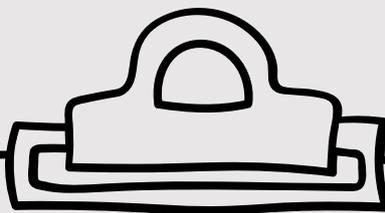


**CAFÉ-CANTINE
SALON DE THE**

HOPEN SOURCE

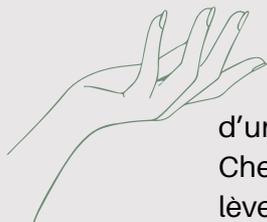
TRAITEUR

COWORKING



une démarche éco-citoyenne

Soyons simples, soyons vrais



Une cantine fraîche, 100% fait-maison

Parce qu'on va au restaurant pour manger quelque chose d'unique, de savoureux, fait avec soin, amour et authenticité. Chez nous, pas de surgelés ni de micro-onde : notre équipe se lève tôt pour vous préparer les entrées, plats et desserts du jour !

Un lieu de partages, d'échanges... et de bienveillance

À la cantine le midi, ou le café l'après-midi, l'Hopen Source est un lieu rempli de bienveillance. Un espace insoupçonné de 250m², verrière, terrasse à l'étage, cabane cachée pour les enfants, des canapés confortables, de la récup', des plantes, beaucoup de plantes! Pour déjeuner, pour un goûter gourmand avec un livre ou pour travailler tranquillement (WIFI gratuit).

 Possibilité de privatisation pour vos événements familiaux, associatif ou professionnels. Notre service traiteur mettra les petits plats dans les grands pour vous accueillir. Devis sur demande.

Des produits bio, locaux et de saison

Parce que c'est mieux et c'est meilleur quand on respecte le rythme des saisons et c'est encore mieux quand on travaille avec ses voisins !



Gestion des déchets et anti-gaspi

Parce qu'il faut toujours penser à la "Pachamama", rendre à la terre ce qu'on lui a pris et ainsi garder l'équilibre. On composte depuis 2020 tout les éléments organiques (retour de table, serviette en papier, marc de café) avec l'association des "Enchanterres". On utilise également le maximum de boissons consignés pour un bon sens vertueux. Sans reparler du circuit court !



ZEROWASTE
LILLE



Les EnchanTerres



Etiquettable®



HOPEN SOURCE

LA CANTINE

ENTRÉES	 Soupe 100% légumes frais. Sans gluten/ sans lactose / végétan 5.00€	Happy Bowl 300gr de fraîcheur à l'état pur 6 variétés de légumes de saison crus 1 céréale Granola maison Sans gluten / sans lactose / végétan Normal 7.50€ Grand (450gr) 14.00€
	Falafel du chef Sans gluten / sans lactose / végétan 5.50€	
	Tartelette Végétarienne Gluten / lactose / Oeuf 6€	
	Empanadas Végétarien Gluten / Oeuf 6€	
	Empanadas Poulet Gluten / Oeuf 6.50€	
PLATS		DESSERTS
 Plat végétarien du chef, parfois végétan en fonction des recettes 14.90€		
Plat poisson (selon arrivage), accompagné d'une céréale et des légumes de saison Poisson 16,50€		
Poulet biologique rôti, accompagné d'une céréale et des légumes de saison 16€		
Tarte végétarienne, Accompagné de salade méele Gluten / Lactose / Oeuf 14.50€		
Tarte au poulet rôti, Accompagné de salade méele Gluten / Lactose / Oeuf 15.50€	 Moelleux du jour Sans gluten/ sans lactose / végétan 6.00€	
		Cheesecake du moment Gluten / Lactose 6.50€
		Fondant au chocolat Sans gluten/ sans lactose 6.50€
		Dessert de la semaine Demandez les allergènes à notre équipe 6€
Notre ardoise change chaque semaine les allergènes aussi ! Demandez à notre équipe ou regarder le tableau des allergènes au pied de l'escalier		
MENU ENFANT	Mini Plat au choix + Jus de fruits 10€ Mini Plat au choix + Dessert 12.90€	
FORMULE DU MIDI Du mardi au vendredi	 Entrée + Plat 18.90€	
	 Plat + Dessert 19.90€	
	 Entrée + Plat + Dessert 23.90€	

Toute notre carte est fait maison, avec de produits frais, le plus possible biologique et local. Ici pas de micro ondes, friteuses ou congélateur

HOPEN SOURCE

LE BAR

BIÈRE	À la pression			En bouteille			
	25cl	33cl	50cl	33cl			
	Mongy saison 4.20€ 5.30€ 7.50€ <i>5.2° - Brasserie Cambier</i>	Biclou triple 5.70€ <i>8° - Moulin d'Ascq</i>					
	Poule Mouillée IPA 4.50€ 5.50€ 8€ <i>6.5° Brasserie Tandem</i>	Lupulus Brune 5.50€ <i>8.5° Brasserie Lupulus</i>					
Picon bière 5,20€ 6,30€ 8,50€ <i>18°</i>	Brunehaut blonde 5€ <i>6.5° - Brunehaut</i>						
Petite bulles de l'Avesnois 33cl 5.50€ <i>5° - Brut d'Ohain</i>			GLUTENFREE	Brunehaut blanche 5€ <i>5.5° - Brunehaut</i>			
				Trotinette IPA 4.20€ <i>sans alcool - Drink Drink</i>			
VIN							
BLANC			ROUGE				
	12.5cl	50cl	75cl		12.5cl	50cl	75cl
Chardonnay 2022 5€ 16€ 24€ <i>La Marouette 12.5° - Pays d'OC IGP Bio</i>				Chinon 6€ 19€ 26€ <i>Château Coulaire, 2021 12.3° - AOC Biodynamie</i>			
 Exilé 2022 6,50€ 21€ 30€ <i>Lise et Bertrand Jousset minéral et gourmand Chenin, Colombar, Melon de Bourgogne</i>				 Résiste 2022 6,50€ 21€ 30€ <i>Lise et Bertrand Jousset X Ledogar Epicé, rond et juteux Carignan, grenache, syrah</i>			
Peiruda 2023 6,50€ 21€ 30€ <i>Bouissel - IGP Florale, fruité et délicats Viognier, Colombar, Petit Manseng</i>				Rang versant 2020 6€ 19€ 26€ <i>Bouissel IGP Frais, notes de fruits rouges Base de Malbec</i>			
Côteaux du Layon 6€ 19€ 26€ <i>Domaine Dhommé 2023 - 11° Moelleux aux nuances poires, ananas, agrumes Chenin blanc</i>							
ROSE	Syrah			Côtes de Provence			
	12.5cl	50cl	75cl	12.5cl	50cl	75cl	
	5€	16€	24€	6€	19€	26€	
	<i>Les Hérissons, 2022 13°, Vin de France Bio</i>			<i>Cuvée Tradition, 2022 13°, AOP Bio</i>			
	Pastis 2cl, 45°, Bio 3€			APÉRITIF	DIGESTIF	Génépi 4cl, 40°, Bio 5€	
	Muscat 6cl, 16°, Bio 5€					Limoncello 6cl, 25°, Bio 7€	
	Kir cassis 15°, Bio 5€					Calvados 4cl, 4 ans, 42°, Bio 6.50€	
	Martini blanc/rouge 8cl, 14.4° 4€					Cognac 4cl, 3 ans, 40°, Bio 6.50€	
	Porto Tawny 6cl, 20°, Bio 5€					Gin 4cl, 40°, Bio 6€	
				Whisky 4cl, 40°, Bio 6€		Rhum brun 4cl, 40°, Bio 6€	

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

HOPEN SOURCE

LE CAFE

LIMONADE	Nature Au Pif 4€			KOMBUCHA 33cl <i>Loven</i>		
	Lavande Elixia 4€					L'Original 4.90€
	Citron vert Lemonaid+ 4€					Jasmin-Framboise 4.90€
	Gingembre Lemonaid+ 4€			Troublé <i>Framboise et Hibiscus</i> 4.50€		
	Meuh Cola pirate 27.5cl, Solibulles 3,70€			THÉ GLACÉ 33cl		
	Infusions Pétilantes					
	Basilic Symples 4.50€			Thé vert gingembre Charitea 4€		
	Feuille de Cassis Symples 4.50€			Rooïbos fruits de la passion Charitea 4€		
	Menthe douce Symples 4.50€			JUS BIO		
	Potion Énergie Symples 4.50€ <i>thym, menthe poivrée, citron</i>					
Potion Détox Symples 4.50€ <i>pomme, sauge, sureau</i>			Jus Bissap Bissao 4.50€			
Potion Relax Symples 4.50€ <i>cerise, lavande, verveine</i>			Jus d'abricot Ferme Margerie 4€			
33cl	EAU		50cl	100cl	33cl Jus Oranges pressées maison 4.50€	
	Eau plate Celtic 4€	4€	6€		15cl Pomme 3€	
Eau pétillante Celtic 4€	4€	6€		20cl Pomme-ananas 3.50€		
Thé Biologique			La théière : 4€ (50cl)	Le mug : 2.5€	Pajottenlander 20cl Pomme-cerise 3.50€	
THÉS VERTS	Sencha			20cl	Pomme-gingembre 3.50€	
	Jasmin				Pomme-rhubarbe 3.50€	
	Jardin d'agrumes				Multifruits 3.50€	
	Earl Grey bergamote et lavande					
THÉS NOIRS	Maté et menthe			CAFÉ 100% arabica biologique		
	Darjeeling			Expresso 2€		
	Aux fleurs rose, lavande, hibiscus			Allongé 2.10€		
ROOÏBOS	Thé d'hiver pomme, orange, cannelle			Double expresso 4€		
	Douceur terrestre pomme et amandes			<i>Supplément lait : +0.20€</i>		
INFUSIONS	Citron et gingembre			Latte 4.70€		
	Coquelicot-camomille			Cappuccino 4.50€		
	Infusion biologique			<i>Lait bio au choix : vache, avoine, amande, soja</i>		
	Classic cannelle, cardamome, gingembre			<i>Option déca : + 0.40€</i>		
	Menthe et citron vert			Chocolat chaud 4.50€		
Verveine			Mocaccino 4.50€			
Sérénité honeybush, citronnelle, camomille, pomme			Chai latte 4.50€			
			Matcha latte 4.50€			

HOPEN SOURCE

HORAIRES

RETROUVEZ-NOUS

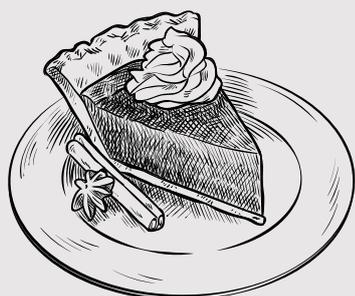
MARDI	10H - 18H30
MERCREDI	10H - 18H30
JEUDI	10H - 18H30
VENDREDI	10H - 18H30
SAMEDI	10H - 18H30



CUISINE OUVERTE DE 12H À 14H

CONTACT@HOPENSOURCE.COM

03 20 88 33 08



**PRIVATISATION
SUR DEMANDE**



HOPEN SOURCE

