



SEUL OU À PARTAGER

Planche charcuterie • Chiffonnade de charcuteries ibériques (jambon Serrano, chorizo Serrano, saucisson Serrano, Lomo Serrano Duroc) servie avec du pain et du beurre.	15,90
Planche fromage • Assortiment de fromages (Fourme d'Ambert AOP, mimolette, gouda, Cantal jeune AOP), servi avec du pain et du beurre.	15,90
Burrata di Buffalo • 125g, servie avec pesto au basilic et gressins de pinsa à l'huile d'olive.	9,90
Fuet Catalan • Fin saucisson sec espagnol à découper soi-même.	6,90

Beignets calamar et pépites encornet • Servis avec sa sauce tartare et citron.	11,90
Duo oignons rings • Mélange de beignets épicés et naturels, servis avec sauce au choix : BBQ / Poivre vert / Cheddar / Sauce blanche aux herbes / Chimichurri / Tartare / Sauce curry-oignon	7,90
Trio méditerranéen • Délice de poivrons séchés, tapenade aux olives noires et houmous de pois chiche, servies avec gressins de pinsa à l'huile d'olive.	9,90

GRANDES SALADES

Caesar • Salade romaine, poulet pané, croutons, pickles d'oignons rouges au vinaigre de framboise, tomates cerises, oeuf dur, sauce caesar, oignons frits, copeaux de Grana Padano.	15,90
Version veggie avec escalope panée végétale	15,90
Poké • Riz thaï parfumé, algues wakamé, fèves, concombres, dés d'ananas et de mangue, pickles d'oignons rouges au vinaigre de framboises, sauce sésame.	
Saumon • Bao gravlax de saumon	15,90
Poulet • Bao d'émincés de poulet thaï	14,50
Veggie • Bao de courgettes et carottes sauce soja-sésame	13,50
Méditerranéenne • Mélange de salades batavia et roquette assaisonnées au vinaigre balsamique, tomates cerises au pesto, 1/2 Burrata Di Buffalo, jambon Serrano, gressins de pinsa à l'huile d'olive, pickles d'oignons rouges au vinaigre de framboises.	15,90

BURGERS

Original • Bun brioché, confit d'oignons, cornichons aigre doux, steak haché 150gr origine France, sauce BBQ, bacon frit, sauce cheddar, batavia.	17,90
Version veggie avec haché végétal	
Chicken • Bun brioché, confit d'oignons, cornichon aigre doux, poulet pané, sauce curry oignon, sauce cheddar, batavia.	16,90
Version veggie avec escalope panée végétale	
Pulled pork • Bun brioché, effiloché de porc, sauce cheddar, sauce blanche, batavia, cornichons, confit d'oignons.	16,90

PLATS

Ribs XXL • Travers de porc caramélisés, sauce BBQ.	22,50
Bavette d'ailou • 180g, sauce au choix.	18,50
Tartare classique • 180g, tartare préparé de bœuf.	17,70
Fish & chips • Cabillaud pané, sauce tartare.	14,80
Brochette de boeuf • 180g, servi avec sauce Chimichurri.	18,50
Tartare de saumon • Servi sur un Bao et son lit de carottes-courgettes, assaisonnées à la sauce soja-sésame.	18,80
Accompagnements • frites / salade verte / Tian de légumes (poivrons, courgettes, aubergines, tomates, ail, oignons rouges) / Ecrasé de ratte du Touquet à l'huile d'olive.	
Sauces • BBQ / Poivre vert / Cheddar / Sauce blanche aux herbes / Echalote / Chimichurri / Tartare / Sauce curry-oignon	
Extra • Accompagnement	3
• Sauce	1

COUPES GLACÉES

Coupe Dame blanche • 2 boules de glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée.	6,80
Coupe café liégeois • 2 boules de glace café, café froid, crème fouettée.	6,80
Coupe M&M's • Mousse au chocolat, coulis cacahuète, sauce chocolat, M&M's, glace cacahuète, crème fouettée.	7,70
Coupe cheesecake • Crème cheesecake, spéculoos, sorbet framboise, crème fouettée, framboises.	7,70
Glace (une ou deux boules)	2,50/4,50
Au choix : chocolat, vanille, fraise, pistache, café, citron, caramel beurre salé, framboise, cacahuète.	
Extra • Boule de glace	2,50
• Crème fouettée / sauce chocolat / Nutella / coulis de framboises	1

BOISSONS CHAUDES

Espresso / Décaféiné / Ristretto	2,50	Chocolat chaud	4
Double espresso	3,50	Chocolat Viennois	4,50
Café allongé / Café crème	3	Irish Coffee / Baileys Coffee	8
Crème double	4,50	Cuban Tea / Cuban Coffee	8
Cappuccino / Macchiato	4,50	Thé Kusmi Tea / infusion	4,50

Notre café Méo Fichaux est bio et issu du commerce équitable.

PIZZAS & PINSAS

Margherita • Sauce tomate, Mozzarella, basilic.	11,90
4 fromages • Sauce tomate, Provolone fumée, Gorgonzola AOP, Mozzarella, Grana Padano.	14,90
Carbonara • Crème fraîche, oignons dorés, Guanciaie, oeufs pochés, roquette, Mozzarella, Grana Padano.	15,90
Pinsa veggie • Sauce tomate, tian de légumes, Mozzarella, 1/2 Burrata Di Buffalo, roquette, pickles d'oignons rouges au vinaigre de framboises.	14,90
Pinsa Mortadella • Crème fraîche, Mozzarella, Mortadella, 1/2 Burrata Di buffalo, pistaches.	16,90
Pinsa Spianata • Sauce tomate, tian de légumes, Mozzarella, 1/2 Burrata Di Buffalo, Spianata (saucisse piquante), roquette, pickles d'oignons rouges au vinaigre de framboises.	15,90

DÉLICIES

Café ou thé gourmand	7,90
Version Irish, Baileys ou Cuban Coffee/Tea gourmand	11,90
Mousse au chocolat	5,80
Crème brulée	5,80
Profiteroles • Chou craquelin garni d'une boule de glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée.	7,90
Brownie • Glace cacahuète, sauce chocolat, crème fouettée, brisures de M&M's, coulis de cacahuète.	7,90
Baba au rhum • Servi avec crème fouettée, framboises et shooter 2cl de rhum Havana Especial.	8,90
Tarte tatin • Servi avec crème fraîche et amandes caramélisées.	7,90
Cheesecake • Spéculoos, coulis de framboises.	6,80
Crêpe ou gaufre liégeoise • Nutella / sucre / sucre glace / sauce chocolat / glace vanille / coulis de framboises et crème fouettée.	5

KIDS jusqu'à 12 ans

Plat au choix : Nuggets Poulet ou Jambon blanc + frites ou salade verte ou Tian de légumes ou Ecrasé de ratte du Touquet à l'huile d'olive Demi-pizza au choix : margherita ou 4 fromages	12
Dessert au choix Mousse au chocolat ou crêpe (Nutella / sucre / sucre glace / sauce chocolat / glace vanille / coulis de framboises et crème fouettée)	
Boisson au choix À choisir dans les sodas / jus / eaux en 25cl	

1 MENU ENFANT = 5€ bonus-jeux offerts

Végétarien



Liste des allergènes



Règle avec ta carte Hall U Need et cumule des bonus jeux !

Prix nets en euros. Taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

Carte mise à jour le 09/04/2024



COCKTAILS



LES CLASSIQUES

Caïpirinha 15cl • Cachaça, citron vert, sucre de canne brun.	10
Moscow Mule 25cl • Vodka, Angostura, jus de citron vert, ginger beer.	10
Mojito classique, fraise, framboise ou passion 25cl • Rhum Havana Especial, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, purée de fruits.	10

LES EXPÉRIENCES

Hall U Need... is love 17cl • Spiritueux hibiscus et sauge, citron vert, hydromel pétillant miel, sirop de fleur d'oranger bleu.	10
Pop corn star martini 19cl • Vodka, sirop pop corn, citron vert, jus fruit de la passion, shot de prosecco, brochette pop corn.	10
Cherry mule 18cl • Vodka, citron vert, sirop de cerise, ginger beer, bitter cerise.	10
It's a match 18cl • Gin Beefeater, liqueur fleur de sureau, liqueur de bergamote Italicus, matcha, schweppes agrumes, citron vert.	10

FROZEN

Frozen Palomita 19cl • Glace pilée, Tequila, sirop de pastèque, citron vert, jus de pamplemousse.	9
Frozen Amanda colada 18cl • Glace pilée, Rhum Havana Especial, amaretto, citron vert, crème de coco, jus d'ananas.	9
Frozen Blue Mojito 18,5cl • Glace pilée, Rhum Havana Especial infusé tonka, sirop curacao, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse.	9

MOCKTAILS

Hall U Need... is virgin love 15cl • Hibiscus, citron vert, eau pétillante de miel, sirop de fleur d'oranger bleu.	6
Virgin Mojito classique, fraise, framboise ou passion 25cl • Eau gazeuse, jus de citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, purée de fruits.	6
Virgin amanda colada 18cl • Sirop amaretto, citron vert, crème coco, jus ananas, ananas déshydraté.	6
Virgin cherry mule 18cl • Citron vert, sirop de cerise, ginger beer.	6
Virgin it's a match 18cl • Nolow n°4, sirop fleur de sureau, sirop bergamote, matcha, schweppes agrumes, citron vert, tonic matcha.	6
Cinzano 0° Spritz • Eau gazeuse, notes d'oranges amères.	8



GIN TONIC

Gin 6cl (au choix dans la liste) 12	
Beefeater - note d'agrumes Bombay Sapphire - note de citron, coriandre Hendrick's - Concombre, rose Tanqueray - Agrumes, gingembre Birdie Kaffir - Baies, combava Monkey 47 - épices, fruits	
SANS ALCOOL 10	
Nolow ginger n°7 ou Nolow n°4	
Tonic au choix 20cl : Tonic Original, ginger beer, Ginger Ale, Hibiscus, Pimenta rosa	
Ajout au choix : écorce de citron, concombre, baies roses, poivre Timut, thym, romarin, gingembre	



ALCOOLS

Whisky 4cl	Vodka 4cl
Ballantine's 6	Wyborowa 6
Jameson classique 9	Zubrowska Bison Grass 8
Jack Daniel's 9	Absolut 8
Chivas, 12 ans 10	
Aberlour 10 ans 10	Tequila 4cl
	Olmecca 10
Rhum 4cl	Apéritifs
Havana Especial 8	Ricard, 2cl 3
Don Papa 10	Martini Blanc/Rosso, 5cl 6
Diplomatico Reserva 10	Kir, 12,5cl 7
Bumbu 10	Kir Royal 12,5cl 11
Bumbu XO 10	
Supplément soda, jus de fruits. 2,5	



SPRITZ



Cinzano Spritz 20cl • Prosecco, eau gazeuse, liqueur aux notes d'oranges amères et bergamote.	8
Hugo Spritz 20cl • Prosecco, eau gazeuse, liqueur de fleur de sureau, citron vert.	8
Limoncello Spritz 23cl • Prosecco, eau gazeuse, liqueur de citron, citron vert.	8
Amaretto Spritz 23cl • Prosecco, eau gazeuse, liqueur d'amande, citron vert.	8
Barbie Spritz 23cl • Prosecco, eau gazeuse, apéritif à base de vin rosé et de crème de framboise, citron vert.	8
Bergamote Spritz 23cl • Prosecco, eau gazeuse, liqueur de bergamote Italicus, citron vert.	10
Mimosa Spritz 23cl • Prosecco, eau gazeuse, liqueur triple sec, citron vert.	8
Aperol Spritz 20cl • Prosecco, eau gazeuse, liqueur aux notes d'oranges amères, rhubarbes et gentianes.	8
SANS ALCOOL	
Cinzano 0° Spritz • Eau gazeuse, notes d'oranges amères.	8



BIÈRES/CIDRES

PRESSIONS



Blonde		
Super 8 Export 4,8°	4,5	6
La Fièrè 6°	5,5	8
Moulin d'Ascq 6,2°	5,5	8
Anosteké 8°	5,5	8
Brigand 9°	5,5	8
Blanche		
Super 8 blanche 5.1°	5,5	8
IPA		
Super 8 IPA 6,4°	5,5	8
Cadette IPA 6°	5,5	8
Rouge		
Kasteel Rouge 8°	5,5	8
Triple		
Saint Bernardus Triple 8°	5,5	8
Bon Secours Prestige 9°	5,5	8
Paix Dieu 10°	6	9
Panaché 1°	5	6,5
Monaco 1,2°	5	6,5
Picon Bière	6	9

BOUTEILLES



33cl

Westmalle 9,5°	6
Orval 6,2°	6
Duvel 8,5°	6
Duvel Triple Hop 9,5°	6
Chimay Bleue 9°	6
Saint Feuillien Grand cru 9,5°	6
Queue de charrue triple 9°	6
Corona 4,5°	6
Desperados 5,9°	6
Blanche de Namur 4,5°	6
Cidre Mauret 5°	6



25cl

Lindemans Framboise 1,1°	6
Jade Bio sans alcool	6



DIGESTIFS

Bailey's, 6cl	7	Get 27, 6cl	6
Eaux de vie poire, 4cl	7	Get 31, 6cl	6



SOFTS/JUS/EAUX

Kombucha Citron & Gingembre, 33cl	6
Kombucha Menthe poivrée & Poire, 33cl	6
Citronnade maison, 25cl	4,5
Diabolo, 25cl	4
Orangina 25cl / Seven Up, 33cl	4
Schweppes Agrumes / Tonic, 25cl	4
Oasis tropical, 25cl	4
Pepsi / Pepsi Max, 33cl	4
Lipton Ice Tea pêche, 25cl	4
Jus Granini, 25cl (orange, ananas, pomme, mangue, fraise, tomate, abricot, multifruits)	4
Supplément sirop : amaretto, citron, coco, curacao, fraise, fraise bonbon, grenadine, hibiscus, menthe, orgeat, pêche, pop corn, violette, pomme verte.	0,5
EAUX	
Perrier	25cl 33cl 50cl 1L
Perrier fines bulles	- 4 - -
Vittel	- - 3,5 5
	2,5 - 3,5 5



CARTE DES VINS

VINS ROUGES

Bordeaux (intense, tannique, puissant)	12,5cl	75cl
Agneau - Baron Philippe de Rothschild	5,5	25
Mouton Cadet, cuvée Héritage, Baron Philippe de Rothschild	-	31
Saint Estèphe, Château Le Crock	-	56
Vallée du Rhône (aromatique, riche, épicé)		
Côtes du Rhône, Domaine Durieu	6,5	27
Crozes Hermitage Les Launes, Maison Delas	-	35
Télégramme, Châteauneuf du Pape	-	49
Bourgogne (élégant, fruité, équilibré)		
Couvent des Jacobins, Louis Jadot	-	37
Mercurey Maison Jadot	-	42
Beaujolais (léger, fruité, fin)		
Brouilly Maison Jadot	7,5	35
Loire (léger, fruité, souple)		
Bourgueil Domaine du Petit Bondieu	7	31

VINS BLANCS

Loire (sec, vif, notes d'agrumes)	12,5cl	75cl
Sancerre, Terre de Mainbray, Domaine Reverdy	-	27
Gascogne (sec, fruité, équilibré)		
Classic, Domaine Tarique	5,5	25
Premières Grives, Domaine Tarique Moelleux	7	31
Bourgogne (sec, rond, aromatique, élégant)		
Macon Villages, Domaine Rémi Lefèvre	5,5	25
Chablis, 1er Cru Fourchaume, Domaine Chantemerle	7,5	34
Rully, 1er Cru Clos St Jacques, Domaine de la folie	-	48

VINS ROSÉS

Cuisine en famille, IGP Méditerrané	5,5	25
M de Minuty, Côte de Provence	7,5	35

LES BULLES

Prosecco Galanti	5,5	25
Mercier Brut	10	60
Mumm Cordon Rouge	-	69
Veuve Cliquot	-	80