



par
MAISON CHOCHOIS
— ARTISAN —



Carte du Bar

OUVERT TOUS LES JOURS DE 10H A MINUIT



Les Best of du Salon du Lion

Les incontournables du bar billard gastronomique d'Arras



COCKTAILS SIGNATURES

- Mango Majesty** 16cl 9.⁹⁰
Rhum ambré, Mangue, Fruit de la Passion, Note épicée
- Lion impérial** 16cl 12.⁹⁰
Cognac, Angostura bitter, Citron, Champagne
- Summer Spritz** 16cl 9.⁹⁰
Rhum ambré, Melon, Prosecco
- Coucher de soleil** 16cl 6.⁹⁰
Jus d'orange, Jus de Mangue, Hibiscus
- Elixir d'été** 16cl 6.⁹⁰
Sirop de Cerise, Melon, Eau gazeuse, Citron



PLANCHES A DEGUSTER

- La Terrine de la Maison** 8.⁸⁰
Préparée à l'ancienne, à savourer sur une belle tranche de pain de campagne
- La Gourmande** 19.⁸⁰
Fromages régionaux affinés, Charcuterie fine, Terrine Maison, Pain Boulanger & condiments
- Le Foie gras de canard Mi-cuit** 19.⁸⁰
Fait Maison selon la recette du Chef
Cuisson Basse Température



BIERES PRESSION

	degré	25 cl	33 cl	50 cl
Cadette blonde bio	5°	4.50	5.50	7.90
Rivière blonde	6.2°	5.50	6.50	8.90
Anosteké IPA	5.5°	5.50	6.50	8.90
Lefort triple	8.8°	5.90	6.90	9.50
Cadette Rouge	6°	5.50	6.50	8.90

Prix nets TTC en euros - Service compris

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

Les Boissons chaudes & les Eaux



Les Cafés

de la Maison Vayez

Espresso	2.60	Allongé	2.90
Double espresso	4.90	Allongé crème	3.10
Café crème	2.90	Cappuccino	5.50
Café décaféiné	2.90	Irishcoffee	9.50



Les Thés

de la Maison Vayez

Thés noirs	4.50	Infusions	4.50
<i>Darjeeling, Earl grey ou Vanille</i>		<i>Fruits rouges ou Relaxante</i>	
Thés verts	4.50		
<i>Menthe, Jasmin ou Sencha</i>			



Les Chocolats

Chocolat chaud	4.50	Chocolat viennois	5.50
20cl		20cl	



Les Eaux

Eau plate 50cl	4.90	Eau pétillante 50cl	4.90
Saint Amand		San Pellegrino	
Eau plate 1L	5.90	Eau pétillante 1L	5.90
Saint Amand		San Pellegrino	
		Eau pétillante 75cl	8.90
		Chateldon	

Prix nets TTC en euros - Service compris

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

Les Boissons fraîches & les Bières



Les Softs

Perrier 33cl	3.90	Limonade 20cl	3.90
Coca-cola 33cl	3.90	des Hauts de France La Gosse	
Coca-cola zéro 33cl	3.90	Limonade Violette 20cl	3.90
Ice tea pêche 33cl	3.90	des Hauts de France La Gosse	
Orangina 25cl	3.90	Schweppes Tonic Hibiscus 20cl	3.90
Jus de fruits 20cl	3.90	Tonic Agrumes 25cl	3.90
ACE, Goyave & Fruit du dragon, Ananas, Pomme, Tomate		La French s'il vous plait	
Lemonaid Bio 33cl	4.90	Tonic 20cl	3.90
Fruit de la passion		Fever Tree	
Diabolo 20cl	3.90	Ginger beer 20cl	3.90
Sirop à l'eau 20cl	3.50	Fever Tree	
Menthe, Grenadine, Fraise, Cerise, Violette, Citron, Pêche		Yerba Maté 33cl	3.90
		Kombucha Citron Gingembre 33cl	5.90
		Noko bio Brasserie du Pays Flamand	



Les Bières pression

	degré	25 cl	33 cl	50 cl
Cadette blonde bio	5°	4.50	5.50	7.90
Rivière blonde	6.2°	5.50	6.50	8.90
Anosteké IPA	5.5°	5.50	6.50	8.90
Lefort triple	8.8°	5.90	6.90	9.50
Cadette Rouge	6°	5.50	6.50	8.90

Picon bière, Monaco ou Panaché 25cl : 5.00 / 33cl : 6.00 / 50cl : 8.40



Les Bières en bouteille

Westmall triple 33cl 9,5°	6.90	Leffe Blonde sans alcool 25cl 0,0°	6.90
Chimay bleue 33cl 9°	6.90	Hoogarden blanche 33cl 4,9°	6.90
Paix Dieu 33cl 10°	6.90	Liefmans kriel 33cl 6°	6.90
		Liefmans pêche 25cl 3,8°	6.90

Prix nets TTC en euros - Service compris

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

Les Apéritifs & les Cocktails



Les Cocktails

avec alcool

Americano 16cl Martini, Campari, Orange, Perrier	9.90	Moscow Mule 16cl Vodka Absolut, Gingerbeer, Citron vert	9.90
Gin Tonic 16cl Gin, Tonic, Perrier, Citron	9.90	Daïquiri 16cl Rhum ambré, Citron vert, Sucre de canne, Perrier	9.90
Aperol Spritz 16cl Aperol, Prosecco, Perrier, Orange	9.90	Manhattan 16cl Whisky Jack Daniel's, Martini Rouge, Angostura bitter	9.90
Hugo Spritz 16cl Fleur de Sureau, Prosecco, Perrier, Citron	9.90	Mojito 16cl Rhum ambré, Perrier, Citron vert, Sucre de canne, Menthe Variantes estivales : Framboise ou Melon	9.90
Summer Spritz 16cl <i>Signature</i> Rhum ambré, Eau gazeuse au Melon, Prosecco	9.90	Royal Mojito 16cl Rhum ambré, Citron vert, Sucre de canne, Menthe, Champagne Variantes estivales : Framboise ou Melon	12.90
Mango Majesty 16cl <i>Signature</i> Rhum ambré, Mangue, Fruit de la Passion, Note épicée	9.90	Lion Impérial 16cl <i>Signature</i> Cognac, Angostura bitter, Citron, Champagne	12.90



Les Mocktails

sans alcool

Virgin Mojito 16cl Perrier, Citron vert, Sucre de canne, Menthe Variantes estivales : Framboise ou Melon	6.90	Coucher de soleil 16cl <i>Signature</i> Jus d'Orange, Jus de Mangue, Hibiscus	6.90
Virgin Spritz 16cl Sirop Spritz sans alcool Orange, Limonade, Citron	6.90	Elixir d'été 16cl <i>Signature</i> Sirop de Cerise, Eau gazeuse au Melon, Citron	6.90



Les Apéritifs

Apéritif Maison : Kir pétillant des Hauts de France "Les Bulles d'Opale" 12cl	9.90
Kir royal (cassis, mûre, pêche) 12cl	12.50
Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche) 12cl	7.50
Picon vin blanc 12cl	7.00
Porto 10 ans d'âge (blanc ou rouge) 6cl	8.50
Ricard 2cl	6.00
Gin Beefeater London Garden 4cl	8.00
Rhum Havana Club 3 ans 4cl	8.00
Vodka Sobieski 4cl	8.00
Whisky Jameson ou Jack Daniel's 4cl	8.00
Cidre Mauret Extra Brut bio 33cl	7.50

Supplément soft 3.00

Prix nets TTC en euros - Service compris

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



PLANCHES ET PETITES FAIMS

A partager (ou pas), jusqu'à minuit, dans l'élégance du Salon du Lion



Les Frites au gras de boeuf

3 €⁸⁰

Croustillantes et dorées, juste comme il faut



La Terrine de la Maison

8 €⁸⁰

Préparée à l'ancienne, à savourer sur une belle tranche de pain de campagne

Pour deux personnes



Le Saucisson pur Porc

6 €⁸⁰

Découpé minute, servi avec des cornichons



La Chaleureuse

14 €⁸⁰

Aiguillettes de Poulet croustillantes, , Onion rings dorés, Croquettes de Mozzarella, Bouchées fondantes au fromage

Pour deux personnes



La Gourmande

19 €⁸⁰

Fromages régionaux affinés, Charcuterie fine, Terrine Maison, Pain Boulanger et condiments

Pour deux personnes



Le Foie Gras Maison

19 €⁸⁰

Mi cuit de Foie gras de canard Maison

Cuisson Basse température



La Sardine Millésimée

14 €⁸⁰

La Perle des Dieux - Millésime 2024 ou 2025 - 115g

La Cave à Spiritueux



Whisky

le verre 4cl

Kilchoman - Single Malt - Ecosse/Islay ^{46°}	11.50
Caol Ila - Single Malt - 12 ans - Ecosse/Islay ^{43°}	9.50
Ardbeg - Single Malt - 10 ans - Ecosse/Islay ^{46°}	9.50
Laphroaig - Single Malt - 10 ans - Ecosse/Islay ^{40°}	9.50
Port Charlotte - Single Malt - 10 ans - Ecosse/Islay ^{50°}	17.00
Dalmore - Single Malt - 12 ans - Ecosse/Highland ^{40°}	17.00
Dalwhinnie Single Malt - 15 ans - Ecosse/Highland ^{43°}	7.90
Aberlour Single Malt - 12 ans - Ecosse/Speyside ^{48°}	9.50
Sexton - Single Malt - Irlande ^{40°}	7.90
Amrut - Single Malt - Inde ^{46°}	7.90
Kavalan - Single Malt - Taïwan ^{40°}	11.50
Nikka From the Barrel - Double matured blended - Japon ^{51,4°}	11.50

Prix nets TTC en euros - Service compris

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

La Cave à Spiritueux



Rhum

le verre 4cl

Trois Rivières Triple Millésime - Martinique	42°	11.50
Plantation XO - Barbade	40°	11.50
Diplomatico - Selection de familia - Venezuela	43°	11.50
Angostura Deluxe aged blend - Caraïbes	40°	7.90
Millonario XO - Pérou	40°	17.00
Bumbu XO - Caraïbes	40°	9.50
La Hechicera - Colombie	40°	9.50
Rhum arrangé Fait Maison	40°	9.50



Gin

Citadelle - Château de Bonbonnet France	44°	11.50
Silent Pool - England	43°	7.90



Digestif

Genièvre de Houlle Carte noire - Hauts de France	43°	7.90
Limoncello - Cellini	30°	7.90
Chartreuse verte	55°	11.50
Eau de Vie - Poire Williams - Massenez - France	40°	9.50
Calvados Coquerel - XO France	40°	11.50
Calvados Coquerel - VS France	40°	9.50
Grand Marnier Cognac & liqueur d'orange	40°	7.90
Armagnac - Maison Goudoulin - 8 ans - France	40°	9.50
Cognac VS Hennessy	40°	7.90
Get 27° et 31°, Baileys	17°	7.90

Prix nets TTC en euros - Service compris

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

Les Vins blancs et rosés au verre



Les Champagnes

la coupe 12,5cl

Champagne Jaillant, Brut "City" 12.00

♥ Champagne Bonnet Gilmert, Grand Cru Blanc de Blancs 16.00

Champagne Jaillant, Brut Rosé 16.00



Les secs & fruités

le verre 12,5cl

♥ AOC Chardonnay des Hauts de France "les 130" Azimute 7.00

AOC Arbois Tradition, Domaine Rolet 12.00

AOC Gewurztraminer, Domaine Joseph Fritsch 9.00

♥ AOC Chablis, Domaine Vrignaud  12.00

AOC Grignan-les-Adhémar, Gourmandises, Domaine de Montine  7.00

AOC Petit Chablis, Domaine Hamelin 9.00

♥ AOC Pouilly fumé Les Origines, Domaine Figeat 9.00

AOC Côtes de Grandlieu sur Lie, Domaine du Haut Bourg 7.00

♥ AOC Grignan-les-Adhémar, L'instant Egoïste, Domaine de Grangeneuve 9.00

AOC Saint Joseph, Les Granilites  12.00



Les Moelleux & Sucrés

♥ AOC Sauternes, Cuvée Jeanne, Château du Mont 12.00

IGP Côtes de Gascogne, Prélude d'Hiver, Domaine de Saint Lannes  7.00

AOC Coteaux du Layon, Domaine Cady  9.00



Les Rosés

Cabernet d'Anjou, Domaine Cady  7.00

♥ AOC Côtes de Provence, Moment Inattendu, La Grande Bauquière 9.00

AOC Côtes de Provence, Le B Création, La Grande Bauquière 7.00

AOC Grignan-les-Adhémar, Gourmandises, Domaine de Montine  7.00



issu de l'agriculture biologique

Prix nets TTC en euros - Service compris

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

Les Vins rouges au verre



Les Subtils & Fruités

le verre 12,5cl

AOC Arbois Tradition, Domaine Rolet	12.00
AOC Saint Amour, Clos du Chapitre, Domaine Hamet-Spay	9.00
♥ AOC Hautes Côtes de Nuit, Domaine Glantenet	12.00
AOC Mercurey Premier Cru, Les Combins Domaine Theullot-Juillot	16.00
AOP Bourgogne Pinot Noir, Domaine Lapalus	9.00
AOC Saint Nicolas de Bourgueuil, Les Gravieres Domaine Audebert & Fils	7.00
AOC Sancerre, Maulin-Bèle, Domaine Vatan	12.00



Les Robustes & Aromatiques

AOC Francs Côtes de Bordeaux, L'Authentique, Domaine Haut Ventenac	7.00
♥ AOC Saint Emilion Grand Cru, Château Saint Martial	12.00
AOC Lalande de Pomerol, Domaine Pont de Guêtres, Rousselot	16.00
AOC Saint Joseph, Les Granilites, Chapoutier 	12.00
AOC Bergerac, Cîmes dans la Brume, Domaine Julien Auroux	12.00
AOC Grignan-les-Adhémar, Gourmandises, Domaine de Montine	7.00
AOC Cornas, Les Arènes, Chapoutier	16.00



issu de l'agriculture biologique

Prix nets TTC en euros - Service compris

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

La Cave à Vin

Champagne

	la coupe 12,5cl	la bouteille 75cl
Champagne Jaillant, Brut "City"	12.00	69.00
 Champagne Bonnet Gilmert, Grand Cru Blanc de Blancs	16.00	89.00
Champagne Jaillant, Brut Rosé	16.00	89.00
Champagne Charles Gardet, cuvée Prestige, Millésime 2006		109.00
Champagne Charles Gardet, cuvée Prestige, Blanc de Blancs		109.00
Champagne Charles Gardet, Rosé de Saignée, Millésime 2011		119.00



Hauts de France

Les Blancs

	le verre 12,5cl	le pichet 50cl	la bouteille 75cl
 AOC Chardonnay "Les 130" L'Azimute	7.00	19.00	29.00
AOC Chardonnay "Les 130" Le Zénith			59.00
Vin effervescent "Les 130" Les Bulles d'Opale			49.00

Alsace & Jura

Les Blancs

AOC Riesling, Domaine Joseph Fritsch			29.00
AOC Gewurztraminer, Domaine Joseph Fritsch	9.00	35.00	49.00
AOC Gewurztraminer Vendanges Tardives, Domaine Joseph Fritsch			95.00
 AOC Arbois Tradition, Domaine Rolet	12.00	45.00	69.00

Les Rouges

AOC Arbois Tradition, Domaine Rolet	12.00	45.00	69.00
-------------------------------------	-------	-------	-------

Prix nets TTC en euros - Service compris

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

Beaujolais

le verre 12,5cl le pichet 50cl la bouteille 75cl

Les Rouges

AOC Saint Amour, Clos du Chapitre, Domaine Hamet-Spay 9.00 35.00 49.00

Bordeaux

Les Blancs

 AOC Sauternes, Cuvée Jeanne, Château du Mont 12.00 45.00 69.00

Les Rouges

 AOC Saint Emilion Grand Cru, Château Saint Martial 12.00 45.00 69.00

AOC Francs Côtes de Bordeaux, L'Authentique
Domaine Haut Ventenac 7.00 19.00 29.00

AOC Lalande de Pomerol, Domaine Pont de Guêtres
Rousselot 16.00 65.00 95.00

AOC Margaux Grand cru classé, Comte de Dauzac 145.00

Bourgogne

Les Blancs

AOC Petit Chablis, Domaine Hamelin 9.00 35.00 49.00

 AOC Chablis, Domaine Vrignaud  12.00 45.00 69.00

AOC Saint Véran, Domaine des deux Roches 75.00

AOC Pouilly Fuissé, Vieilles Vignes, Domaine des deux Roches 95.00

AOC Chablis Premier cru, Côtes de Fontenay, Domaine Vrignaud  115.00

Les Rouges

AOP Bourgogne Pinot Noir, Domaine Lapalus 9.00 35.00 49.00

AOC Hautes Côtes de Beaune, Vieilles Vignes
Domaine Cordonnier 75.00

 AOC Hautes Côtes de Nuit, Domaine Glantenet 12.00 45.00 69.00

AOC Mercurey Premier Cru, Les Combins
Domaine Theullot-Juillot 16.00 65.00 95.00

AOC Pommard, Domaine Bachelet  145.00

AOC Gevrey Chambertin, Domaine Fery 195.00

AOC Nuits Saint Georges, Les Charbonnières, Domaine Cordonnier 195.00



issu de l'agriculture biologique

Prix nets TTC en euros - Service compris

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

le verre le pichet la bouteille
12,5cl 50cl 75cl

Languedoc Sud-Ouest

Les Blancs

IGP Côtes de Gascogne, Prélude d'Hiver,  7.00 19.00 29.00
Domaine de Saint Lannes

AOC Côtes du Roussillon, Altaïr, Mas Amiel 75.00

Les Rouges

 AOC Bergerac, Cîmes dans la Brume 12.00 45.00 69.00
Domaine Julien Auroux

AOC Collioures, Chap. IV Sculpteurs de schistes, Château Castel 95.00

Loire

Les Blancs

AOC Coteaux du Layon, Domaine Cady  9.00 35.00 49.00

AOC Côtes de Grandlieu sur Lie, Domaine du Haut Bourg 7.00 19.00 29.00

 AOC Pouilly fumé, Les Origines, Domaine Figeat 9.00 35.00 49.00

AOC Pouilly fumé, Cuvée Prestige, Domaine Figeat 69.00

Les Rouges

AOC Saint Nicolas de Bourgueuil, Les Gravieres 7.00 19.00 29.00
Domaine Audebert & Fils

 AOC Chinon, Les Cousins, Domaine Amirault-Grosbois  39.00

AOC Sancerre, Maulin-Bèle, Domaine Vatan 12.00 45.00 69.00

Les Rosés

Cabernet d'Anjou, Domaine Cady  7.00 19.00 29.00

 issu de l'agriculture biologique

Prix nets TTC en euros - Service compris

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

le verre 12,5cl	le pichet 50cl	la bouteille 75cl
--------------------	-------------------	----------------------

Provence

Les Rouges

AOC Côtes de Provence, Cuvée César, Domaine La Madrague  95.00

Les Rosés

 AOC Côtes de Provence, Moment Inattendu
Domaine La Grande Bauquière 9.00 35.00 49.00

AOC Côtes de Provence, Le B Création
Domaine La Grande Bauquière 7.00 19.00 29.00

AOC Côtes de Provence, Cuvée Gaspard, Domaine La Madrague  95.00

Rhone

Les Blancs

AOC Grignan-les-Adhémar, Gourmandises  7.00 19.00 29.00
Domaine de Montine

 AOC Grignan-les-Adhémar, L'instant Egoïste
Domaine de Grangeneuve 9.00 35.00 49.00

AOC Saint Joseph, Les Granilites  12.00 45.00 69.00

AOC Condrieu, Chap. III - Au delà de la brume, Château Castel 115.00

Les Rouges

AOC Grignan-les-Adhémar, Gourmandises 7.00 19.00 29.00
Domaine de Montine

AOC Crozes-Hermitage, Les Meysonniers, Chapoutier  49.00

AOC Saint Joseph, Les Granilites, Chapoutier  12.00 45.00 69.00

 AOC Grignan-les-Adhémar, La Truffière
Domaine de Grangeneuve 59.00

AOC Châteauneuf-du-pape, La Bernardine, Chapoutier 75.00

AOC Cornas, Les Arènes, Chapoutier 16.00 65.00 95.00

AOC Hermitage, Monier de la Sizeranne, Chapoutier  145.00

Les Rosés

AOC Grignan-les-Adhémar, Gourmandises  7.00 19.00 29.00
Domaine de Montine

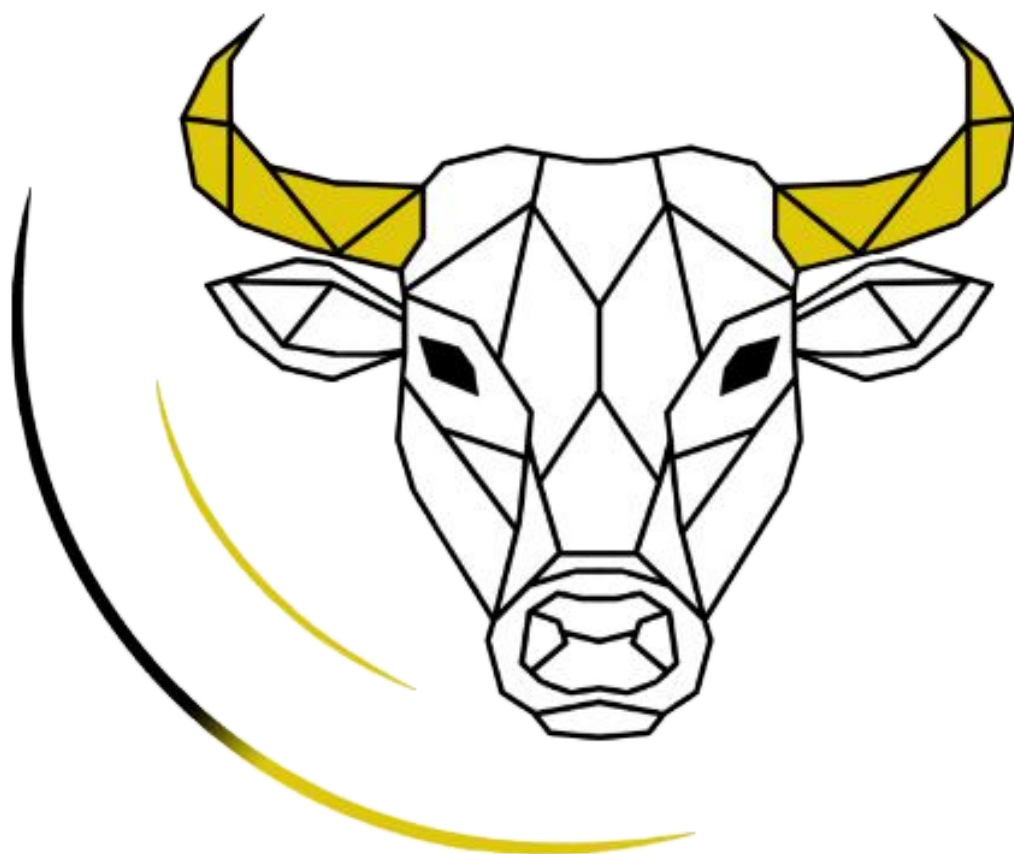
 issu de l'agriculture biologique

Prix nets TTC en euros - Service compris

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

MAISON CHOCHOIS

— ARTISAN —



RESTAURANT • BOUCHERIE • BAR

Ouvert Tous les jours

*Boucherie
de 10h à 19h*

*Bar en continu
de 10h à Minuit*

*Restaurant
midi & soir*