curry, noix de cajou	
<b>So Good</b>	14.9
Œuf brouillé, lard grillé, cheddar fondu, noix, sauce BBQ	

<b>NOS HOT DOGS</b> Pain artisanal XXL, servis avec frites fraîches	
<b>Bull Dog</b>	14.9
Saucisse XXL, sauce piccalilli, cheddar fumé, bacon, oignons confits	
<b>New Yorkais</b>	14.9
Saucisse XXL, œuf brouillé, sauce BBQ, cheddar fumé, sauce moutarde, oignons frits	
<b>Dogman</b>	14.9
Saucisse XXL, lard grillé, emmental, ketchup, oignons frits, sauce moutarde	

<b>VÉRITABLES WRAP'S XXL</b> servis avec frites fraîches	
<b>Lisburn</b>	13.9
Falafel, avocat, sucrine, radis, roquette, sauce yaourt	
<b>Balbriggan</b>	14.5
Poulet croustillant, sauce ciboulette, sucrine, avocat, tomate, sauce ranch, cheddar fumé	
<b>Belfast</b>	14.5
Mozzarella buffalo, roquette, pâte de tomates confites, avocat, speck, copeaux parmesan, pistou	
<b>Westport</b>	15.9
Saumon gravlax, crevettes, sucrine, guacamole, sauce ciboulette, radis, sauce cocktail	

<b>NOS CROQUES GOURMANDS</b> servis avec salade - Supplément frites fraîches (2.5)	
<b>Avesnois</b>	12.9
Jambon blanc, Maroilles, sauce Mornay, fromage râpé	
<b>London Farmer</b>	12.9
poulet croustillant, emmental, sauce Mornay, noix, chèvre, miel, romarin	
<b>Oncle Sam</b>	13.5
Effiloché de porc, sauce Mornay, cheddar fumé, oignons confits, fromage	
<b>Original</b>	14.5
Saumon mariné, cheddar fumé, tomates, poivrons confits, sauce Mornay, fromage	

## WELSHES

Servis avec frites fraîches	
<b>Leader</b>	16.9
Pain de campagne moutardé imbibé à la Guinness, cheddar fondu à la bière, jambon blanc, œuf au plat	
<b>Sherlock</b>	17.9
Pain de campagne moutardé imbibé à la Guinness, cheddar fondu à la bière, œuf parfait, Maroilles	
<b>Boss</b>	18.5
Pain de campagne moutardé imbibé à la Guinness, cheddar fondu à la bière, steak haché, œuf au plat	

### NOS MOULES

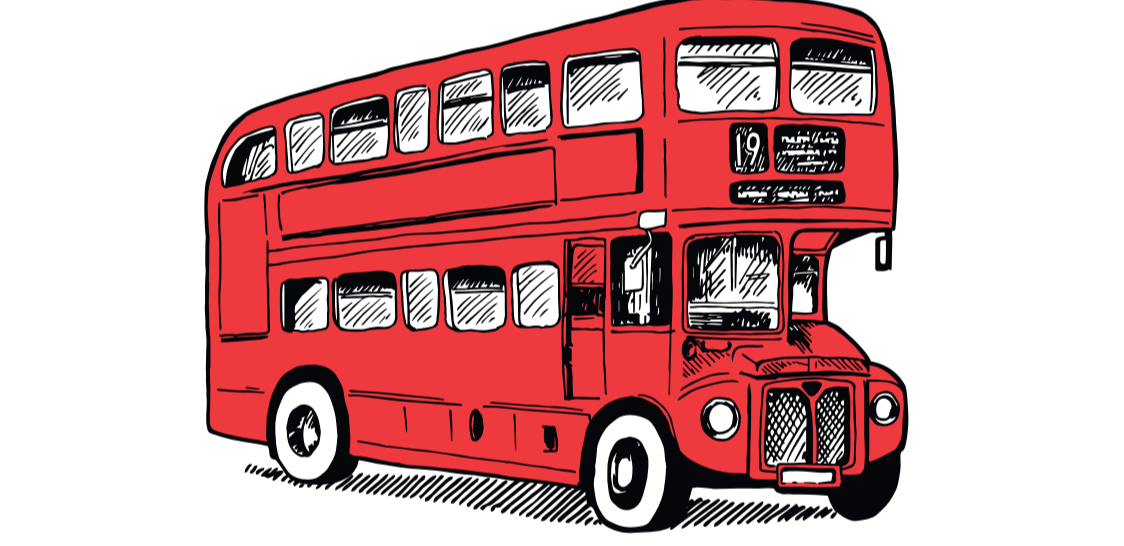
servies avec frites fraîches	
<b>Simple</b>	14.9
Vin blanc, persil, oignons, carottes, céleri	
<b>Chester</b>	15.9
Vin blanc, sauce Maroilles, persil, oignons, carottes, céleri	
<b>Liverpool</b>	16.9
Saumon mariné, crevettes, crème, aneth, citron vert, persil, oignons, carottes, céleri	

<p style="text-align: center;"><b>FORMULE EXPRESS</b></p> <p style="text-align: center;">du lundi au vendredi midi sauf jours fériés (À DÉCOUVRIR SUR ARDOISES)</p> <p style="text-align: center;"><b>AVEC PLAT DU JOUR N°1 16.9</b> <b>AVEC PLAT DU JOUR N°2 19.9</b></p> <p style="text-align: center;">PLAT DU JOUR + CAFÉ GOURMAND + BOISSON AU CHOIX Bière Sherlock 25cl ou 1/4 de vin 25cl ou 1/4 Vittel 50cl ou Perrier 33cl</p> <p style="text-align: center;"><b>Plat du jour seul N°1 10.9</b>                      <b>Plat du jour seul N°2 13.9</b></p>
---

<p style="text-align: center;"><b>MENU LITTLE PRINCE 10.5</b></p> <p style="text-align: center;">(moins de 12 ans)</p> <p style="text-align: center;">Saucisse XXL, frites fraîches, sauce BBQ OU Steak haché, frites fraîches, salade OU Mini Moules, frites fraîches OU Pizza Rabbit, base tomate, jambon, fromage</p> <p style="text-align: center;">Glace 2 boules au choix<span> </span>: vanille, fraise, chocolat OU Gaufre au Nutella</p> <p style="text-align: center;">Capri Sun 20cl OU verre de Coca OU limonade OU jus de fruits</p>
---

## BURGERS 150G

servis avec frites fraîches et salade			
DS avec un double steak haché - TS avec un triple steak haché	<i>Simple</i>	<i>DS</i>	<i>TS</i>
<b>Queen</b>	15.9	19.9	23.9
Steak haché français, crème de cheddar, salade, tomate, oignons rouges			
<b>French</b>	16.9	20.9	24.9
Steak haché français, crème de cheddar, salade, tomate, oignons rouges, lard grillé, emmental			
<b>Great</b>	17,5	21,5	-
Steak haché français, crème de cheddar, salade, tomate, oignons rouges, cheddar fumé, lard grillé, sauce ranch, œuf soufflé, oignons confits			
<b>Killer</b>	16.9	20.9	24.9
Steak haché français, crème de cheddar, salade, tomate, oignons rouges, mozzarella buffalo, speck, pistou, roquette, tomates confites			
<b>Ch'ti</b>	18.9	22.9	-
Steak haché français, crème de cheddar, salade, tomate, oignons rouges, galette de pommes de terre, Maroilles, lard grillé, sauce Maroilles			
<b>Bond</b>	16.9	20.9	-
Steak haché français, crème de cheddar, salade, tomate, oignons rouges, poulet croustillant, poivrons confits, œuf brouillé, sauce cajun, cheddar fumé, salade, tomate, oignons rouges			
<b>James</b>	16.9	20.9	24.9
Steak haché français, crème de cheddar, salade, tomate, oignons rouges, galette de pommes de terre, effiloché de porc, crème de cheddar, sauce ranch, oignons confits, salade, oignons rouges, tomate			
<b>Lochness</b>	17.9	21.9	-
Fish & chips, crème de cheddar, sauce tartare, onion rings, roquette, salade, tomate, oignons rouges			
<b>Watson</b>	17.9	21.9	25.9
Steak haché français, crème de cheddar, salade, tomate, oignons rouges, sauce poivre			



### DESSERTS MAISON

<b>Soupe de fraises</b> et sa glace yaourt	6.9
<b>Cheese cake aux fruits rouges</b>	7.9
<b>Tiramisu Nutella et cookies</b>	8.9
<b>Baba bouchon</b> et sa crème fouettée	8.5
<b>Tartelette framboise</b>	7.9
crème St-Honoré, éclats de pistache	
<b>Moelleux chocolat Caranao façon mug cake</b>	9.9
<b>Profiteroles vanille de Madagascar</b>	9.9
et sauce chocolat caraïbes	
<b>La gourmandise dans tous ses états</b>	10.9
<b>Café gourmand</b>	8.9
<b>Trilogie de fromages</b>	7.9

### NOS GAUFRES LIEGOISES

<b>Gaufre au sucre</b>	5.9
<b>Gaufre Nutella</b>	6.5
<b>Gaufre crème fouettée</b>	6.5
<b>Gaufre caramel beurre salé</b>	6.5
<b>Gaufre Sherlock</b>	8.9
glace yaourt, sauce chocolat et crème fouettée	

## NOS VIANDES

servies avec frites fraîches	
<b>Double saucisse XXL</b> , sauce piccalilli	14.9
<b>Tartare Traditionnel</b> 180 gr	16.5
<b>Carbonnade flamande</b> et ses gnocchis de pommes de terre	16.5
<b>Double steak à cheval</b> , sauce poivre +/-300 gr	16.9
<b>Tartare gratiné au Maroilles</b> 180 gr frites fraîches, salade	18.5
<b>Bavette XXL Angus</b> +/-250 gr, crème de Maroilles	19.9
<b>Entrecôte grillée plancha</b> +/-300 gr, sauce poivre et son épi de maïs rôti	24.9
<b>Suprême de volaille</b> Label Rouge gratiné au Maroilles et ses gnocchis de pommes de terre	15.9
<b>Magret de canard rôti au combava</b> , gnocchis au beurre de thym	21.9
<b>Supplément sauce</b> <span> </span> : poivre, Maroilles, moutarde, barbecue, picalili, ranch, pistou, curry	1.5
<b>Supplément garniture</b> <span> </span> : frites, salade, haricots verts au beurre, riz thaï gnocchis de pommes de terre, épi de maïs, pâtes	2.5
N'hésitez pas à préciser la cuisson de vos viandes <span> </span> : bleu, saignant, à point, bien cuit	

## NOS POISSONS

<b>Fish and Chips Maison</b>	17.9
Filet de poisson frais frit, sauce tartare, frites fraîches et salade	
<b>Tomahawk</b> de saumon grillé à la plancha, gnocchi, tomates confites, pesto de roquette	18.9

<div style="text-align: center;">  <p><b>MENU SHERLOCK</b></p> <p><b>ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 24.9</b></p> <p><b>MENU COMPLET 29.9</b></p> <p>Mozzarella burrata et ses tomates tutti frutti pesto et roquette OU Foie gras mariné à la bière ambrée et whisky tourbé, Chutney de poires au spéculoos</p> <p>OU Voile de saumon gravlax, crème citron yuzu, pain focaccia grillé</p> <p style="text-align: center;">•</p> <p>Suprême de volaille Label Rouge gratiné au Maroilles et ses gnocchi OU Fish &amp; chips, sauce tartare, frites fraîches OU Carbonnade de boeuf flamande, frites fraîches</p> <p style="text-align: center;">•</p> <p>Tiramisu au Nutella OU Soupe de fraises et sa glace yaourt OU Cheese cake aux fruits rouges</p> </div>
--



<p style="text-align: center;"><b>NOS COUPES GLACÉES</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ALCOOLISÉES</b></p> <p style="text-align: center;">2cl d'alcool</p> <p><b>Coupe Colonel</b> 3 boules citron vert, vodka 4cl</p> <p><b>Irish coffee cream</b> 1 boule de vanille, 2 boules de café, Baileys 4cl, crème fouettée</p> <p><b>Iceberg</b> 3 boules menthe-chocolat, peppermint 4cl</p> <p><b>Poire Royale</b> 3 boules poire, alcool de poire 4cl</p>	<p style="font-size: 2em;"><b>9.9</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>NOS COUPES GLACÉES</b></p> <p style="text-align: center;"><b>NOS CLASSIQUES</b></p> <p><b>Chocolat Liégeois</b> Ou <b>Café Liégeois</b> Ou <b>Caramel Liégeois</b></p> <p>3 boules chocolat ou café ou caramel, sauce chocolat ou café ou caramel, crème fouettée</p> <p><b>Banana Split</b> 1 boule vanille de Madagascar, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, banane fruit, chocolat chaud, crème fouettée</p> <p><b>NOS INCONTOURNABLES</b></p> <p><b>Baba</b> glace vanille de Madagascar, 1/2 baba, glace noix de pecan, noix de pecan, coulis, crème fouettée</p> <p><b>Flamande</b> glace yaourt, caramel beurre salé, 1/2 gaufre, coulis, crème fouettée</p> <p><b>New Yorkaise</b> glace caramel, brownies, donut's, coulis beurre de cacahuète, crème fouettée</p> <p><b>Tutti Fruiti</b> fruits frais, sorbets fraise, framboise, poire, coulis exotique</p>	 <p style="font-size: 2em;"><b>7.9</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>BEN &amp; JERRY'S</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Les Glaces</b></p> <p>Servies en pot à emporter </p> <p style="text-align: right;">100 ml l</p> <p><b>Vanille Cookie</b> 6.9</p> <p><b>Vanille Pécan</b> sauce caramel 6.9</p> <p><b>Chocolat Brownie</b> 6.9</p> <p><b>Peanut Butter</b> 6.9</p>	

## COMPOSEZ VOTRE GLACE

<b>NOS PARFUMS<span> </span>: GLACES &amp; SORBETS</b> Café, chocolat, vanille de Madagascar, fraise, framboise, caramel beurre salé, poire, noix de pécan, yaourt, citron			
<b>COUPE 1 BOULE 2.0</b>	<b>2 BOULES 4.0</b>	<b>3 BOULES 5.9</b>	
Supplément Crème fouettée			1.0
Supplément Chocolat chaud			1.0
Supplément Caramel beurre salé			1.0