

Entrées

Buratta di bufala a l'huile de truffes

6,50€

Gaspacho de tomates, tartare de légumes et sésame

6,50€

Plats principaux

Parmentier de canard confit

15,50€

Welsh façon soultrain, salade & frites

14,50€

Poulet curry coco & son riz basmati

15,50€

Fish ans chips, salade & frites

14,50€

Desserts

Poire pochée, sauce chocolat maison

6,50€

Café ou thé gourmand maison

7,00€

Soultrain
— CAFÉ —

197 Bv de la liberté - Lille

SOFTS, BIERES et COCKTAILS

SANS ALCOOLS

Ginger Beer, Coca Cola, Coca cola zéro (33cl),	3,90€
Fanta orange, Schweppes tonic, Schweppes agrums (25cl) .	3,50€
Fuze Tea, Diabolo (25cl)	3,50€
Jus de fruit (25cl)	3,50€
Eaux	
Eau plate minérale naturelle 'Val' (25cl)	3,00€
Eau plate minérale naturelle 'Saint Amand' (50cl)	4,00€
Eau plate minérale naturelle 'Saint Amand' (1L)	6,00€
Eau pétillante 'Perrier' (33cl)	3,50€
Eau pétillante 'Badoit' (50cl)	4,50€
Eau pétillante 'Badoit' (1L)	6,50€

BIERES

	25 cl	50 cl
Ginette blonde bio 4,5°	3,50€	5,50€
Kasteel rouge 8,0°	4,00€	7,00€
Goose IPA 6,6°	4,00€	7,00€
Triple Karmeliet 8,4°	4,00€	7,00€
Anosteké Blonde 8,0°	4,00€	7,00€

COCKTAILS

Passion Fruit	9,00€
<i>Vodka Wyborowa, Passoa, abricot, ananas, notes de fraises</i>	
Mojito classique	9,00€
<i>Rhum Bacardi Cuatro, menthe fraîche, citron vert frais, sucre roux, Perrier, Angostura</i>	
Le Queen B	9,00€
<i>Rhum Bacardi Cuatro, curaçao bleu, ananas, citron vert</i>	
Le Chaka Love	9,00€
<i>Tequila, liqueur Saint Germain, crème de framboise, poire, fraise, citron vert</i>	
Franc-boisé (Sans alcool)	9,00€
<i>Framboises fraîches, limonades, citrons verts, sucre de cannet</i>	

VINS & CHAMPAGNES

VINS ROUGES

Bouteille Verre

Duchesse de Berry, Bordeaux, 2018	28€	5,50€
<i>Robe profonde. Nez élégant, notes de griottes et de mûres sauvages. 13°</i>		
Cellier des Demoiselles, Pays d'Oc - Merlot	22€	4,00€
<i>Merlot - Tanins soyeux, une élégante finition boisée, arômes de fruits rouges. 15°</i>		
Cuvée Secrète - Pays d'Oc - BIO.	26€	-
<i>Syrah - Sans sulfites - Tanins veloutés, révèle des arômes de cassis et de violette. 13,5°</i>		
Les Dimanches de Lignane - Côtes du Rhone.	28€	-
<i>Nez très aromatique, attaque ronde, le fruit donne un caractère gouleyant au vin. 13,5°</i>		
Chateau le moulin Neuf - Saint Nicolas de Bourgueil	30€	-
<i>Cabernet franc - Bouquet généreux de fruits rouges, notes épicées - Gourmand . 13°</i>		

VINS BLANCS

Domaine de Médeilhan (sec).	22€	4,00€
<i>Chardonnay & viognier . Bouche est fine et élégante aux arômes d'abricots. 11,5°</i>		
Cote de gascogne - Puits d'amour (moelleux).	22€	4,00€
<i>Douceur aux arômes de pain d'épices et de fruits exotiques, vin gourmand. 11,5°</i>		
Bouchard Aîné & fils - Bourgogne Aligoté	35€	-
<i>Parfums frais de raisin, pomme verte et citron. Vivacité et dominante acidulée. 12°</i>		
Cheverny Pascal Bellier - Val de Loire.	25€	-
<i>Sauvignon Chardonnay - Arômes gourmands de pomme verte. Bouche très soyeuse . 13°</i>		

VINS ROSES

Saint Etienne de fontbellon, Ardèche	22€	4,00€
<i>Rosé sympathique avec la fraîcheur et la vivacité typiques des gris d'Ardèche. 12,5°</i>		

CHAMPAGNES

Etienne Oudart	-	9,00€
<i>Fruits à chair blanche, herbes aromatiques. Franc à l'évolution fraîche et persistante. 12°</i>		
Moët & Chandon	90€	-
<i>Arômes de poires, de pêches et agrumes Subtil et généreux. 12°</i>		
R de Ruinart	120€	-
<i>Nez fin, frais et fruité . Attaque franche & longue finale toute en fraîcheur. 12°</i>		