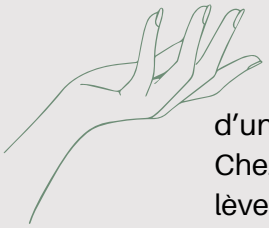
CAFÉ-CANTINE
SALON DE THE
HOPEN SOURCE
TRAITEUR
COWORKING

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 évènements familiaux, associatif ou professionnels. Notre service traiteur mettra les petits plats dans les grands pour vous accueillir. Devis sur demande.

Des produits frais, 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 !
Toute notre carte est fait maison, avec de produits frais, le plus possible issus de l'agriculture raisonnée et/ou biologique, et/ou locale.

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 consigné pour un bon sens vertueux. Sans reparler du circuit court !

Les EnchanTerres

ZEROWASTE LILLE

slowlille guide local de conso responsable... et pas que !

Partenaire engagé Destination Innovante Durable

Etiquettable®

FiG

HOPEN SOURCE

LA CANTINE

ENTRÉES

Falafel du chef — 5.50€
Sans gluten / sans lactose / végan

Tartelette Végétarienne — 6€
Gluten / lactose / Oeuf

Empanadas Végétarien — 6€
Gluten / Oeuf

Empanadas Poulet — 6.50€
Gluten / Oeuf

Salade de saison — 9€
voir tableau allergènes

Happy Bowl

300gr de fraîcheur

6 variétés de légumes de saison crus
1 céréale
Granola maison

Sans gluten / sans lactose / végan

Normal	Grand (450gr)
7.50€	14.00€

PLATS

Plat végétarien du chef, parfois végan en fonction des recettes — 14.90€

Plat poisson (selon arrivage), accompagné d'une céréale et des légumes de saison — 16,50€
Poisson

Poulet biologique rôti, accompagné d'une céréale et des légumes de saison — 16€

Tarte végétarienne, Accompagné de salade mélée — 14.50€
Gluten / Lactose / Oeuf

Tarte au poulet rôti, Accompagné de salade mélée — 15.50€
Gluten / Lactose / Oeuf

DESSERTS

Moelleux du jour — 6.00€
Sans gluten/ sans lactose / végan

Cheesecake du moment — 6.50€
Gluten / Lactose

Fondant au chocolat — 6.50€
Sans gluten/ sans lactose

Dessert de la semaine — 6€
Demandez les allergènes à notre équipe

Notre ardoise change chaque semaine les allergènes aussi : renseignez-vous auprès de l'équipe ou sur le tableau des allergènes.

Notre cuisine peut contenir des traces de : gluten, oeuf, lactose, soja, fruits à coque, arachides, poisson, sésame, céleri, sulfites, crustacés, mollusques, lupins, moutarde

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 des produits frais,
le plus possible issue de l'agriculture raisonnée et/ou biologique, et/ou locale.

HOPEN SOURCE

LE BAR

BIÈRE

À la pression	25cl	33cl	50cl
Saison Dupont *5,5°- Brasserie Dupont*	4€	5€	7.20€
Poule Mouillée IPA *6.5° Brasserie Tandem*	4.50€	5.50€	8€
Picon bière *18°*	5,20€	6,30€	8,50€

En bouteille	33cl
Biclou triple *8°- Moulin d'Ascq*	5.70€
Lupulus Brune *8.5° Brasserie Lupulus*	5.50€
Brunehaut blonde *6.5° - Brunehaut*	5€
Brunehaut blanche *5.5° - Brunehaut*	5€
Trotinette sans alcool IPA *0,4° - Drink Drink*	4.20€

GLUTENFREE

CIDRE

	33cl
Petite bulles de l'Avesnois *5° - Brut d'Ohain*	5.50€

VIN

BLANC

	12.5cl	50cl	75cl
Chardonnay La Marouette IGP Pays d'Oc	5€	16€	-
Peiruda IGP Comté Tolosan *Viognier - Colombard - Petit Manseng* floral, aromatique, souple	6,50€	21€	30€
Côteaux du Layon AOC *Chenin blanc* liquoreux, ample	6€	19€	26€
♡ **Exilé** Vin de France - Loire *Chenin - Chardonnay* fruité, tendu	6,50€	21€	30€
Chardonnay Hérisson Vin de France	-	-	24€

ROUGE

	12.5cl	50cl	75cl
Chinon AOP *Cabernet Franc* souple, frais	6€	19€	26€
♡ **Résiste** Vin de France - Loire *Carignan - Grenache - Syrah* léger, fruité	6,50€	21€	30€
Rang Versant Vin de France - Occitanie *Malbec - Négrette* gourmand, jolis tanins	6€	19€	26€

ROSE

	12.5cl	50cl	75cl
Côtes de Provence AOP *Cinsault - Grenache - Syrah* minéral, poivré, floral	6€	19€	26€

APÉRITIF

Pastis *2cl, 45°*	3€
Muscat *6cl, 16°*	5€
Kir cassis *12cl, 15°*	5€
Martini blanc/rouge *8cl, 14.4°*	4€
Porto Tawny *6cl, 20°*	5€

DIGESTIF

Génépi *4cl, 40°*	5€
Limoncello *6cl, 25°*	7€
Calvados *4cl , 4 ans, 42°*	6.50€
Cognac *4cl, 3 ans, 40°*	6.50€
Gin *4cl, 40°*	6€
Whisky *4cl, 40°*	6€
Rhum brun *4cl, 40°*	6€

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

Tous nos vins contiennent des sulfites

HOPEN SOURCE

LE CAFE

LIMONADE

33cl

Nature	Au Pif	4€
Lavande	Elixia	4€
Citron vert	Lemonaid+	4€
Ginger Beer	Accent	4,90€
Meuh Cola pirate	27.5cl, Solibulles	3,70€

Infusions pétillantes *Symples*

Basilic	4.50€
Feuille de Cassis	4.50€
Menthe douce	4.50€
Potion "Énergie" *thym, menthe poivrée, citron*	4.50€
Potion "Détox" *pomme, sauge, sureau*	4.50€
Potion "Relax" *cerise, lavande, verveine*	4.50€

KOMBUCHA

Loven — 33cl

L'Original	4.90€
Jasmin-Framboise	4.90€
Troublé *Framboise, hibiscus, concombre, menthe*	4.50€

THÉ GLACÉ

33cl

Thé vert gingembre	Charitea	4€
Rooïbos fruits de la passion	Charitea	4€

JUS

33cl	**Jus Bissap** Bissao	4.50€
25cl	**Jus d'abricot** Ferme Margerie	4€
15cl	**Oranges bio pressées maison**	4.50€

Pajottenlander 20cl

Pomme	3€
Pomme-ananas	3.50€
Pomme-cerise	3.50€
Pomme-gingembre	3.50€
Pomme-rhubarbe	3.50€
Multifruits	3.50€

EAU

	50cl	100cl
Eau plate Celtic	4€	6€
Eau pétillante Celtic	4€	6€

THÉS

La théière 40cl	4€
Le mug	2.5€

THÉS VERTS

- **Sencha**
- **Jasmin**
- **Jardin d'agrumes**
- **Earl Grey** *bergamote et lavande*
- **Méditerranée** *menthe douce*

THÉS NOIRS

- **Darjeeling**
- **Aux fleurs** *rose, lavande, hibiscus*
- **Thé d'hiver** *pomme, orange, cannelle*
- **Douceur terrestre** *pomme et amandes*

ROOÏBOS

- **Citron et gingembre**
- **Coquelicot-camomille**

Infusions

INFUSIONS

- **Classic** *cannelle, cardamome, gingembre*
- **Menthe et citron vert**
- **Verveine**
- **Sérénité** *honeybush, citronnelle, camomille, pomme*

CAFÉ 100% arabica

Expresso	2€
Allongé	2.10€
Double expresso	4€

Supplément lait : +0.20€

Latte	4.70€
Cappuccino	4.50€

Lait au choix : vache, avoine, amande, soja

Option déca : + 0.40€ Sirop de noisette : + 0.40€

Chocolat chaud	4.50€
Mocaccino	4.50€
Chaï latte	4.50€
Matcha latte	4.50€

HOPEN SOURCE

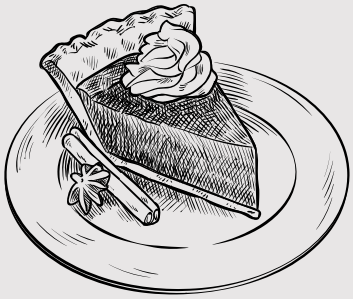
HORAIRES

RETROUVEZ-NOUS

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

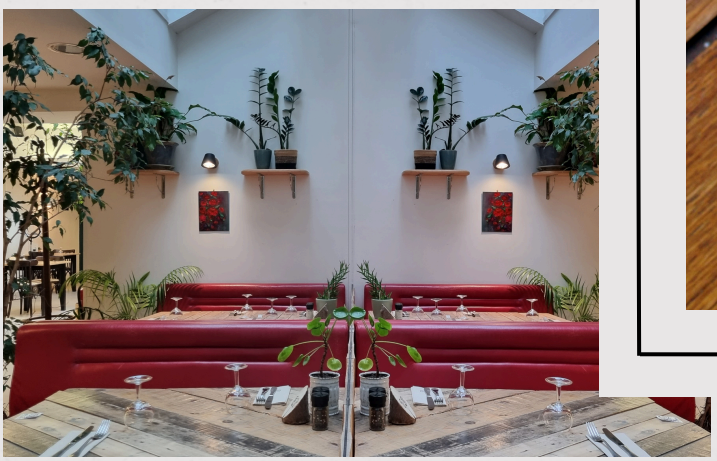
CUISINE OUVERTE DE 12H À 14H

CONTACT@HOPENSOURCE.COM
03 20 88 33 08



PRIVATISATION SUR DEMANDE

CAFÉ • CANTINE • TRAITEUR • COWORKING • SALON DE THÉ

HOPEN SOURCE

GALERIE