LE B&M
BOIRE ET MANGER

NOTRE CARTE

Chaque jour, le chef vous propose un menu unique élaboré à partir de produits frais et de saison.

Retrouvez le menu sur nos ardoises et choisissez parmi **deux entrées**, **trois plats** incluant une option végétarienne et **trois desserts**.

Un supplément peut être appliqué en fonction des produits, il sera indiqué sur l'ardoise.

NOS FORMULES

FORMULE PLAISIR — 13,00 €
Entrée ou Dessert + Plat + Café

FORMULE GOURMANDE — 16,00 €
Entrée + Plat + Dessert + Café

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau Villers plate 50cl	1,90 €	3,60 €
Eau Villers gazeuse 50cl	2,30 €	4,00 €
Coca Cola 33cl	2,20 €	
Jus d'orange 25cl	2,20 €	
Jus de pomme 25cl	2,20 €	
Jus de tomate 25cl	2,20 €	
Nectar d'abricot 25cl	2,20 €	

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,40 €
Double expresso	2,20 €
Thé	2,20 €

BIÈRES, VINS ET APÉRITIFS

APÉRITIFS

Porto rouge 4cl	2,50 €
Martini blanc 4cl	2,50 €

BIÈRES DU MOMENT

Anosteke blonde 33cl	4,50 €
Anosteke saison 33cl	4,50 €
Wawarone blonde 33cl	4,50 €
Wawarone ambrée 33cl	4,50 €
Wawarone saison 33cl	4,50 €

VINS VERRE OU PICHET

	Verre	25cl	50cl
Merlot *rouge*	2,00 €	2,80 €	3,90 €
Hauts de Marcy *blanc*	2,00 €	2,80 €	3,90 €
Hauts de Marcy *rosé*	2,00 €	2,80 €	3,90 €

VINS A LA BOUTEILLE

Tourraine Sauvignon *blanc*	16,00 €
Sancerre Prieur *rouge*	27,00 €
Saint Pourcain *rouge*	22,00 €
Le Capiteux - Pays d'Oc *rouge*	20,00 €
Croizillon - Cahors *rouge*	20,00 €
Chinon Grobois *rouge*	25,00 €
Bourgogne Pinot noir *rouge*	25,00 €

VINS DU MOMENT

	Verre	75cl
LOIRE AOC Saint Pourçain « Les Terres d'Ocre » *blanc*	4,00 €	22,00 €
PAYS D'OC IGP Domaine La Provenquière "Le Capiteux" rouge	4,00 €	21,00 €
ROUSSILLON IGP des Côtes Catalanes Jeff Carrel Vieille Mule Blanc	4,00 €	19,00 €
SUD-OUEST Cahors Château les Croisille Croizillon Rouge	4,00 €	20,00 €

CHAMPAGNES

Le Premier - Crémant de Loire	18,00 €
Bourgogne Langlois	18,00 €
Champagne "Clé 2 sol"	34,00 €

125 rue Meurein, Lille - Réservation : bandm@all-lacatho.fr

LE B&M

BOIRE ET MANGER

MENUDUJOUR
VENDREDI 26 JUILLET

ENTRÉES

Pastèque, tomate, mozzarella, miel piment, pistache

Houmous de pois cassés

PLATS

Burger (Steak haché, confit d'oignon, coleslaw, tomates, mayonnaise)(Origine France), pommes de terre grenaille, salade

Dos de cabillaud, petits pois et carottes rôties, purée de haricots blancs, sauce à la pêche

Laitue, sauce colesclaw, maïs, tomates, pickles d'oignons rouges, crumble de pain

DESSERTS

Assiette gourmande

Mousse au chocolat

Gaufre chocolat ou caramel