



En fonction des saisons et de son inspiration, le chef vous propose de découvrir ses créations.

L'ensemble de notre carte est fait maison Végétarien

**PLAT DU JOUR** 14,30 €  
Du lundi au vendredi

## VIANDES

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison, de tagliatelles ou d'une poêlée de légumes

**PAVÉ DE RUMSTEAK** 20,50 €  
Sauce poivre maison, Maroilles maison ou béarnaise

**LE STEAK HACHÉ DE BOEUF** 12,70 €  
(Origine France 125g)

**TARTARE FAÇON FILET AMÉRICAIN** 17,40 €  
(Origine France 180g)

**GALETTE VÉGÉTARIENNE** 12,70 €  
(Panée, blé, fromage & épinard)

### SUPPLÉMENTS

Salade	2.60 €
Carottes râpées	4.30 €
Frites maison	4.30 €
Poêlée de légumes	4.80 €
Sauce poivre ou Maroilles maison	1.10 €
Sauce béarnaise	0.60 €

## BURGERS

Nos burgers sont accompagnés de carottes râpées maison et de frites maison

**LE BON BURGER** 15,90 €  
Pain bun, sauce maison Bon Spot, double bacon, triple Cheddar, tomate, cornichon aigre doux, salade, steak haché

Option végétarienne : Sans bacon + steak végétal

**LE MÉDITERRANÉEN** 16,40 €  
Pain bun, sauce crème fraîche - pesto maison, double Emmental, poivrons cuits, tomate, salade, steak haché

Option végétarienne : Steak végétal

**LE SPICY CHICKEN** 16,40 €  
Pain bun, sauce samouraï maison, triple Cheddar, tomate, oignons, salade, poulet pané

Option végétarienne : Sans bacon + steak végétal

**LE PIROUETTE CACAHUÈTE** 16,40 €  
Pain bun, sauce à la cacahuète, triple Cheddar, oignons grillés, double bacon, tomates, salade, steak haché

Option végétarienne : Steak végétal

**VERSION XXL** +4,30 €  
Un steak haché ou poulet pané supplémentaire

## SALADES

**LA CÉSAR** 15,90 €  
Salade feuille de chêne, tomates cerises, œuf, crispy bacon, poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César

Option végétarienne : sans viande + une galette végé

**LA BOWL DE L'ÉTÉ** 15,90 €  
Lentilles, tomate, dés de mangue, avocat, oignons pickles, chou rouge, houmous

**LA CHICHE OU POIS CHICHE ?** 15,90 €  
Salade feuille de chêne, lamelles de carotte, concombre, pickles d'oignons rouges, tomates cerises, Fêta, falafels maison, croustillant de pois chiche, crème de curry

## SPÉCIALITÉS DU BON SPOT

**LE CROQUE MAROILLES** 13,90 €  
Pain bruschetta, béchamel maison, oignons cuits, jambon blanc, mozzarella et Maroilles accompagné de salade

**WELSH CLASSIQUE** 16,10 €  
Tranche de pain moutardée, jambon blanc, Cheddar fondu dans la bière, œuf au plat accompagné de ses frites maison

**CASSOLETTE DE POULET CURRY** 17,20 €  
Poulet cuit en basse température, crème de curry et poivrons accompagnée de ses frites maison

**MAC AND CHEESE** 15,40 €  
Macaronis, crème fraîche, dés de jambon blanc, cheddar, mozzarella et moutarde à l'ancienne



## MENU ENFANT 11,90 €

SIROP	NUGGETS ou STEAK HACHÉ	DESSERT
Menthe Grenadine Abricot Violette Citron Fraise	Frites ou pâtes	Compote à boire ou Mister freeze

## APÉRO

**AIGUILLETES DE POULET PANÉES** 9,20 €  
Servies avec ses pots de sauces

**CAMEMBERT RÔTI** 10,20 €  
Servi avec ses mouillettes de pain grillé et son petit pot de miel

**SAUCISSON SEC** 8,90 €  
Fuet Espetec

## DESSERTS

<b>DESSERT DU JOUR</b> Consulter l'ardoise	5,60 €
<b>BROWNIE AUX NOIX CARAMELISÉES</b> Supplément: Servi tiède avec une boule de glace vanille	5,60 € + 1,50 €
<b>CHEESE CAKE</b> & coulis de fruits rouges ou caramel	5,60 €
<b>MILKSHAKE</b> Vanille, fraise ou chocolat	6,40 €
<b>CAFÉ GOURMAND</b> Consulter les serveurs	8,10 €
<b>THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND</b>	+ 1,1 €
<b>GAUFRE MAISON</b> Nature ou sucre Chocolat, Nutella, chantilly ou caramel	5,40 € 5,90 €
<b>GLACES "PROMIS JURÉ"</b>  1 / 2 / 3 boules Vanille, fraise, chocolat ou chocolat blanc spéculoos	2,70 € / 4,80 € / 6,40 €
<b>DAME BLANCHE</b> Trois boules de glace vanille, chantilly, coulis de chocolat & amandes effilées	8,10 €
<b>COUPE FLAMANDE</b> Une boule chocolat blanc spéculoos, deux boules vanille, chantilly, coulis de caramel & éclats de spéculoos	8,10 €
<b>COUPE STRAWBERRY</b> Deux boules fraise, une boule vanille, chantilly, coulis de fruits rouges & éclats de pralins	8,10 €
<b>COUPE SNICKERS</b> Deux boules chocolat, une boule vanille, chantilly, caramel & éclats de cacahuètes	8,10 €
Supplément chantilly ou coulis de chocolat, caramel, fruits rouges	+1,20 €

## BOISSONS CHAUDES

<b>EXPRESSO</b> (8cl) / <b>ALLONGÉ</b> (16 cl)	1,90 €
<b>NOISETTE</b> (Expresso + lait froid 8cl)	2,10 €
<b>MACCHIATO</b> (Expresso + lait chaud 10cl)	2,10 €
<b>GRAND CRÈME</b> (Expresso + lait chaud 16cl)	3,10 €
<b>DOUBLE EXPRESSO</b> (16cl)	3,00 €
<b>LATTE</b> (Expresso + lait chaud 30cl)	4,30 €
<b>CAPPUCCINO</b> (Expresso + lait chaud + cacao 30cl)	4,30 €
<b>CHOCOLAT CHAUD</b> (30cl)	4,30 €
<b>THÉ ET INFUSION</b> (Palais des thés 30cl)	3,70 €

## BIÈRES PRESSIONS

 <b>CADETTE BLONDY VELVET</b> 5°	25 cl / 50 cl 4,30 € / 7,50 €
 <b>ANOSTEKÉ IPA</b> 6°	4,50 € / 7,90 €
 <b>MOULINS D'ASCQ BLONDE</b> 6.2°	4,50 € / 7,90 €
 <b>CHOUFFE</b> 8 °	4,50 € / 7,90 €
<b>BIÈRE DU MOMENT</b>	4,70 € / 8,10 €
<b>PANACHÉ</b>	4,00 € / 7,00 €
<b>MONACO</b>	4,10 € / 7,20 €
Supplément sirop	+ 0,60 €

## BIÈRES BOUTEILLES

 <b>LYDERIC SANS ALCOOL</b> (33cl)	5,80 €
<b>DESPERADOS</b> (33cl) 5.9°	5,80 €
<b>DUVEL</b> (33cl) 8.5°	5,80 €
<b>KASTEEL ROUGE</b> (33cl) 8°	5,80 €
<b>CHIMAY BLEUE</b> (33cl) 9°	5,80 €
 <b>CIDRE LE SAUVAGEON</b>  Première presse - Cidre Brut Bio 5° (33 cl)	5,80 €

## VINS

<b>ROUGE - LANGUEDOC OÉ</b> AOC Languedoc Assemblage de Grenache, Syrah et Carignan pour vous transporter dans les garrigues dès la première gorgée.  Au verre (12.5 cl) / Bouteille (75cl)	5.20 € / 31.50 €
<b>ROSÉ - MÉDITERRANÉE OÉ</b> IGP Provence Cépage : Syrah, Caladoc et Merlot Arômes envoûtants de fruits rouges frais et de délicates notes florales.  Au verre (12.5 cl) / Bouteille (75cl)	5.10 € / 28.80 €
<b>BLANC - CHARDONNAY OÉ</b> Cépage : Chardonnay Ce vin de cépage 100% chardonnay offre une bouche ample et longue.  Au verre (12.5 cl) / Bouteille (75cl)	5.10 € / 28.80 €
<b>KIR CASSIS</b> (12.5 cl)	5,20 €

## SOFTS

<b>EVIAN</b> (50cl)	3,50 €
<b>PERRIER RONDELLE</b> (33cl)	3,70 €
<b>SAN PELLEGRINO</b> (50cl) Supplément sirop	3,50 € + 0,60 €
<b>EAU avec sirop</b> (33cl)	2,20 €
<b>JUS EN BOUTEILLE</b> (20cl) Pajottenlander - Pomme ou tomate	3,50 €
<b>DIABOLO</b> (30cl)	4,00 €
<b>COCA-COLA</b> (33cl)	4,00 €
<b>COCA ZÉRO</b> (33cl)	4,00 €
<b>FUZE TEA</b> (25cl)	4,00 €
 <b>LIMONADE NATURE BIO</b> (33 cl) 	5,40 €

## Symples

<b>ÉNÉRGISANTE</b> (33 cl)	5,40 €
Potion au citron, mirabelle, romarin, menthe poivrée, thym et argousier	
<b>LA RELAX</b> (33 cl)	5,40 €
Infusion de plantes, jus de cerise, jus de cassis, jus de buet, sucre de betterave, jus de citron	



<b>GINGEMBRE &amp; FRAMBOISIER</b> (33cl)	5,40 €
Eau filtrée, Kombucha (thé noir fermenté, sucre de canne et culture bactérienne vivante et levure), Jus de gingembre, Framboisier	

## LES FRAIS PRÉSSÉS

<b>JUS D'ORANGE</b>	4,60 €
<b>JUS DE PAMPLEMOUSSE</b>	4,60 €
<b>JUS DE CITRON</b> (Citron vert ou jaune + eau)	2,90 €
<b>LE BLOCQUEUR</b> (Orange, fruits rouges, citron vert)	5,60 €
<b>LE GRIMPEUR</b> (Orange, pamplemousse, citron vert)	5,60 €
<b>LE SLACKEUR</b> (Orange, fraise, banane)	5,60 €

En semaine : Dernière commande au restaurant : 22h30 / au bar : 23h  
En week-end: Dernière commande au restaurant : 20h30 / au bar : 21h

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. La liste des allergènes et des pays d'origine viande sont disponibles en salle. Prix nets, service compris. Tickets restaurants acceptés. Vente sur place, à emporter, traiteur.*