

LA CHICORÉE

Depuis 1903



OUVERT 7J/7 - JOUR & NUIT

DEPUIS 1903, LA CHICORÉE EST LE LIEU DE RENCONTRES DES LILLOIS. NOTRE BRASSERIE EST OUVERTE TÔT FERMÉE TARD, DU PETIT-DÉJEUNER AU DÎNER SANS INTERRUPTION. CE LIEU CHARGÉ D'HISTOIRES A VU DÉFILER BON NOMBRE DE FAMILLES AINSI QUE D'OISEAUX DE NUIT. DANS UN CADRE RÉNOVÉ AYANT CONSERVÉ SON AMBIANCE D'ÉPOQUE, LA CUISINE Y EST À SON IMAGE SIMPLE ET GÉNÉREUSE.



L'ÉCAILLER

Fruits de mer sur place et à emporter (selon arrivage)

3 huîtres Gillaudeau N°5 « papillon » et sa coupe de champagne sélection 22,50



LES HUITRES

| | | | |
|---|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Huîtres BIO Iles de Chausey les 6 | N°4 18,70 | N°3 19,20 | N°2 20,70 |
| Creuses Very Spéciales Ile de Tatihou Les 6 Les 12 | | N°3 16,50 31,00 | N°2 18,50 36,00 |
| Creuses Spéciales KRYSTALE, origine Normandie maison K'Dual Les 6 Les 12 | | | N°2 21,50 38,00 |
| Creuses Spéciales Gillaudeau Les 6 Les 9 Les 12 | N°5 29,00 41,00 54,00 | N°3 29,60 43,40 49,20 | N°2 43,00 63,50 84,50 |
| Plates de Belon « Yvon Madec » Les 6 Les 12 | N°4 13,50 25,5 | | N°2 17,50 32,50 |
| Huîtres du moment Les 6 Les 12 | | | |

Consulter notre ardoise

LE CASTING D'HUITRES

43,00
2 Huîtres BIO N°3 Iles de Chausey, 2 Creuses Spéciales N°3 Gillaudeau, 2 Plates de Belon N°2, 2 Creuses Very Spéciale N°3 Ile de Tatihou, 2 Creuses Spéciales N°2 KRYSTALE, 2 Huîtres du moment

L'ASSIETTE DE PAPILLON

32,00
3 Huîtres BIO N°4 Iles de Chausey, 3 Creuses Spéciales N°5 Gillaudeau, 3 Plates de Belon N°4

NOS FRUITS DE MER *Cuit en bouillon maison

| | | |
|-----------------------------------|------------|--------------|
| Homard | le ¼ 28,00 | Entier 45,00 |
| Langoustines – la pièce* | | 6,50 |
| Bigorneaux – environ 100g* | | 7,40 |
| Tourteaux – environ 400 g | | 21,70 |
| Crevettes grises – environ 100 g | | 13,40 |
| Crevettes roses – environ 100 g | | 12,40 |
| Bulots – environ 300 g | | 11,90 |
| Palourdes Iles de Chausey – les 6 | | 15,40 |
| Praires (selon saison) – les 6 | | 15,40 |
| Amandes de mer – les 6 | | 8,50 |
| Crevette royale – la pièce | | 4,90 |

NOS PLATEAUX

| | |
|---|--------|
| Plateau de 6 langoustines | 37,00 |
| L'assiette de Crevettes | 29,00 |
| 2 crevettes royales, 2 langoustines, 5 crevettes roses, 100 gr crevettes grises | |
| Plateau Signature | 38,00 |
| 3 Huîtres Bio Iles de Chausey N°2, 2 palourdes, 2 crevettes royales, 4 crevettes roses, 2 amandes, 3 bulots, 50 gr crevettes grises | |
| Sélection de l'Écailler | 59,50 |
| 6 Huîtres Bio Iles de Chausey N°4, 4 Plates de Belon, ½ Tourteau ou ½ Aragnée, 3 palourdes ou 3 praires, 4 crevettes roses, 100 g de bigorneaux, 3 amandes, 6 bulots, 50 g de crevettes grises | |
| Plateau Royal | 137,00 |
| 6 Creuses Very Spéciales N°3 Ile de Tatihou, 4 Plates de Belon, 1 Homard entier, 6 langoustines, 6 bulots, 50 gr de bigorneaux, 6 crevettes Royales, 50 gr de crevettes grises | |
| Plateau le « Majestique » | 179,00 |
| 6 Creuses Spéciales N°5 Gillaudeau, Plates de Belon N°4, 1 Homard entier, 1 Tourteau, 6 Amandes, 4 Palourdes, 6 langoustines, 50 gr de bulots, 50 gr de bigorneaux, 8 crevettes Royales, 100 gr de crevettes grises | |

NOS ASSIETTES D'HUITRES DÉGUSTATION

| | | |
|---|-------|---------------------------------|
| Par 3 – 1 Bio Iles de Chausey N°2, 1 Very Spéciale N°3, 1 Belon N°4 | 10,40 | Avec son verre de vin* 14,80 |
| Par 6 – 2 Bio Iles de Chausey N°2, 2 Very Spéciale N°3, 2 Belon N°4 | 19,70 | 24,10 |
| Par 9 – 3 Bio Iles de Chausey N°2, 3 Very Spéciale N°3, 3 Belon N°4 | 28,50 | 32,90 |

*Cent pour Cent Chardonnay – IGP Pays d'Oc

MENU TRADITION 29,00

ENTRÉE - PLAT - DESSERT - BOISSON

6 escargots ou terrine de campagne à la bière
ou salade de chèvre chaud

Carbonade flamande* ou Risotto aux deux saumons, tuile de parmesan ou cassolette de poulet au Maroilles

Coupe du Nord / Crème brûlée à la Chicorée ou Pudding et sa boule de glace Rhum Raisin

Boissons :

1 Verre de vin 12 cl 6e Sens + Gérard Bertrand + (blanc, rosé, ou rouge)
ou 1 Jupiter 25 cl
ou 1 soft au choix (hors cocktail)

*Servi avec des frites

MENU CHICORÉE 19,90

ENTRÉE - PLAT - BOISSON

OU

PLAT - DESSERT - BOISSON

Petite soupe à l'oignon ou vol au vent aux champignons

Boudin blanc grillée, oignons confits*
ou Tarte au Maroilles (plat)* ou Assiette de moules
marinières (ou à la crème)* ou notre Plat du jour

Crêpes au sucre ou Mousse au spéculoos,
2 boules de glace

Boissons :

1 Verre de vin 12 cl 6e Sens + Gérard Bertrand + (blanc, rosé, ou rouge) ou 1 Jupiter 25 cl
ou 1 soft au choix (hors cocktail)

*Servi avec des frites
De 11h00 à 22h30, hors week-end et jours fériés

MENU ENFANT – jusqu'à 10 ans + livret de jeux

10,90

Pavé de saumon ou saucisse de Strasbourg ou petite moule nature - Accompagnements au choix

Glace 1 boule (vanille, fraise ou chocolat) ou 1 crêpe au sucre

Boisson :

1 soft au choix (hors cocktail)



LA CARTE

NOS ENTRÉES ET SALADES

| | | |
|---|--------|-------|
| Soupe Gratinée à l'oignon « Spécialité Maison depuis 1903 » | | 13,90 |
| Os à Moelle et toasts grillés | | 12,90 |
| Assiette de Saumon fumé d'Ecosse  et ses toasts | | 15,30 |
| Sauce crème d'aneth | | |
| Escargots en persillade par 6 ou par 12 | 11,90 | 22,00 |
| Duo de Croquettes de crevettes grises | | 15,30 |
| Sauce tartare | | |
| Terrine de campagne à la bière et ses toast grillés | | 10,90 |
| | Entrée | Plat |
| Tarte aux poireaux et lardons, salade | 10,90 | 16,50 |
| Tarte au Maroilles, salade | 11,50 | 16,50 |
| Vol au vent aux champignons  | 11,90 | 17,50 |
| Salade Paysanne | 11,90 | 17,50 |
| Salade mescalun, Gésiers confits, lardons, pommes de terre grenailles, emmental, croustons | | |
| Salade de chèvre chaud | 10,90 | 15,90 |
| Salade mescalun, 1 toast (ou 2 toasts = plat +) chèvre, miel, tomates cerise, vinaigrette, oignon crispy, noix | | |
| Duo de Quenelles de veau aux champignons d'hiver | 12,50 | |
| Assiette 4 Saveurs | | 19,90 |
| Croquette de crevettes grises, Tarte au Maroilles, saumon fumé d'Ecosse  , toast de chèvre chaud | | |

SPÉCIALITÉS DE WELSH « MAISON »

| | |
|---|-------|
| Welsh Végé, frites fraîches  | 15,90 |
| Welsh jambon, frites fraîches | 17,50 |
| Welsh Royal, frites fraîches | 18,90 |
| Œuf, saucisse | |

Célèbre dans le Nord depuis des décennies, ce sont les Gallois qui nous ont transmis leur recette : du Cheddar Galloway, fondu avec de la bière et de la moutarde sur un toast au jambon. Le cheddar est un fromage jaune pâle au goût prononcé au lait de vache. Il est originaire du village anglais de Cheddar dans le Somerset.

NOS POISSONS ET SPÉCIALITÉS DE MOULES

| | |
|---|-------|
| Moules natures, frites fraîches | 16,90 |
| Moules Marinières, frites fraîches | 17,50 |
| Moules à la crème, frites fraîches | 17,90 |
| Moules au Maroilles, frites fraîches | 18,90 |
| Waterzoi de poissons « Spécialité maison » | 19,90 |
| Cabillaud, saumon, moules et coques, riz, légumes du moment, beurre blanc | |
| Trio de croquettes de crevettes grises | 19,90 |
| Sauce tartare, frites | |
| Sole Meunière (env. 250 g), frites fraîches | 27,50 |
| Pavé de saumon grillé, sauce crème aux herbes | 18,50 |
| Choucroute de la Mer | 24,90 |
| Chou, Cabillaud, saumon, moules et coques, beurre blanc | |
| Risotto aux deux saumons, huile de parmesan | 21,90 |
| Saint Jacques snackées, crème de champignons safranée, purée grand-mère | 23,90 |

NOS VIANDES

| | |
|---|-------|
| Entrecôte grillée (environ 300g), frites fraîches | 27,90 |
| Sauce au choix | |
| Poitrine de cochon d'Antan grillée, frites fraîches | 18,90 |
| Sauce BBQ « maison » | |
| Boudin blanc grillée, oignons confits et purée | 16,90 |
| Sauce Crème fraîche et champignons | |
| Steak haché de bœuf à cheval (ou pas), frites fraîches | 15,50 |
| Sauce au choix | |
| Andouillette AAAAA grillée, frites fraîches | 16,90 |
| Sauce au choix | |
| Bavette (env. 180g) grillée à l'échalote, frites fraîches | 18,20 |
| Pavé de rumsteck Angus (env. 180g), frites fraîches | 24,90 |
| sauce au poivre, salade | |
| Tartare de bœuf (préparé ou non), frites fraîches | 17,90 |

Nos accompagnements au choix : Frites, purée, riz, salade, légumes, pâtes, chou ou Pommes de terre grenailles
Accompagnement supplémentaire 5,00€

NOS BURGERS ET CROQUES

| | Simple | Double |
|--|--------|--------|
| Cheddar Burger, frites fraîches | 17,50 | 19,50 |
| Pain Burger, steak haché frais, mayonnaise, ketchup, cheddar, tomates, œuf au plat | | |
| Maroilles Burger, frites fraîches | 18,50 | 20,50 |
| Pain Burger, steak haché frais, mayonnaise, ketchup, Maroilles, tomates, bacon grillé | | |
| Végé Burger, frites fraîches  | 18,50 | |
| Pain Burger, steak de légumes à l'estragon, pané au parko (150gr) cheddar, oignons, salade, tomate, sauce tartare | | |
| Croque-Monsieur, salade et frites fraîches | | 17,90 |
| Pain de mie, jambon blanc, béchamel, emmental | | |
| Croque-Madame, salade et frites fraîches | | 18,50 |
| Pain de mie, jambon blanc, béchamel, emmental, œuf au plat | | |

NOS PLATS ET SPÉCIALITÉS BRASSERIE

| | |
|--|-------|
| Tartiflette, salade | 17,50 |
| Carbonade Flamande, frites fraîches | 17,20 |
| Plat mijoté de bœuf à la bière ambrée, pain d'épices et cassonade | |
| Filet de poulet gratiné au Maroilles, frites fraîches | 17,90 |
| Filet de poulet sauce cheddar | 17,90 |
| Frites fraîches, oignon crispy | |
| Potjeweesch, frites fraîches | 17,50 |
| Terrine de 4 viandes, volaille, lapin, porc et veau, servie en gelée | |
| Jarret de Cochon rôti au miel, frites fraîches | 18,90 |
| Jarret 500 g environ | |
| Choucroute royale | 25,50 |
| Jarret de cochon, Saucisse de Strasbourg, saucisson à l'ail, pomme de terre grenailles | |
| Blanquette de veau, riz | 17,90 |
| Plat mijoté crème, oignons, carottes | |
| La Chaud Biloute | 17,90 |
| Fromage Chaud Biloute, pommes de terre grenaille et charcuterie, salade mescalun | |
| Trio de Quenelles de veau aux champignons d'hiver | 18,90 |

Nos sauces au choix : Poivre, Maroilles, Champignons à la crème, Echalote, Crème aux herbes, tartare, BBQ « maison », cheddar
Sauce supplémentaire 2,00€

LES DESSERTS

| | |
|--|------|
| Crème Brulée à la Chicorée | 7,90 |
| Choux Praliné | 8,50 |
| Tarte au citron meringuée | 8,50 |
| Mousse au chocolat | 6,90 |
| Mousse au Spéculoos | 6,90 |
| Tarte Tatin et boule de glace vanille | 8,50 |
| pudding au raisin et sa boule de glace rhum raisin | 7,90 |

NOS IRISH

| | |
|--|------|
| Café du Ch'ti (12 cl) <i>Café, Genévrier et crème fouettée</i> | 9,90 |
| Irish Coffee (12 cl) <i>Café, Whisky et crème fouettée</i> | 9,90 |
| Marnissimo (12 cl) <i>Café, Grand Marnier et crème fouettée</i> | 9,90 |

DESSERTS GLACÉS VAN DEN CASTEELE

| | |
|---|------|
| Pommes d'Amour <i>Crème glacée caramel, sorbet pomme d'Amour et Cœur caramel</i> | 7,70 |
| Pavé Flamand Chicorée <i>Crème glacée Chicorée et spéculoos, meringue au café et poudré de biscuits au spéculoos</i> | 7,90 |
| Succès <i>Crème glacée de Madagascar et éclats de nougatine</i> | 7,90 |
| Merveilleux café <i>Mousse café, meringue, copeaux de chocolat noir</i> | 7,90 |
| Citron givré | 8,40 |

CRÊPES ET GAUFRES LIÉGEOISES

| | |
|---------------------|------|
| Sucre | 3,90 |
| Cassonade | 3,90 |
| Confiture | 3,90 |
| Crème fouettée | 4,50 |
| Chocolat chaud | 4,90 |
| Caramel beurre salé | 4,90 |
| Nutella® | 5,80 |

LES GLACES

| | |
|--|------|
| Profiteroles « Spécialité maison » <i>Glace vanille, sauce chocolat, Crème fouettée</i> | 8,90 |
| Dame blanche <i>Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée</i> | 6,80 |
| Café Liégeois <i>Glace café, café, amandes effilées, crème fouettée</i> | 6,80 |
| Chocolat Liégeois <i>Glace chocolat, sauce chocolat, amandes effilées, crème fouettée</i> | 6,80 |
| Banana split <i>Glace vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat, banane, crème fouettée</i> | 7,10 |
| Coupe du Nord <i>Glace spéculoos, chicorée et café, crème fouettée, amandes effilées</i> | 6,70 |
| Coupe numéro 27 <i>Glace Menthe chocolat, Gel 27, crème fouettée</i> | 8,90 |
| Coupe Colonel <i>Glace citron, vodka</i> | 8,90 |


NOS GLACES À COMPOSER

| | |
|----------|------|
| 1 boule | 3,20 |
| 2 boules | 6,00 |
| 3 boules | 7,50 |

| | |
|--|------|
| Parfums : Fraise, Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Menthe Chocolat, Spéculoos, Chicorée, Rhum raisin | |
| Supplément : Crème fouettée, banane | 1,50 |
| Supplément sauce Nutella®, chocolat, caramel | 1,50 |



NOTRE COUP DE COEUR

6e Sens (blanc, rosé, rouge) 
IGP Pays d'Oc

| 12 cl | 20 cl | Piñet 25cl | Piñet 50cl | 75 cl |
|-------|-------|------------|------------|-------|
| 4,50 | 6,20 | 6,80 | 12,80 | 17,40 |

NOS SELECTIONS DE VINS AU VERRE

VINS BLANCS

| | 12 cl | 20 cl |
|--|-------|-------|
| Cent pour Cent Chardonnay IGP Pays d'Oc | 5,00 | 6,60 |
| Perles de Sauvignon IGP Pays d'Oc | 5,00 | 6,60 |
| Saint Victor, Viognier « Gérard Bertrand » IGP Pays d'Oc | 4,40 | 6,40 |
| Muscadet Sur Lie Saget La Perrière AOP Muscadet | 6,40 | 8,00 |
| Riesling Cuvée Europe Dopff Au Moulin AOP Alsace | 5,40 | 7,00 |
| Bourgogne Aligoté « Domaine Rion » AOP Bourgogne Aligoté | 5,40 | 6,40 |
| UBY Gros et Petit Manseng N°4 « Domaine UBY » IGP Côte de Gascogne Vin Moelleux | 6,20 | 7,20 |

VINS ROSÉS

| | 12 cl | 20 cl |
|--|-------|-------|
| Gris Blanc, Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc | 4,80 | 6,80 |
| Source of Joys, Gérard Bertrand AOP Languedoc BIO Végan | 6,00 | 7,40 |

VINS ORANGE

| | 12 cl | 20 cl |
|---|-------|-------|
| Orange Gold BIO, Gérard Bertrand Vin de France | 6,00 | 7,00 |

VINS ROUGES

| | | |
|--|------|------|
| Mouton Cadet « Baron Philippe de Rothschild » AOP Bordeaux | 5,70 | 7,00 |
| Gamay de Touraine « Domaine Charmoise » AOP Touraine | 5,70 | 7,00 |
| Prima Nature Merlot BIO, Gérard Bertrand IGP d'Oc | 5,40 | 6,40 |
| Saint Victor Pinot Noir Gérard Bertrand IGP d'Oc | 4,40 | 6,40 |
| Syrah Les Vignes d'A Coté « Domaine Cuilleron » IGP Collines Rhodaniennes | 5,60 | 7,00 |

LES VINS BLANCS

37,5cl 75cl

LANGUEDOC

| | |
|---|-------|
| Cent pour Cent Chardonnay IGP Pays d'Oc | 21,50 |
| Perles de Sauvignon IGP Pays d'Oc | 21,90 |
| Chardonnay Domaine de l'Aigle AOP Limoux | 40,50 |
| Saint Victor, Viognier « Gérard Bertrand » IGP Pays d'Oc | 24,50 |
| Art de vivre clairette du Languedoc d'Arissan « Gérard Bertrand » AOP Clairette du Languedoc Arissan « légèrement moelleux » | 27,50 |

LOIRE

| | |
|---|-------|
| Muscadet Sur Lie Saget La Perrière AOP Muscadet | 34,50 |
| Pouilly Fumé « Domaine Saget » AOP Pouilly Fumé | 40,50 |
| Sauvignon Touraine BIO Domaine de la Charmoise AOC Touraine | 28,50 |

ALSACE

| | |
|---|-------------|
| Riesling Cuvée Europe « Dopff Au Moulin » AOP Alsace | 19,00 27,00 |
| Pinot Blanc Tiré sur Lies « Dopff Au Moulin » AOP Alsace | 34,50 |

BOURGOGNE

| | |
|--|-------|
| Chablis Louis Jadot AOC Chablis | 50,00 |
| Bourgogne Aligoté « Domaine Rion » AOP Bourgogne | 26,10 |

VALLÉE DU RHÔNE

| | |
|--|-------|
| Château de Nages cuvée Liberty BIO Vin de France | 20,50 |
| Côtes du Rhône Nature Bio, Domaine Perrin AOC Côte du Rhône | 24,00 |
| Viognier « les Vins de Vienne » IGP Collines Rhodaniennes | 33,00 |

CÔTE DE GASCOGNE

| | |
|--|-------|
| UBY Gros et Petit Manseng N°4 « Domaine UBY » IGP Côte de Gascogne Vin Moelleux | 29,00 |
|--|-------|

LES VINS ROSÉS

37,5 cl 75 cl

| | |
|---|-------|
| Gris Blanc, Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc | 22,00 |
| Source of Joys, Gérard Bertrand AOP Languedoc BIO Végan | 31,50 |

VIN ORANGE

| | |
|--|-------|
| Orange Gold BIO, Gérard Bertrand Vin de France | 27,50 |
|--|-------|

LES VINS ROUGES

ALSACE

| | |
|--|-------|
| Pinot Noir Cuvée des deux cerfs « Dopff Au Moulin » AOP Alsace | 29,00 |
|--|-------|

BORDEAUX

| | |
|--|-------|
| Plaisir de Siaurac « Château Siaurac » Lalande de Pomarol | 35,50 |
| Mouton Cadet « Baron Philippe de Rothschild » AOP Bordeaux | 26,00 |
| Château Frontenac AOP Bordeaux | 23,00 |
| Baron Nathaniel « Baron Philippe de Rothschild » AOP Pauillac | 52,50 |

VAL DE LOIRE

| | |
|---|-------------|
| Gamay de Touraine « Domaine Charmoise » AOP Touraine | 26,50 |
| Saint Nicolas de Bourgueil | 17,50 25,50 |
| Saget « Domaine de La Perrière » - AOP Saint Nicolas de Bourgueil | |

| | |
|--|-------|
| Sancerre Saget « Domaine de La Perrière » AOP Sancerre | 45,50 |
|--|-------|

LANGUEDOC

| | |
|--|-------|
| Pinot Noir « Domaine de l'Aigle » Gérard Bertrand IGP d'Oc | 40,50 |
| Prima Nature Merlot BIO, Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc | 23,50 |
| Château l'Hospitalet « la clape » Gérard Bertrand AOP La Clape | 67,00 |
| Saint Victor Pinot Noir Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc | 24,50 |

VALLEE DU RHÔNE

| | |
|--|-------|
| Côtes du Rhône Nature BIO « Domaine Perrin » AOP Côtes du Rhône | 24,00 |
| Crozes Hermitage Bio, Cuvée L « Domaine Combier » AOP Crozes Hermitage | 39,00 |
| Syrah Les Vignes d'A Coté « Domaine Cuilleron » IGP Collines Rhodaniennes | 25,50 |
| Cairanne « Peyre Blanche » Famille Perrin AOC Cairanne | 25,50 |
| Pic St Loup « Espérance », Château de Valfaunès AOP Pic St Loup | 35,00 |
| Châteauneuf-du-Pape « les Sinards », Domaine Perrin AOC Châteauneuf-du-Pape | 73,00 |

BOURGOGNE

| | |
|--|-------|
| Bourgogne Couvent des Jacobins « Louis Jadot » AOP Bourgogne | 47,00 |
| Hautes Côtes de Nuit Les Dames Huguettes « Albert Bichot » AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuit | 56,00 |

BEAUJOLAIS

| | |
|---|-------|
| Brouilly « Les Roches Roses » « Albert Bichot » AOP Brouilly | 33,00 |
| Saint Amour Côte de Besset, Château de Beauregard AOC St Amour | 41,00 |

NOS CHAMPAGNES

Cupez 75cl

| | |
|--------------------------|------------|
| Sélection de la Chicorée | 7,50 42,00 |
| Pommery Brut Royal | 8,50 48,50 |
| Moët & Chandon | 9,50 59,50 |

LES BOISSONS

LES SOFTS

| | |
|---|-------------|
| Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry (33 cl) | 3,90 |
| Sprite, Fanta orange (25 cl) | 3,90 |
| Fuze Tea (25 cl) | 3,90 |
| Tropico (25 cl) | 3,90 |
| Schweppes Tonic ou Agrum* (25 cl) | 3,90 |
| Oasis Tropical (25 cl) | 3,90 |
| Orangina (25 cl) | 3,90 |
| Limonade / Diabolo (25 cl) | 3,20 / 3,70 |
| Sirop à l'eau (25 cl) | 2,50 |
| <i>Fraise, grenadine, citron, menthe, pêche, violette</i> | |
| Jus de fruits Minute Maid (25 cl) | 3,90 |
| <i>Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Multifruits</i> | |
| LES EAUX | |
| Vittel (50 cl), San Pellegrino (50 cl) | 3,50 |
| Vittel (100 cl), San Pellegrino (100 cl) | 4,80 |
| Perrier (33 cl), Vittel Citron (50 cl) | 3,80 |



NOS PLANCHES RÉGIONALES ET D'AILLEURS

| | |
|---|-------|
| Assortiment Croquettes 3 croquettes au Cheddar, 3 Croquettes au Maroilles, sauce tartare | 15,90 |
| Assortiment de fromages Maroilles, Ch'noorée des Deux Caps, Vieux Lile, Ch'i Roux et Petit César | 13,90 |
| Planche de charcuteries | 16,90 |
| Planche de saumon fumé d'Ecosse | 18,90 |
| Saucisson sec | 7,50 |
| Panier grignotage 2 sticks mozzarella, 1 croquette cheddar et 1 Maroilles, 3 arosas de morue, 2 bouchées de camembert sauce tartare et sauce Cheddar | 11,90 |

NOS BIÈRES BOUTEILLES

| | |
|--|------|
| Jupiler 0,0 25cl, 0,0* | 5,00 |
| Paix Dieu 33cl, 10* | 7,40 |
| Duvel 33cl, 8,5* | 6,90 |
| Chimay Bleue 33cl, 8,5* | 7,00 |
| PVL L'Ambrée (à la Chikorée Leroux) 33cl, 8* | 7,00 |
| Rince Cochon Rouge 33cl, 7,5* | 6,70 |
| Chouffe 33cl, 8* | 6,80 |

NOS BIÈRES PRESSIONS

| | 25 cl | 33 cl | 50 cl |
|--|-------|-------|-------|
| Jupiler 5,2* | 4,90 | 6,10 | 7,60 |
| Ginette Lager Bio 4,5* | 5,10 | 6,30 | 8,40 |
| Leffe blonde 5,8* | 5,40 | 6,60 | 9,00 |
| Leffe Ruby 5* | 5,70 | 6,90 | 9,70 |
| Bière du moment | 5,70 | 7,00 | 9,30 |
| Bon Secours «Prestige» - bière triple 5* | 6,10 | 7,30 | 9,60 |
| Hoegaarden Blanche 4,8* | 5,60 | 6,60 | 8,90 |
| Kwak 8,4* | 6,10 | 7,30 | 9,60 |
| Triple Karmeliet 8* | 6,10 | 7,30 | 9,60 |
| Kasteel rouge 8* | 6,10 | 7,30 | 9,60 |
| Cuvée des Trolls 7* | 5,70 | 7,00 | 8,20 |
| Rince Cochon 8,5* | 5,50 | 6,90 | 8,20 |
| Anosteke 8* | 5,50 | 6,90 | 8,20 |
| Monaco, Tango, Panaché | 5,50 | 6,80 | 8,00 |
| Picon bière | 5,90 | 7,10 | 8,60 |

LES MOCKTAILS

| | |
|--|------|
| Virgin Mojito Original (20 cl) | 6,50 |
| <i>Srop de sucre de canne, eau gazeuse, glace pilée, menthe fraîche, citron vert</i> | |
| Virgin Mojito (20 cl) | |
| <i>Fraise ou Passion ou Framboise, eau gazeuse, glace pilée, menthe fraîche, citron vert</i> | |
| Virgin Colada (20 cl) | |
| <i>Crème de coco, jus d'ananas, glace pilée</i> | |
| Ines en Folie's (20 cl) | |
| <i>Jus de banane, jus d'ananas, jus de fraise, purée de framboise, glace pilée</i> | |
| Martini Vibrante Spritz Amer Fruité (20 cl) | |
| <i>Martini sans alcool Vibrante, jus de pamplemousse, eau gazeuse, glace pilée</i> | |
| Martini Floral Spritz Amer Floral (20 cl) | |
| <i>Martini sans alcool Floral, eau gazeuse, glace pilée</i> | |

LES APÉRITIFS

| | |
|---|------|
| Aperol spritz (14cl) | 7,90 |
| <i>Aperol, Prosecco, quartier d'orange, eau gazeuse</i> | |
| Kir (12cl) Cassis, mûre, framboise, pêche ou violette | 4,50 |
| Kir Royal (12cl) Cassis, mûre, framboise, pêche ou violette | 8,90 |
| Martini : Bianco / Rosso / Rosato / Fiero (7cl) | 4,50 |
| Ricard (2cl), Suze (4cl) | 4,50 |
| Campari (8cl) | 4,90 |
| Picon Bière (25cl), Picon Vin Blanc (21cl) | 5,90 |
| Porto Rouge ou Blanc (8cl) | 4,50 |
| Rhum Bacardi Carta Blanca (4cl) | 5,90 |
| Vodka Eristoff Original (4cl) | 5,90 |
| Vodka Grey Goose (4cl) | 7,20 |
| Gin Bombay Sapphire (4cl) | 6,30 |
| Téquila Patron Silver (4cl) | 5,90 |
| William Lawson's (4cl) | 6,30 |
| Jack Daniel's (4cl) | 7,30 |
| Chivas / Glenlivet (8cl) | 9,50 |

Accompagnement soft + 2.00

Cocktails du mois (20 cl)

| | |
|-------------|------|
| Sans alcool | 5,00 |
| Avec alcool | 6,00 |

COCKTAILS RHUM

| | |
|---|------|
| Mojito Original (12 cl) | 7,90 |
| <i>Rhum Bacardi Anejo Cuatro, sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert</i> | |
| Mojito Royal (12 cl) | 9,40 |
| <i>Rhum Bacardi Anejo Cuatro, Prosecco, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert</i> | |
| Mojito fraise, Passion, Framboise (12 cl) | 8,40 |
| <i>Rhum Bacardi Anejo Cuatro, purée de fruits, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert</i> | |
| Cuba Libre (20 cl) | 7,90 |
| <i>Rhum Bacardi spiced, cola, citron vert</i> | |
| Pina Colada (20 cl) | 7,90 |
| <i>Rhum Bacardi Carta Blanca, purée de coco, jus d'ananas</i> | |

COCKTAILS VODKA

| | |
|--|------|
| Caipiroska (7 cl) | 7,90 |
| <i>Vodka Eristoff, citron vert, sucre de canne</i> | |
| Bloody Mary (12cl) | 6,90 |
| <i>Vodka Grey Goose, jus de tomate, jus de citron, tabasco</i> | |

| | |
|--|------|
| Moscow Mule (12cl) | 7,90 |
| <i>Vodka Grey Goose, jus de citron vert, citron vert, eau gazeuse, rondelle de concombre</i> | |

COCKTAILS TÉQUILA

| | |
|---|------|
| Tommy's Margarita (7cl) | 7,90 |
| <i>Téquila Patron Silver, jus de citron vert, citron vert, srop d'Agave</i> | |
| Téquila Sunrise (12cl) | 7,90 |
| <i>Téquila Patron Silver, jus d'orange, grenadine</i> | |

COCKTAILS GIN

| | |
|---|------|
| Gin Fizz ou Tonic (12cl) | 7,90 |
| <i>Gin Bombay Sapphire, jus de citron, sucre de canne</i> | |
| <i>OU Gin Bombay Sapphire, Schweppes Tonic, citron, perrier</i> | |

COCKTAILS MARTINI

| | |
|--|------|
| Spritz Martini Fiero (14cl) | 7,90 |
| <i>Martini Fiero, Prosecco, quartier orange, eau gazeuse</i> | |
| Americano (12cl) | 7,90 |
| <i>Martini Rosso, Campari, Nolly Prat, quartier orange et citron</i> | |
| Martini Tonic (14cl) | 7,90 |
| <i>BIANCO ou ROSSO ou ROSATO ou FIERO</i> | |
| <i>Martini, Schweppes Tonic, quartier citron</i> | |
| Martini Royal Bianco ou Rosato (14cl) | 7,90 |
| <i>Martini, Prosecco, quartier citron, eau gazeuse</i> | |

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| Expresso / Double expresso | 2,40 / 3,50 |
| Expresso Noisette / Double Noisette | 2,90 / 3,90 |
| Décaféiné / Double Décaféiné | 2,40 / 3,50 |
| Cappuccino | 4,20 |
| Chocolat chaud | 5,50 |
| Chocolat Viennois | 6,00 |

THÉS KUSMI 4,80

MÉLANGES HISTORIQUES

Prince Vladimir
Thé noir aromatisé agrumes, vanille et épices

THÉS NOIRS

Earl Grey bleu blanc rouge
Thé noir aromatisé à la bergamote avec des morceaux de fruits et des pétales de bleuets

4 fruits rouges
Thé noir saveur fruits rouges

Ceylan OP **Bio**
Thé noir de Ceylan

THÉS VERTS

Nanah Bio **Bio**
Thé vert parfumé avec des feuilles de menthe

THÉ BLANC

White Anastasia **Bio**
Thé blanc à la bergamote aromatisé fleur d'orange

THÉ BIEN-ÊTRE

Detox **Bio**
Mélange de plantes aromatisé citron menthe

INFUSIONS

Camomille **Bio**

Verveine

Rooibos vanille **Bio**

| | |
|-------------------------|------|
| CAFÉ GOURMAND | 7,90 |
| THÉ GOURMAND | 7,90 |
| CHOCOLAT CHAUD GOURMAND | 8,50 |

LES ALCOOLS SUPÉRIEURS

A déguster en the rocks ou allongés
Accompagnement soit + 2,00€

| | | | |
|--|------|-------------------------|------|
| Rhum Bacardi Ocho (4cl) | 6,90 | Baileys (4cl) | 6,90 |
| Rhum Bacardi Santa Teresa 1796 (4cl) | 6,90 | Cognac / Calvados (4cl) | 6,90 |
| Get 27 / Get 31 (4cl) | 6,90 | Armagnac (4cl) | 6,90 |
| Eau de vie de Genièvre de Houille (4cl) | 6,90 | Vieille Prune (4cl) | 6,90 |
| Eau de vie (4cl) Framboise, Peter Williams ou Mirabelle | 6,90 | Chartreuse verte (4cl) | 6,90 |

