



# LE CAFÉ DE LA FONTAINE

## UN CADRE QUI RAVIT LES YEUX, UN GOÛT QUI LES FERME

**F**ONDÉ EN 1890, LE CAFÉ DE LA FONTAINE A SU TRAVERSER LES ÉPOQUES.

ENDOMMAGÉ DURANT LA PREMIÈRE GUERRE MONDIALE, IL FUT RÉNOVÉ EN 1920 ET TRANSFORMÉ EN CAFÉ EN 1930. TENU PAR UNE MÊME FAMILLE JUSQU'EN 1998, IL EST AUJOURD'HUI ENTRE LES MAINS D'UN NOUVEAU GARDIEN, ENGAGÉ À PRÉSERVER SON ESPRIT.

CE CAFÉ N'EST PAS SEULEMENT UN LIEU, MAIS UN SYMBOLE DE TOLÉRANCE, DE RESPECT, DE LIBERTÉ ET D'AMITIÉ.

MON ÉQUIPE ET MOI-MÊME NOUS EFFORÇONS DE TRANSMETTRE CES VALEURS À TRAVERS CHAQUE MOMENT PASSÉ ICI.



VENEZ PROFITER DE CETTE ATMOSPHÈRE UNIQUE OÙ LE TEMPS SEMBLE SUSPENDU.

POUR LES PRESSÉS, PRENEZ UN INSTANT POUR REDÉCOUVRIR LA VALEUR DU TEMPS. LE CAFÉ DE LA FONTAINE, UN HAVRE DE CONVIVIALITÉ OÙ CHAQUE VISITE EST UNE EXPÉRIENCE MÉMORABLE.

**À** VERLINGHEM, UNE FONTAINE FAIT PARLER D'ELLE DEPUIS DES SIÈCLES.



LA LÉGENDE RACONTE AMÉLIORERAIT LA QUE SAINT CHRYSOLE, VUE – PAS MAL POUR MARTYR DÉCAPITÉ EN UNE SOURCE SOR-303, AURAIT PARCOURU TIE TOUT DROIT DU UNE DISTANCE MOYEN ÂGE !

IMPRESSIONNANTE AVEC SA TÊTE SOUS LE AUJOURD'HUI, LES BRAS. ARRIVÉ À VER- PÈLERINS SONT MOINS LINGHEM, IL AURAIT NOMBREUX, MAIS FRAPPÉ LE SOL DE SON CEUX QUI VIENNENT ÉPÉE, FAISANT JAILLIR À LA FONTAINE SE UNE SOURCE MIRACU- TOURNENT PLUTÔT LEUSE. VERS LE "CAFÉ DE LA ON DIT MÊME QUE FONTAINE", OÙ L'ON L'EAU GUÉRIRAIT MAUX SOIGNE SURTOUT LA DE TÊTE, FIÈVRE, ET SOIF...





# LE MENU

## LES BOISSONS

Les Pressions	25cl	33cl	50cl
Queue de Charrue Triple 9,5°	3,80€	4,50€	6,00€
HommelBier 7,5°	3,80€	4,50€	6,00€
Angélus 7°	4,30€	5,00€	6,00€
Bière du Moment	3,80€	4,50€	6,00€
Jupiler 5°	3,50€	4,00€	5,00€
Picon Bière	4,50€	6,00€	8,50€
Monaco	4,00€	5,00€	6,00€
Panaché	3,80€	4,50€	6,00€

### Les Vins

Les Blancs	15cl	75cl
Chardonnay	4,50€	22,00€
Mont Miraille	4,50€	16,50€
Côte de Gascogne Moelleux	4,50€	22,00€
Les Rouges		
Côte du Rhône (Maison Tardieu)	6,00€	35,00€
Pays D'Oc (Paul Mas)	6,00€	35,00€
Bourgeuil (Maison Nau)	4,50€	24,00€
La Belle Vie (Marselan)	4,00€	19,00€
Saint Julien (Lalande)		38,00€
Les Rosés		
Listel	4,00€	19,00€
Pays D'Oc (Paul Mas)	6,00€	30,00€
Pichets	25cl	50cl
Rouge, Blanc, Rosé	6,50€	12,00€

### Les Cocktails

Mojito	8,00€
Virgin Mojito	7,50€
Spritz (Apérol, Campari, Limoncello)	8,00€
Américano	8,00€
Fontana (Prosecco, pêche, zest de tonic)	8,00€
Cream Fizz (Gin crème chantilly, zest de citron)	8,00€
Margarita (Tequila, citron, sucre de canne)	8,00€
Mai Tai (Rhum, Cointreau, Citron vert)	8,00€
Rhum coco	8,00€
Ti-Punch	8,00€
Moscowmule (Vodka, Gingembre, GingerBeer)	8,00€

### Les Apéros

Ricard	4,00€
supplément sirop	0,50€
Porto rouge ou blanc	4,90€
Martini rouge ou blanc	4,50€
Picon vin blanc	6,50€
Kir vin blanc ou pétillant violette, mûre, cassis et framboise	6,50€

### Les Bières Bouteilles

Triple Karmeliet	5,00€
Wesmalle Triple	5,00€
Paix Dieu 33cl	5,00€
Duvel	5,00€
Trappiste Rochefort	5,00€
Anosteke IPA	5,00€
Brigand	5,00€
Chimay Bleue	5,00€
Lindemans Kriek	3,50€
Liefmans	3,50€
Kastel Rouge	5,00€
Orval	5,00€
Blanche de Namur	4,00€
Hoegaarden	4,00€
Jupiler 0%	3,40€

### Les Softs

Coca	3,50€
Coca zéro	4,00€
Fuze tea	3,80€
Limonade	3,20€
Schweppes Tonic ou Agrumes	3,80€
Orangina	3,80€
Jus de Fruits pomme, abricot, pêche, tomate, ananas	3,50€
Diabolo	3,50€
Sirop menthe, citron, grenadine, violette, pêche	2,80€
	50cl 1L
Eau Plate ou Pétillante	4,00€ 6,00€





## A GRIGNOTER SEUL OU A PLUSIEURS

<b>L'oeuf Mayo</b> (La Base)	4,50€
<b>La Planche Apéro</b> <i>Assortiment de fromages régionaux et charcuteries</i>	12,00€
<b>Le Fuet Ibérique</b>	6,00€
<b>Le Traditionel Thon Mayo</b>	6,50€
<b>Assortiment de Fromages</b>	6,50€

## LES PLATS

**Le Plat du Jour 13,90€**  
Jeudi et Vendredi Midi

### LES WELSH

*Le savoir-faire du chef Boffredo*

<b>Le Welsh Minute Classique</b>	17,00€
<b>Le Welsh Minute Complet</b> <i>avec oeuf sur le plat</i>	17,50€
<b>Le Welsh Minute VG</b>	15,00€
<b>Le Welsh Minute Saumon</b> <i>supplément oeuf</i>	17,50€ 0,50€

### LES PLATS GOURMAND

<b>L'andouillette Artisanale</b>	18,00€
<b>La Tartine Saumon Basilic</b> <i>Saumon fumé sur lit de mascarpone Basilic le tout passé au four</i>	16,50€
<b>La Viande du Moment</b>	23,00€
<b>La Planche du CDLF pour 2</b> <i>Assortiment de fromages, charcuteries, potjevleesh et frites</i>	26,00€
<b>Salade du moment</b>	13,50€

### LES BURGERS

<b>Le Burger du CDLF</b> <i>Pain maison, steak 180g</i>	17,00€
<b>Le Burger VG</b> <i>Faites nous confiance le steak est sans viande</i>	16,00€
<b>Le BB Burger</b> <i>Galettes Pomme de Terre a la place du pain avec un oeuf sur le plat</i>	17,00€

### LES PLATS DU NORD MAISON

<b>La Carbonnade Flamande</b>	16,00€
<b>Le Potjevleesh</b> <i>Recettes 3 viandes, Porc, Veau, Poulet dans sa gelée de vin blanc et vergeoise brune</i>	15,00€
<b>Le Tartare Maison</b> <i>Sans capre car le chef n'aime pas ça</i>	17,50€
<b>Le Poulet au Maroilles</b> <i>La STAR!!</i>	16,00€
<b>La Ducasse a Pierrot</b> (Ancestral) <i>Haricots Blanc, Saucisse Charcutière</i>	16,00€

### LE MENU ENFANT 12,00€

I PLAT + I BOULE DE GLACE + I SIROP OU DIABOLO

<b>Nuggets de poulet frites</b>
<b>Steack frites</b>
<b>Jambon frites</b>
<b>Fish frites</b>

### LES SUPPLÉMENTS MAISON

<b>Frites Maison</b>	3,00€
<b>Salades</b>	2,00€
<b>Sauces</b> <i>Maroilles, Cocktail, Moutarde a l'Ancienne</i>	2,00€

**ALLERGÈNES** Merci de nous informer lors de la prise de commande

Arachide, Céleri, Crustacés, Gluten, Fruit a Coque, Lait, Lupin, Oeuf, Poisson, Mollusque, Moutarde, Sésame, Soja, Sulfites





## LES DESSERTS

### LES «MAISON»

<b>La Mousse au Chocolat du Chef</b>	<b>6,50€</b>
<i>(le chef ne dévoilera pas sa recette)</i>	
<b>Le Fondant chocolat</b>	<b>6,50€</b>
<i>(Accompagné d'une boule de glace vanille et crème anglaise)</i>	
<b>Le Cht'iramisu</b>	<b>6,50€</b>
<b>L'Ile Flottante</b>	<b>6,50€</b>
<i>(avec amandes caramélisées et son coulis caramel beurre salé)</i>	
<b>La Gauffre Liégeoise</b>	<b>6,50€</b>
<i>(Accompagné d'une boule de glace vanille et son coulis chocolat)</i>	
<i>(Ici la gauffre n'est pas maison)</i>	
<b>Brioche Perdue</b>	<b>6,50€</b>
<i>(Accompagné d'une boule de glace vanille, crème anglaise et caramel beurre salé)</i>	
<b>Crème Brulée</b>	<b>6,50€</b>
<b>Assortiment de Fromages</b>	<b>6,50€</b>

### LES GLACES ARTISANALES

<b>Le Banana Split</b>	<b>7,50€</b>
<b>Le Colonel</b>	<b>7,00€</b>
<b>La Coupe des Flandres</b>	<b>7,00€</b>
<i>(Boule Vanille, Spéculos et Caramel beurre salé, coulis Chicorée Chocolat Blanc)</i>	
<b>Le Café Liégeois</b>	<b>7,00€</b>
<b>La Dame Blanche ou Noire</b>	<b>7,00€</b>
<b>La Coupe a composé</b>	<b>la Boule au choix 3,00€</b>
<i>(Chocolat, Vanille, Fraise, Citron, Mangue, Pistache, Spéculos, Caramel, Café)</i>	
<b>Coulis aux choix</b>	<b>1,50€</b>
<i>(Chocolat, Caramel au beurre salé, Chicorée chocolat blanc)</i>	

## BOISSONS CHAUDES ET SPIRITUEUX

### Les Boissons chaudes

<b>Expresso Méo</b>	<b>2,00€</b>
<b>Double Expresso Méo</b>	<b>3,00€</b>
<b>Déca</b>	<b>2,80€</b>
<b>Café Allongé</b>	<b>2,50€</b>
<b>Café au Lait</b>	<b>3,00€</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,00€</b>
<b>Chocolat Chaud</b>	<b>4,00€</b>
<b>Thé ou Infusion</b>	<b>4,00€</b>
<b>Irish Coffee</b>	<b>7,50€</b>
<b>Irish Spéciaux</b>	<b>8,00€</b>
<i>(Italiano, French, Jamaïcain, Bailey's)</i>	

### Les Whiskys

<b>Talisker Port 4cl 10ans Tourbé Écosse</b>	<b>9,00€</b>
<b>Jack Daniel's 4cl Bourbon, on connaît</b>	<b>8,00€</b>
<b>Jack Daniel's Single Barrel 4cl</b>	<b>9,00€</b>
<i>(caramel vanille et note de noix)</i>	
<b>Cardhu 12Ans 4cl Tourbé Écosse</b>	<b>8,00€</b>
<b>Nikka Days 4cl Japon</b>	<b>8,50€</b>
<b>Forge 8 4cl single malt Région Nord</b>	<b>8,00€</b>
<b>Classic Ladie's Bruichladdich 4cl</b>	<b>9,00€</b>
<i>(vif et floral)</i>	
<b>Balvenie 4cl 12ans single malt</b>	<b>9,00€</b>
<b>Clan Campbell 4cl</b>	<b>5,00€</b>
<b>Whisky Coca 4cl</b>	<b>6,50€</b>
<b>Jack Coca 4cl</b>	<b>9,50€</b>

### Les Liqueurs

<b>Limoncello</b>	<b>6,00€</b>
<b>Bailey's</b>	<b>6,00€</b>
<b>Get 27</b>	<b>5,00€</b>
<b>Get 27 Perrier</b>	<b>5,30€</b>
<b>Get 31</b>	<b>6,00€</b>
<b>Genièvre de Wambrechies</b>	<b>6,00€</b>
<b>Cognac Remy Martin</b>	<b>6,00€</b>
<b>Poire</b>	<b>6,00€</b>
<b>Mirabelle</b>	<b>6,00€</b>
<b>Fleur de Bière</b>	<b>6,00€</b>
<b>Amaretto</b>	<b>6,00€</b>
<b>Shooters (de cque vous voulez)</b>	<b>3,50€</b>

### Les Rhums

<b>Clément Vieux Agricole Martinique</b>	<b>7,00€</b>
<b>Rhum HSE Black Sherrif</b>	<b>7,00€</b>
<i>Vieux Agricole Américain Barrel</i>	
<b>Cubalibré (Rhum Brun Havana)</b>	<b>7,00€</b>
<b>Bumbu</b>	<b>8,00€</b>

### Vodkas et Gin's

<b>Vodka Zubrowka 4cl</b>	<b>6,00€</b>
<b>Vodka (Coca, Ananas, Pomme, Red Bull)</b>	<b>7,00€</b>
<b>Gin's Tonic Hendrick's</b>	<b>9,50€</b>
<i>(Tonic Fever, citron, orange, poivre)</i>	
<b>Gin's Tonic Bombay</b>	<b>8,00€</b>
<i>(Tonic Fever, citron, orange, poivre)</i>	
<b>Jäger Red Bull</b>	<b>7,00€</b>