





COCKTAILS SANS ALCOOL

7€ 25CL

LE TROPICAL Jus de mangue, passion & citron vert, sirop de fraise

LA BANANA COLADA Jus d'ananas, bananes fraîches, crème de coco

LE VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, citron, perrier, sucre

LE MANGO BREEZE Jus de mangue, cranberry et citron vert

GIN 0° (+2€)

Gin sans alcool Tanqueray 0.0, tonic Fever Tree & agrumes frais

L'EXOTIC JUNGLE Purée de Fraises fraîche, citron vert, goyave, sirop de sucre de canne

LE RED BASILIC Purée de Fraises, jus pamplemousse & ananas, sirop de basilic

LE FRANKY VINCENT Framboises fraîches, banane fraîche, jus de fruits de la passion

SPRITZ VIRGIN Cinzano spritz 0% & agrumes frais

VIRGIN UGO SPRITZ Sirop de Sureau, Pétillant désalcolisé, citron vert & eau Gazeuse

MICHELADA bière sans alcool, verre givré sel pimenté & citron vert

COCKTAILS DE SAISON 10€ 12CL

NUTTY TEQUILA tequila ambrée, frangelico, sirop d'érable, jus de citron, bitter
Dégustation: fumée & sirupeuse

DARJEELING LIMITED (20 cl)
Gin floral, Saint-Germain, gingembre frais, jus de citron jaune, sucre de canne, ginger Ale
Dégustation: fraîche & florale

VELVET PEAR Poire cognac, Amaretto, Calvados, jus de citron vert, sirop de poire
Dégustation: fraîche & fruitée

WHITE NEGRONI Gin Isle of Harry (infusé aux algues, vermouth blanc, Italicus (liqueur de bergamote)
Dégustation: sucrée & florale

COCKTAILS HISTORIQUES DU 28 10€ 20CL

LE BASIC INSTINCT Vodka, fraises, sirop de basilic et jus de passion

LE VIRTUOSE Vodka, triple sec, fraises fraîches, jus de goyave et citron, sirop de fraise

L'ATOMIC DOG Rhum, liqueur de melon, Malibu, citron vert et ananas

L'OISEAU DU PARADIS Prosecco, Passoa, Jus de passion et de mangue

LE FASHION VICTIME Vodka, triple sec, sirop de passion, jus de citron

LE VANILLA SKY Whisky, Citron vert, sirop de vanille et limonade

L'ORANGE MECANIQUE Rhum, amaretto, sirop de passion et jus d'abricot

LE LAVA FLOW Havana Club, Malibu, fraises et banane fraîches, jus d'ananas et crème de coco



COCKTAILS TRENDY

LES SPRITZ (25CL)

APEROL 10
ST GERMAIN ou ITALICUS ou SARTI 10

LE PORNSTAR MARTINI 16 cl) Vodka 12
Vanille, fruit de la passion, citron vert,
sucre. Servis avec son shot de champagne

EXPRESSO MARTINI (12cl) Vodka, 10
liqueur de café kahlua, café expresso,

MOSCOW MULE (20cl) Vodka, citron, 10
ginger beer

LONDON MULE (20cl) Gin, citron, ginger 10
beer

LE PALOMA (25cl) Téquila reposado, 10
pamplemousse rose frais, citron, limonade
et sel épicé.

NEGRONI (15cl) Gin, martini rouge, 10
campari

COCKTAILS CLASSIQUES 10€

MOJITO

CAIPIRINHA

CUBA LIBRE

PINA COLADA

MAI TAI

TI-PUNCH

DAÏQUIRI

TIKI COCKTAIL

MARGARITA

EL DIABLO

MINT JULEP

OLD FASHIONED

GIN FIZZ

EAST SIDE

20CL OU 12CL

COSMOPOLITAIN

BLOODY MARY

CAÏPIROSKA

SEX ON THE BEACH

KAMIKAZE

WHITE / BLACK RUSSIAN

BLUE LAGOON

PISCO SOUR

WHISKY SOUR

AMARETTO SOUR

MOJITO ROYAL +2€

ROSSINI +2€

LES COFFEES 10

IRISH COFFEE FRENCH COFFEE CARIBBEAN COFFEE RUSSIAN COFFEE

N'hésitez pas à nous demander conseil si vous cherchez l'inspiration!
En dehors de cette liste, nous réalisons tous les cocktails qui pourraient vous
donner envie, si nous avons les ingrédients pour =)

NOS GINS TONIC 25CL

Tous nos Gins Tonic sont servis avec du tonic water de chez Fever Tree. Garnitures au
choix.

Tanqueray, Bombay Sapphire, Bulldog

Hendrick's, Plymouth, Botanist, Monkey 47, Gin Mare, Nikka Coffey gin, G'vine, Citadelle,
Generous...

D'autres gins sont disponibles sur demande au barman.

10

12

L'AFTERWORK DU 28

A LA COUPE 12CL

Coupe de Champagne Pannier 10

Coupe de Prosecco 6.50

LES APERITIFS 6CL

Martini Blanc, Rouge ou Rosé

Pastis 51 (3cl)

Porto rouge ou blanc, Muscat Rivesaltes

5



L'AFTERWORK DU 28

Du mardi au vendredi de 17h à 19h, le 28 vous propose un **HAPPY HOUR** sur une sélection de cocktails, pintes & softs.

GARGANT 50 CL	5.50
TOUTES LES AUTRES BIERES EN 50 CL	6.50
TANQUERAY TONIC, MOSCOW MULE, APÉROL SPRITZ	7.50
SOFTS Soda et jus de fruits	3.00



BIERES

LES BIÈRES PRESSIONS

	25CL	50CL
La Pils du 28 (Brasserie de St Omer FR) - Pils 4.7°	3.50	6.50
La IPA de Moulin d'ASCQ (Brasserie Moulins d'Ascq FR) 6°	4.5	8.5
La Saison Dupont (Brasserie Dupont - Tourpes BEL) 6.5°	4.5	8.5
La Moinette - Saison (Brasserie Dupont - Tourpes BEL) 7.5°	4.5	8.5
La Bière du moment	4.5	8.5

LES BIÈRES BOUTEILLES

Duvel, Duvel triple HOP, Chimay Bleue, Kasteel rouge(33cl), Westmalle(33cl)	6
Kriek cerise (25cl)	5
BIÈRES SANS ALCOOL Corona 0, Brewdog IPA	5.5

EAUX MINÉRALES, SODAS ET JUS

VITTEL, SAN PELEGRINO 100CL	6.00
VITTEL, SAN PELEGRINO 50CL	4.00
COCA, LIMONADE, PERRIER 33CL	4.00
RED BULL	6.00
SCHWEPPES TONIC, ICE TEA PÊCHE, ORANGINA	4.00
JUS DE FRUITS CARAIBOS 30CL OU PAMPRYL 25 CL Selon les parfums	
Ananas, Orange Abricot, Pamplemousse, Cranberry, Mangue, Goyave, Pomme, Tomato, Passion.	4.00



PLANCHES à partager (ou pas !)

LES CHARCUTERIES FROMAGES:

LA GRANDE28
4 fromages et 5 charcuteries

LA PETITE17
2 fromages et 3 charcuteries

LA FROMAGE 5 fromages17

LA CHARCUTERIE17
5 charcuteries

FOIE GRAS MAISON pain de19
campagne & confiture de figes

GRAVLAX DE TRUITE FRANCAISE18
crème ciboulette & toast

COUTEAUX EN PERSILLADE X1012

OS À MOELLE X418
pain de campagne

BURRATA 125 GR9

Tomates confites, huile
d'olive et pesto maison

OEUF MAYO Bio7

X6 demi-oeufs & lard
grillé

TRIO DE HOUMOUS9

classique topping paprika
betterave topping baies
roses
basilic topping pistache

CROQUETAS DE JAMBON
IBERIQUE 3 pièces10
6 pièces18

FILET DE POULET
CROUSTILLANT12
sauce tartare

FRITES ÉMULSION CHEDDAR6

CORNET DE FRITES & MAYO4.50

ENTRÉES

TRUITE GRAVLAX toasts & crème ciboulette10

FOIE GRAS DE CANARD pain de campagne & confiture de figes12

COUTEAUX EN PERSILLADE X57.50

OS À MOELLE X2 pain de campagne9



Nous travaillons avec des produits frais et de saison. Plus de 95% de nos plats et préparations sont maison, fait sur place, ou issus d'artisans de qualité comme nos pains et brioches qui viennent de notre boulanger Brier rue Esquermoise, nos charcuteries de chez Evrard & cerezo, ou nos glaces faites chez Gelato & coffee, rue basse.

Nous sommes également soucieux de notre environnement et de notre impact, c'est pourquoi nous travaillons, le plus possible, local pour tous les produits que notre belle région peut nous apporter. Nous sélectionnons nos produits, le plus possible, en région et venant d'une agriculture Biologique, avec notre primeur, La maison Leclair, au MIN. Nous sélectionnons nos viandes avec notre boucher Charles-Henri Terrier, de Au fil du couteau, à Méteren.



PLATS

FAUX FILET PERSILLÉ FRANÇAIS Sauce poivre, frites maison et salade
supplément os à moelle **22.5**
4.5

PULLED PORK au sirop d'érable, purée de pommes de terre & épinards **20**

CURRY D'AGNEAU riz Pilaf & légumes de saison **21**

DEMI MAGRET DE CANARD sauce vigneronne, mille-feuilles de pommes de
terre & légumes de saison **21**

LE BURGER 28 Steak 150gr, bacon grillé, mayonnaise à la mou-
tarde à l'ancienne, pickles d'oignons & concombre, émulsion cheddar,
frites maison & salade **19.5**

DOS DE CABILLAUD Hollandaise aux agrumes, purée de patate douce au
gingembre & poêlée de légumes verts **24**

MERLU sauce vierge aux fruits exotiques, riz sauté aux légumes de saison **21**

ARANCINI boulettes de riz mozzarella/épinards, crème aux herbes, poêlée
de champignons, parmesan & huile d'herbes **18**
supplément jambon ibérique **+4**

SALADE COBBS

Mâche, avocat, poulet basse temp', bacon grillé, tomates séchées,
oeufs durs **BIO** & roquefort, oignons rouge, vinaigrette. **18.5**

PLAT DU JOUR Uniquement le midi du Mardi au Vendredi ! **15**

FORMULE KIDS Jusqu'à 10 ans. Nos plats en taille adaptée **12**
+ une boule de glace en dessert

Nos viandes sont d'origine U.E, et nous prenons un soin
particulier dans leur sélection.



FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES 3 fromages sélectionnés avec soin, 9
beurre demi-sel & salade

DESSERTS

TIRAMISU SPÉCULOOS 8
crème mascarpone onctueuse, biscuits imbibés à la chicorée

PAVLOVA EXOTIQUE meringue suisse, glace mangue, ananas 9
frais, coulis fruits de la passion & chantilly maison

TARTELETTE CHOCOLAT caramel au beurre salé, crémeux choco- 9
lat noir, pâte sucrée, éclats de noisettes

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU caramel au beurre salé & chantilly 8.5
+ supplément glace vanille 1.5

TARTE AMANDINE pâte brisée, poires pochées, amandes éfilées & 8.5
crème d'isigny à la cannelle

DESSERT DU MOMENT (annoncé par l'équipe de service) 9

CAFÉ GOURMAND café ou thé, 3 mignardises de nos desserts 9

IRISH, CHAMPAGNE OU DIGESTIF GOURMAND (demandez la carte 17
des digestifs à l'équipe de service)

FARANDOLE DE NOS DESSERTS à partager 24

HORAIRES DE NOTRE RESTAURANT

Beaucoup ne le savent pas mais notre restaurant accueille très tard la semaine
mais surtout le week-end. Après un spectacle ou un concert le week-end , ou
juste car l'apéro s'est un peu éternisé, le 28 vous accueille jusqu'à 22H45 du
mardi au jeudi, et jusqu'à 23H le vendredi et samedi.



LA CARTE DES VINS

LES VINS AU VERRE

VINS BLANCS

SECS

	VERRE	25 CL	50 CL	BTLE
Chardonnay IGP Pays d'oc 2024	6	11	19	28
Petit Chablis Domaine Alain Geoffroy 2023 AOP	8	15	28	40
50/cinquante Louis Cheze 2023	7	13	25	36

MOELLEUX

Villa Chambre d'Amour Gros Manseng Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne Lionel Osmin 2024 IGP	6	11	19	28
---	---	----	----	----

VIN ROSÉ

	VERRE	25 CL	50 CL	BTLE
Perle de Roseline IGP méditerranée 2024 IGP	6	11	19	28

VINS ROUGES

	VERRE	25 CL	50 CL	BTLE
Pinot noir, Bourgogne Altugnac 2024 IGP pays d'oc	6.5	12	23	32
Bourgueil - La cuvée déchainée 2024 AOC BIO	6.5	12	23	32
Rhône Terre de Buisiere - Janasse - IGP Vaucluse	7	13	25	36
Grand Marrenon - Luberon 2022 AOP	7	13	25	36

CHAMPAGNE ET PROSSECO

	LA COUPE	LA BOUTEILLE
à la coupe: Champagne PANNIER - brut selection AOC	10	65
à la coupe: Prosecco Corte Giovanni DOP	6.50	32

LES AUTRES CHAMPAGNES EN BOUTEILLES

MAISON RUINART AOC	
R de Ruinart / Magnum R de Ruinart	90 / 180
Ruinart rosé	115
Ruinart blc de blc	125



LES VINS À LA BOUTEILLE

VINS BLANCS

BOUTEILLES

75 CL

LOIRE

Sancerre	Domaine Raffain-Planchon 2023	AOC	45
Sancerre	Pierre Prieur & fils 2023	AOC BIO	43
Pouilly fumé	Clément & Florian Berthier 2024	AOP	44

BOURGOGNE

Beaujolais blanc	Château Cambon 2023	AOP	41
Chablis	Domaine Gueguen 2024	AOP	42
Chablis premier cru	Montmains 2022	AOP	74
Montagny, Bourgogne	Millebuis 2023	AOP	36
Petit Chablis	Domaine Alain Geoffroy 2023	AOP	40
Auxey-Duresses	Les Cloux, domaine P.Boisson 2018	AOP	115
Meursault-Santenots 1er cru	Domaine Jacques Prieur, 2015	AOP	149
Pouilly fuissé	Vieilles Vignes, Collovaray & Terrier 2022	AOP	59
Viré- Clessé	Domaine des gandines 2023	-AOP biodynamique-	46
Mâcon-Fuissé	Domaine Jubarde 2023	AOP	64

COTES DU RHONE

Ni vu mais connu !	Viognier Louis cheze 2023	VDF	38
Châteauneuf du Pape	Château la Nerthe 2023	AOP BIO	92
Crozes Hermitages	On the rhône again J.Pilon 2022	AOP	49
Viognier	Mon grand-père était limonadier J.Pilon 2023	VDF	47
Condrieu	Chery, Andre Perret, 2021	AOP	89

BORDEAUX

Pessac Leognan	Château Tour Leognan 2023	AOP	43
-----------------------	---------------------------	-----	-----------

SUD OUEST ET LANGUEDOC

Mon p'tit python	<i>grenache blanc & gris & macabeu</i> 2024	IGP BIO	32
Désir blanc	Domaine la Croix Gratiot 2024	IGP BIO	32
Hazard	Domaine Vaisse 2023		69



VINS ROUGES

75 CL

LOIRE

Bourgeuil la cuvée déchainée - 2024 AOC BIO	28
Bourgeuil les vingt Lieux dits 2022 AOC BIO	53
Chinon Amaranthe, Baudry Dutour 2023 AOC	34
Sancerre Nicolas Millet - 2023 AOC	45
Saumur-Champigny domaine Vadé -Loire 2024 AOP BIO	36
Saumur-Champigny Domaine des Closiers 2022 AOP	62

BOURGOGNE

Beaujolais Château Cambon 2023 AOP	39
Bourgogne Pinot Noir, Millebuis 2023 AOC	36
Bourgogne Pinot Noir, Côte d'or, A.Jeanniard 2022	49
Mâcon-Burgundy Domaine des gandines 2023 AOP	46
Morey-St-Denis Domaine Arlaud 2023 AOC BIO	99
Gevrey- Chambertin Domaine Arlaud 2023 AOC BIO	96
Chambolle-Musigny Domaine Arlaud 2023 AOC BIO	120
Rully Domaine Ninot 2023 AOC BIO	55
Aloxe Corton Domaine Latour 2021 AOC	94
Nuits-Saint-Georges Vieilles vignes Magnien 2022	96
Mercurey Chateau d'Etroyes 2021 AOC	52
Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots, 2022 AOC BIO	210

COTES DU RHONE

Côtes du Rhône Les 3 garçons, P.Rougon 2023 AOC BIO	28
Syrahvissante Louis Cheze 2023 VDF	36
Saint Joseph Cuilleron Villard Gaillard 2023 AOP	44
Cornas L'élégance du Caillou, J.Pilon 2022 AOP	78
Cornas Brise Cailloux M. Barret 2021 AOP BIO	80
Côte-rôtie La porchette J.Pilon 2023 AOC	119
Côte-rôtie l'euthymie de Sophie 2018 AOC	129
Châteauneuf du Pape Domaine de la Janasse 2022 AOC	92
Gigondas Le Claux, Chateau de Saint Cosme, 2020 AOC	135



75 CL

BORDEAUX

Bordeaux AOP	Petit Pavail 2018	AOC	28
Pessac Léognan	Château Tour Léognan 2022	VDF	46
Saint Estephe	Château Mac Carthy 2022	AOC	49
Saint Estephe	Château Haut-Marbuzet 2019	AOC	73
Moulis en Medoc	Héritage de Chasse-Spleen 2021		54
Pomerol	Fugue de Nenin 2019	AOC	88
Saint Julien	Château Duluc de Branaire-Ducru 2019		77

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Pays d'Oc	Trilogie Domaine de Viranel 2019	IGP	28
Fitou	Jérôme Bertrand 2020	AOP BIO	29
Pic St Loup	Altitude 192 Terre Haute 2024	AOP	32
Pic St Loup	L'olivette Clos Marie 2019	AOP BIO	69
Pic St Loup	Ermitage du Pic st Loup AOC	BIO	41
- la tour de pierre - 2020			
Pic St Loup	Ermitage du Pic st Loup AOC		110
- Guilhem Gaucelm - 2014			
Terrasses du Larzac	Domaine de Montcalmès 2018	AOC BIO	78

VINS ROSÉS :

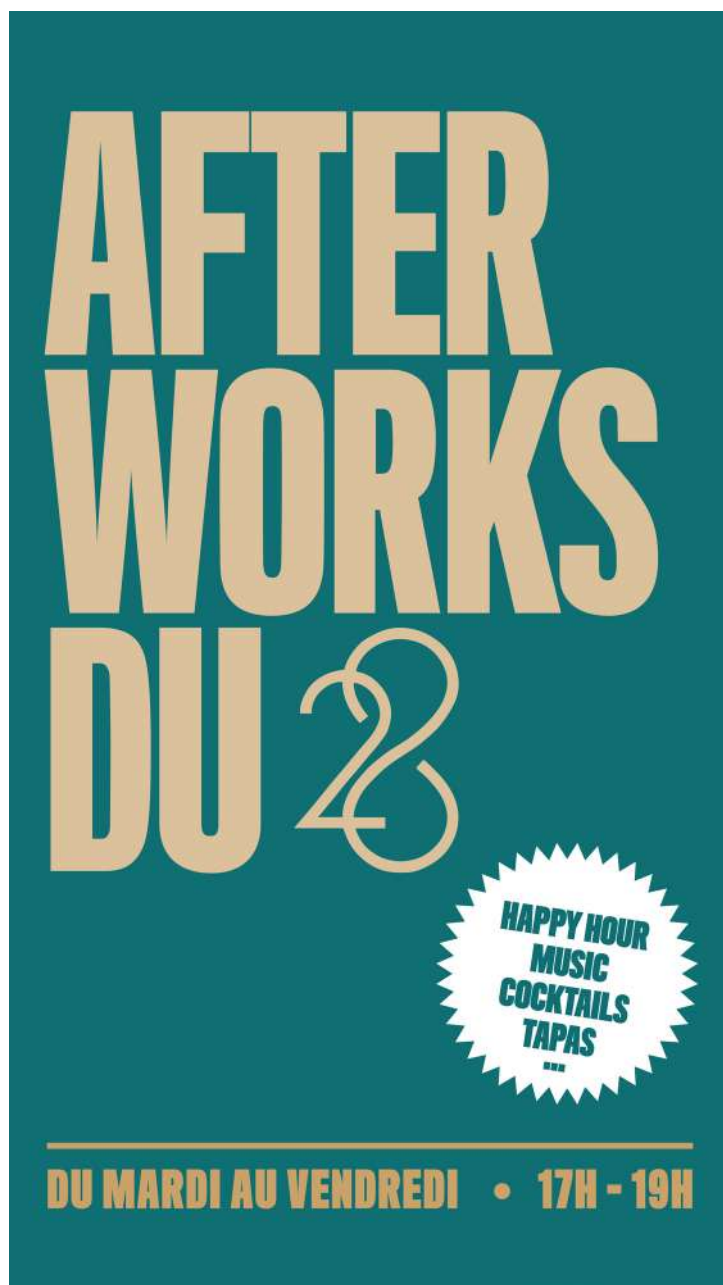
75 CL

Perle de Roseline	IGP méditerranée 2024	IGP	28
Minuty Prestige	Cotes de Provence 2023	AOP	39

NOS VINS EN MAGNUMS:

150 CL

CHAMPAGNE :	R. de Ruinart	180
ROSÉ:		
Perle de Roseline	<i>IGP méditerranée 2024 IGP</i>	52
Minuty Prestige		68
ROUGE:		
Côte du rhône	Les 3 garçons, P.Rougon 2022 AOC	54
Saint Estephe	Château Mac Carthy 2019 AOC	90
Saint Joseph	<i>Cuilleron Villard Gaillard 2024 AOP</i>	82



Du mardi au vendredi de 17h à 19h, le 28 vous propose un **HAPPY HOUR** sur une sélection de cocktails, pintes & softs.

GARGANT 50 CL	5.00
TOUTES LES AUTRES BIERES EN 50 CL	6.00
TANQUERAY TONIC, MOSCOW MULE, APÉROL SPRITZ	7.00
SOFTS Soda et jus de fruits	3.00