

CARTE DU BAR

Ouvert tous les jours De 7h à 00h00 (Dimanche et jours fériés 23h30)

Open every day from 7 AM until midnight (Sunday and Holiday 11.30 PM)



COCKTAILS

COCKTAILS - 18 €

Manhattan

(rye whisky, martini rouge, angostura)

Bloody Mary

(vodka, jus de tomate, citron, condiments)

Expresso Martini

(vodka, kahlua, café)

Pornstar Martini

(vodka, purée de passion, citron vert, sirop de vanille)

Cosmopolitan

(vodka, Cointreau, cranberry, citron vert)

Old Fashioned

(bourbon, angostura, sucre roux)

White Forest

(gin, sirop de romarin, citron vert)

Bramble

(gin bramble, sucre, jus de citron, crème de mûre)

Rum Runner

(rhum, ananas, passion, cannelle, jus de citron vert)

Mai Tai

(pour les amateurs de rhum... tout simplement)

Paloma

(tequila, jus de pamplemousse, ginger ale)



COCKTAILS

COCKTAILS CLASSIQUES - 18€

Pour déguster des cocktails classiques, n'hésitez pas à les commander directement auprès de nos talentueux barmans

LES AMOUREUX DU CHAMPAGNE - 18€

Pick me Up

(cognac, jus de citron, grenadine, champagne)

Chic and Sweet

(vodka, crème de framboise, champagne)

Champagne Cocktail

(cognac, sucre, angostura, champagne)

French 75

(gin, jus de citron, sucre, champagne)

Napoléon Cocktail

(cognac, mandarine impériale, champagne)

SIGNATURES DE L'HERMITAGE -18€

L'Instant Gantois - (H.théoria Electric Velvet, gin, citron, crème de mûre)

Gantois Spritz - (Aperol, cointreau, citron jaune, tonic)

LA CRÉATION DU BARMAN - 18€

Marions vos préférences, avec nos inspirations.

COCKTAILS DE SAISONS - 18€

Prix nets €, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



BOISSONS SANS ALCOOL

LES MOCKTAILS - 13 €

Cerisier

(jus de citron vert, sirop de cerise, soda)

Tikkibos

(jus de goyave, jus de mangue, sirop de vanille)

Virgin-Mojito

(citron vert, menthe, soda)

Virgin-Colada

(jus d'ananas, crème de coco)

Virgin-Mule

(Nolow ginger, citron vert, ginger Ale)

Virgin-Spritz

(Martini Vibrante, tonic)

Nolow Cucumber

(Nolow gin, concombre, menthe, soda)

Cocktail d'agrumes

(orange, citron, pamplemousse)



BOISSONS SANS ALCOOL

JUS CHARLES PAPILLON 25 CL - 7 €

Pur jus d'orange
Pur jus de tomate
Pur jus de pomme
Nectar de poire Williams
Nectar d'abricot
Nectar de pêche de vigne
Pamplemousse Pampryl

JUS DE FRUITS FRAIS 16 CL - 10 €

Orange/citron/pamplemousse pressée

SODAS - 7 €

Coca Cola 33cl
Coca Cola Zero 33cl
Fuze tea 25 cl
Schweppes Agrumes 25cl
Orangina 25cl
Limonade 20cl
Fever-Tree Ginger Ale 20cl
Fever-Tree Ginger Beer 20cl 8.00€
Fever-Tree Tonic Water 20cl 8.00€
Red Bull 25 cl 8.00€
Perrier 33cl 7.00€

EAUX MINÉRALES

Vittel 50cl/ L 7.00€/9.00€
S.Pellegrino 50cl/ L 7.00€/9.00€



LES BIÈRES

LES BIÈRES PRESSION 25CL / 50CL - 6/11 €

La Bête 8%

La Bête est une Lager, bière ambrée à 8°, des notes de caramel et de pain d'épice.

La Grimbergen 6.7%

Belgian Pale Ale, saveurs douces et relativement fruitées, légère amertume.

La Tigre Bock 5,5%

Lager Alsacienne, elle offre équilibrée, riche en arômes maltés et fruités.

LES BIÈRES BOUTEILLE 33 CL

La Gantoise 6% 33cl (Hermitage Gantois)

8.00 €

La Gantoise, bière créée par l'équipe de L'Hermitage Gantois.

Origine France

Anosteke blonde 8%

9.00 €

Notes fleuries de houblon, bien équilibré avec une amertume fine.

Philippe Auguste Blonde 5,5 %

10.00 €

Bière brassée à Bouvigne, ville où a eu lieu la bataille historique avec le roi Philippe-Auguste. Bière brassée avec des produits locaux, porteur d'un savoir-faire ancestral.

Philippe Auguste IPA Combava 6,7 %

10.00 €

Bière avec une amertume délicate, avec un doux parfum de Combava.

Philippe Auguste triple

10.00 €

Bière aux notes de poivre légèrement fumé.

Chimay Bleue 9%

10.50 €

Bière brune, arôme de fruits et de chocolat, attaque légèrement sucrée, pour une fin de bouche moka et d'épices.

Trappiste D'Orval 6,2%

8.00 €

Belle pétillance, levure sauvage, final amer.

Westmalle triple 9,5%

10.50 €

Arôme Complexe et oscillant entre arômes de houblon et de levure, goût Intense et soyeuse, c'est une redécouverte perpétuelle!



LES BIERES

Origine Belgique

Duvel 8,5%

Une bière exceptionnelle, dotée d'une amertume subtile, d'un arôme raffiné et d'un goût prononcé de houblon.

8.00€

8.00€

Triple Karmeliet 8,4%

Des notes douces et épicées. Le goût d'une bière rafraîchissante et parfaitement équilibrée.

7.00€

Grimbergen blanche 6%

Amertume fine, équilibrée par sa saveur acidulée, Arômes, de bergamote, coriandre, fruit jaune.

Grimbergen rouge 6%

Goût complexe, on retrouve les arômes fruits rouges, épices avec une note de fraîcheur.

8.00€

Maredsous triple 10%

Saveurs de caramel, d'épices, de fruits et de bois. Bière triple.

11.00€

Paix Dieu Triple 10%

Saveurs douces et houblonnées, avec des notes de fruits, de levure, de coriandre et d'épices.

11.50€

Vedett IPA 5,5 %

Blonde tirant sur l'ambree légèrement troublée, arômes malts, fruits, houblon, fleurie.

10.00€

Liefmans 3,8% 25 cl

Arômes de cerise, fraise, framboise, sureau, myrtille.

10.00€

Chouffe blonde 8% 25 cl

10.00€



CHAMPAGNES

CHAMPAGNES À LA COUPE 14 CL

Laurent-Perrier La Cuvée	18.00€
Laurent-Perrier Cuvée rosé	22.00€

CHAMPAGNE 37,5 CL -

Laurent-Perrier La Cuvée	45.00€
--------------------------	--------

CHAMPAGNES BRUT 75 CL -

Pommery brut royal	85.00€
Laurent-Perrier La Cuvée	90.00€
Perrier Jouet brut	95.00€
Besserat de Bellefon brut	95.00€
Deutz brut	95.00€
Pol Roger PURE "extra brut"	100€
Ruinart brut	110€

CHAMPAGNES ROSÉS 75 CL -

Palmer brut rosé	90.00€
Besserat de Bellefon rosé	95.00€
"Cuvée des Moines"	120€
Laurent-Perrier Cuvée rosé	130€
Ruinart brut rosé	130€

CHAMPAGNES MILLÉSIMÉS 75 CL -

Palmer brut Millésimé 2008	100€
----------------------------	------

CHAMPAGNES BLANCS DE BLANCS 75 CL

Wafflart Antonioli blanc de blancs	100€
Ruinart blanc de blancs	150€

CHAMPAGNES PRESTIGES 75 CL

Louise de Pommery 1999	190€
------------------------	------

CHAMPAGNES 1,5L -

Laurent Perrier	230€
-----------------	------



APERITIFS

Kir (Vin blanc ou rouge) 15cl	10.00€
Kir Royal 14 cl	17.00€
Pastis 51 45% 2cl	7.00€
Ricard 45% 2 cl	7.00€
Martini rosso 14.4% 5cl	8.00€
Martini bianco 14.4% 5cl	8.00€
Martini extra dry 14.4% 5cl	8.00€
Martini fiero 14.4% 5cl	8.00€
Lillet 17% (blanc, rosé, rouge) 5cl	8.00€
Lillet Tonic (blanc, rosé, rouge) 14cl	12.00€
Picon vin blanc 15cl	10.00€
Picon bière 25/50cl	10.00€/14.00€
Suze 15% 5cl	7.00€
Campari 25% 5cl	7.00€
Sangria rouge maison, Sangria blanche maison	9.00€
Pimm's 25% 5cl	8.00€
Pimm's Tonic 14cl	12.00€

PORTOS BLANCS 5CL -

Burmester White 19,5%	9.00€
-----------------------	-------

PORTOS ROUGES 5CL -

Burmester 10 ans 20%	11€
Burmester Colheita 2005 20%	19€

VINS DOUX NATUREL 5CL -

Pineau des Charentes AOC	10€
Muscat de Rivesaltes AOC	10€

CIDRE MAURET

9€

Cidre 100% naturel et sans additif !

Une alternative originale et raffinée à la bière ...

Préparez-vous à changer d'avis sur le cidre !



LA CARTE

12H00/14H00-19H00/21H30

NOS APÉRITIFS ☾

Les tartinables Superproducteur : 85g
Potted Meat : 85g

Crème fine d'Artichauts	17.00€
Crème fine Pois chiches citron & cumin	17.00€
Crème fine d'Olives Vertes de Lucques	17.00€
Crème fine de Poivrons de Provence	17.00€
Rillettes de Canard de Barbarie.	19.00€
Rillettes de Merlu aux graines de moutarde	19.00€

NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

Chicons au Gratin 🐷

Endives au Jambon gratinées au four, Salade 14.00€
Ham and endives gratin, salad

Os à Moelle

Pain Grillé, Persillade Maison, Salade, 17.00€
Marrow bones, toasted bread, homemade persillades, salad

Ch'ti Salade

Mélange de jeunes Pousses, 21.00€
Croquettes au Maroilles, Poire et Noix
Mixed salad, maroilles cheese croquette, pear and wallnuts

Butternut rôti

Fêta Mariné au thym, miel, noisettes 14.00€
caramélisées, Sumac
Butternut, roasted, feta Marinated in thyme, honey, caramelized hazelnuts, Sumac

Asperges Vertes 🐷

Serrano, Œuf Poché, Parmesan, 17.00€
Mayonnaise épicée
Green asparagus, Serrano, Poached Egg, Parmesan cheese, Spicy Mayonnaise

Assiette de Saumon Fume, ☾

Crème de ciboulette 24.00€
Plate of Smoked Salmon, chives cream

Assiette de Fromages ☾

Plate of cheeses 24.00€

Assiette de Charcuteries 🐷 ☾

Plate of cold meats 24.00€

Assiette charcuteries, fromages 🐷 ☾

Plate of cheese and cold meats 28.00€

Prix nets €.

☾ Disponibles 24/7

🐷 Contient du Porc

LA CARTE

12H00/14H00-19H00/21H30

NOS PLATS / OUR MAIN COURSES

Suprême de Volaille

24.00€

Cuit à basse température, Purée de Patate Douce, Poêlée de Champignons et Sauce à la Moutarde à l'ancienne

Poultry supreme, low temperature cooked, Sweet Potato Puree, sautéed mushrooms and Mustard Sauce

Côte de Cochon de Montagne

26.50€

Glacé à la sauce gastrique aux herbes, Gratin de pommes de terre au Chorizo Brocoletti et chou-fleur rôti au four

Pork chop, Frozen with Gastric Herbs Sauce, Chorizo and Potato Gratin, Brocoletti, Oven Roasted Cauliflower

Burger Gantois

23.00€

Steak haché de Bœuf, Tomate, Mont des Cats, Laitue romaine, Chutney d'oignons, Sauce Burger maison

Minced beef, tomatoes, Mont des Cats cheese, roman lettuce, onion chutney, homemade burger sauce

Noix D'entrecôte

32.00€

Pièce de Bœuf persillée, Rattes du Touquet sautées à l'ail, Jeunes pousses de salades et Sauce au Poivre vert

Rib steak with parsley, garlic-sautéed Rattes du Touquet, baby greens and Green Pepper Sauce

Cabillaud

27.50€

Filet rôti, Risotto Crémeux à l'encre de seiche, Chips de Légumes et Sauce Miel et Citron

Roasted Cod fillet, creamy squid ink risotto, vegetable chips and honey-lemon sauce

Croque-Monsieur

20.00€

Tome de Cambrai, Frites, Salade

Toasted Ham and cheese sandwich, French Fries, Salad

Salade César

22.00€

Cesar salad

LA CARTE

12H/14H00-19H/21H30

NOS DESSERTS / OUR DESSERT ☾

Tarte aux Pommes façon Crumble	8.00€
Sablé, Pommes caramélisées et Crumble <i>Apple tart, caramelized apple, crumble</i>	
Panna Cotta	8.00€
Ananas rôti, citron gingembre et coulis mangue <i>Roasted pineapple, lemon ginger and mango coulis</i>	
Merveilleux aux Spéculoos	8.00€
Meringues, Crème fouettée, Brisure de Spéculoos <i>Meringues, whipped cream, Spéculoos bits</i>	
Café ou Thé Gourmand (+1 euro)	10.00€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	5.50€
Double expresso	8.00€
Cappuccino	8.00€
Chocolat chaud	7.00€
Irish Coffee	14.00€
French Coffee (cognac)	14.00€
Irish Coffee Recette Hagen Grote GmbH	14.00€

THÉS NOIRS - 6.00€

THÉS VERTS - 6.00€

INFUSIONS - 6.00€

Pour savourer des thés classiques, n'hésitez pas à les commander directement auprès de nos experts en thé nos barmans

7h-11h

LE PETIT DÉJEUNER EXPRESS

Boisson chaude, jus de fruits, minis viennoiseries	12.00€
Assortiment 3 minis viennoiseries	5.00€



Prix nets €.

☾ Disponibles 24/7

VINS

VINS BLANCS

Verre 14 cl / Bouteille

Chablis 2022

Domaine Des Genèves

12.00€/59.00€

Pouilly-Fuissé vieilles vignes 2022

Domaine Guerrin et fils

15.00€/93.00€

Côtes-du-Rhône Belleruche 2022

Domaine Chapoutier

9.00€/39.00€

Montagny Tête de cuvée 2020

Saint Morille

12.00€/59.00€

Mauzac Domaine Gayrard Vin Bio 2022

Sud-Ouest

7.00€/32.00€

VINS MOELLEUX

Gewurztraminer Vendanges Tardives 2018

Wolfberger

18.00€/102.00€

Côtes de Gascogne IGP 2020 XVIII Saint-Luc 2022

Plaimont producteurs

8.00€/30.00€

VINS ROUGES

Saint Emilion 2020.

Château Cru Godard

12.00€/59.00€

Pernand-Vergelesses AOC 2021

Domaine Joannet

17.00€/95.00€

Crozes-Hermitage la Petit Ruche 2021

Domaine Chapoutier

13.00€/67.00€

VIN ROSÉ

Céleste Côtes Provençes AOC 2022

Domaine Hauts du Clos



WHISKIES 4CL

- BLENDS -

Johnnie Walker Black Label 12 ans 40%	10.00€
Chivas 12 ans 40%	10.00€
Chivas 15 ans 40%	15.00€
Chivas 18 ans 40%	18.00€
Chivas 21 Royal Salute 40%	53.00€

- ISLAY -

Ardbeg 10 ans 46% T	15.00€
Ardbeg An Oa 46,6% T	16.00€
Lagavulin 16 ans 43 %	18.00€
Laphroaig Quarter Cask 48% T	15.00€
Port Ellen 1982 26 ans 49,4% T	48.00€
Kilchoman Machir Bay 46% T	14.00€

- LOWLAND -

Glenkinchie 12 ans classic malts 43%	10.00€
--------------------------------------	--------

- ISLE OF SKYE -

Talisker Port Ruighe 45,8% T	12.00€
Talisker 10 ans 45,8% T	12.00€

- IRISH -

Tullamore D.E.W 40 %	10.00€
Jameson Black Barrel 40 %	14.00€
Redbreast 12 ans single pot still 40%	13.00€

- HIGHLANDS -

Dalwhinnie Classic Malt 43%	12.00€
Oban Classic Malts 14 ans 43%	15.00€

- ISLE OF JURA -

Jura 10 ans 40%	11.00€
-----------------	--------

T = Tourbé



WHISKIES 4CL

- SPEYSIDE -

Aberlour 10 ans 40%	11.00€
Aberlour 12 ans Double Cask	12.00€
Glenfiddich 40 ans 41,7%	210.00€
Kininvie 23 ans 1990 42,6%	37.00€
Aultmore 12 ans 46%	13.00€
Craigellachie 13 ans 46%	16.00€
Macallan 12 ans 40%	20.00€
Glenlivet founder's reserve 40%	10.00€
Cragganmore Classic malt 12 ans 40%	10.00€
Cragganmore Distillers Edition 40%	10.00€
Knockando Master Reserve 21 ans 43%	17.00€

- ORKNEY -

Highland Park 12 ans 40% 11	11.00€
Scapa 40% 17	17.00€

- JAPON -

Ichiros Malt & Grain 46,5%	19.00€
Nikka From The Barrel 51,4%	10.00€
Nikka Miyagikyo 45%	20.00€
Hakushu distiller's Reserve 43%	22.00€

- ETATS-UNIS -

Jack Daniel's Old n°7 40% (Tennessee)	10.00€
Jack Daniel's Single Barrel 45% (Tennessee)	11.00€
Bulleit Bourbon 45% (Kentucky)	10.00€
Bulleit Rye 45% (Kentucky)	10.00€
Old Grand Dad 40% (Kentucky)	10.00€
Hudson Baby Bourbon 46% (New York)	16.00€
Hudson Manhattan Rye 46% (New York)	10.00€

- INDE -

Amrut Fusion Single malt 50%	11.00€
------------------------------	--------

T = Tourbé



ALCOOLS 4CL

- GIN -

ANGLETERRE

Tanqueray TEN 47,3%	11.00€
Bombay Saphir Dry 40%	11.00€
Brockmans 40%	15.00€
Plymouth Navy Strength 40 %	12.00€

ECOSSE

Gordon's 37,5%	10.00€
Hendricks 41,4%	12.00€
The Botanist 46% (Île d'Islay)	10.00€

FRANCE

Birdie Kaffir 44% (Lille)	12.00€
Birdie Timut 44% (Lille)	12.00€
Birdie Shiso 44% (Lille)	13.00€
1&9 43% (Corrèze)	12.00€
G'Vine 40% (Poitou-charentes)	14.00€

BELGIQUE

Filliers Dry Gin 28 46%	13.00€
-------------------------	--------

ESPAGNE

Gin Mare 47,2%	15.00€
----------------	--------

ALLEMAGNE

Monkey 47 47%	15.00€
Monkey 47 Sloe gin 29 %	15.00€
Monkey 47 barrel cut 47%	15.00€

- VODKA -

NOUVELLE-ZÉLANDE

42 Below 40%	10.00€
--------------	--------

FRANCE

Grey Goose 40%	14.00€
----------------	--------

POLOGNE

Zubrowska 40%	13.00€
Belvédère 40%	15.00€

ALCOOLS 4CL

- TEQUILA -

	10.00€
OLMECA BLANCO 38%	16.00€
PATRON SILVER 40%	15.00€
AVIÓN AÑEJO 40%	14.00€
PATRON XO CAFE 35%	

- RHUM BLANC -

	10.00€
3 RIVIÈRES 55% (MARTINIQUE)	12.00€
3 RIVIÈRES CUVÉE DE L'OCÉAN 42% (MARTINIQUE)	12.00€
3 RIVIÈRES CANNES BRÛLÉES 43% (MARTINIQUE)	10.00€
BACARDI CARTA BLANCA 37,5% (PORTO RICO)	

- RHUM AMBRÉ -

MARTINIQUE

3 RIVIÈRES AMBRÉ 40%	10.00€
----------------------	--------

PORTO RICO

BACARDI CUATRO 40%	10.00€
BACARDI SPICED 35%	10.00€
BACARDI CARTA ORO 40%	10.00€

GUADELOUPE

DAMOISEAU GOLD 42%	10.00€
--------------------	--------

COLOMBIE

DICTATOR 12 ANS 40%	13.00€
---------------------	--------

VENEZUELA

DIPLOMATICO 40%	15.00€
SANTA TERESA 40%	16.00€

PHILIPPINES

DON PAPA 40 %	15.00€
---------------	--------

GUATEMALA

ZACAPA RON 23 40%	20.00€
-------------------	--------

CUBA

PACTO NAVIO 40%	13.00€
-----------------	--------

BARBADE

MOUNT GAY EXTRA OLD 43%	14
-------------------------	----

- CRÈMES -

Crème de cassis 15%	10	10.00€
Crème de framboise 15%	10	14.00€
Crème de mûre 15%	10	13.00€
Crème de pêche 15%	10	15.00€
Crème de fraise 15%	10	10.00€

ALCOOLS 4CL

- Liqueurs -

Mandarine Napoléon 38%	12.00€
Amaretto Di Saronno 28%	12.00€
Bailey's 17%	12.00€
Cointreau 40%	12.00€
Limoncello 30%	12.00€
Drambuie 40%	12.00€
Get 27/31 21%	12.00€
Grand Marnier Cordon Rouge 40%	12.00€
Sambuca Blanche 40%	12.00€
ST-GERMAIN Liqueur de Sureau 20%	12.00€
Electric Velvet 25,2%	14.00€
Génépi l'Ancienne 40%	12.00€
Bénédictine DOM 40%	12.00€
Chartreuse Jaune par les Pères Chartreux 43%	14.00€
Chartreuse Verte par les Pères Chartreux 55%	16.00€
Chartreuse Elixé	18.00€
Izarra Verde 40%	12.00€

- EAUX-DE-VIE -

Framboise Sauvage 45% Théo Preiss	14.00€
Mirabelle 45% Théo Preiss	14.00€
Poire Williams 42% Théo Preiss	14.00€
Vieille Prune 45% Théo Preiss	14.00€
Fleur de Bière 40% Maison Kuhri	14.00€
Grappa 40%	12.00€

- MARCS -

Marc d'Alsace Gewurstraminer 45% Théo Preiss	14.00€
Marc de Champagne 40% Lanson	14.00€
Vieux Marc de Bourgogne 40% Vedrenne	14.00€

- GENIÈVRES -

Houille Carte d'Or 40%	12.00€
Houille Carte Noire 49%	13.00€
Houille Brut de Fût 48,6%	14.00€
Houille XIV 42% 14	14.00€
Houille Sauternes 46,3%	15.00€

LA DÉGUSTATION HOULLE" 19

- 2cl Houille Carte Noire
- 2cl Houille Brut de Fût
- 2cl Houille XIV

ALCOOLS 4CL

- CALVADOS -

Hors d'âge 42%	13.00€
10 ans 42%	14.00€
12 ans 42%	14.00€
15 ans 42%	20.00€
20 ans 42%	26.00€
Isle Cask 45%	18.00€
30 ans 51% (degré naturel)	48.00€

SÉLECTION ROGER GROULT

11 ans fût de sherry 46%	14.00€
Age d'or 41%	19.00€
Doyen d'âge 41%	25.00€
Réserve Ancestrale 41%	54.00€

- ARMAGNAC -

SÉLECTION DELORD

Bas Armagnac VSOP 40%	12.00€
Millésime 1998 40%	13.00€
Millésime 1992 40%	14.00€
Millésime 1983 40%	15.00€
Millésime 1975 40%	18.00€
Millésime 1970 40%	28.00€
Millésime 1962 40%	40.00€
Millésime 1945 40%	150.00€

SÉLECTION DARTIGALONGUE

Millésime 1958 40%	54.00€
Millésime 1942 40%	88.00€

SÉLECTION COMTE DE LAUVIA

Hors d'âge 40%	13.00€
----------------	--------

- COGNAC -

SÉLECTION VOYER

TERRE DE GRANDE CHAMPAGNE	10.00€
VSOP 40%	12.00€
Extra 45 ans 42%	41.00€

SÉLECTION LA GRANGE DU BOIS

VSOP 40%	11.00€
La Grange du Bois XO 40%	24.00€
Très Vieille Réserve Familiale "L" 64 ans 41%	55.00€

SÉLECTION CAMUS

Camus XO 40%	36.00€
--------------	--------

SÉLECTION AUGIER

Le Singulier 41,7%	14.00€
L'Océanique 40,1%	11.00€