

Carte et Menus

Nos formules

Au choix sur la carte
Nos menu ne se partage pas

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 25,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 29,00€

Et pour commencer

DUO DE PATÉS À LA BIÈRE ET FLAMANDS AUX ENDIVES 8,90€

OS À MOELLE ET SES TOAST 9,90€
+ 1,50€

ŒUF POCHÉ AU MAROILLES CHIPS DE JAMBON CRU 8,90€

FLAMICHE AU MAROILLES	8,90€
CASSOLETTE D'ANDOUILLETTE AU MAROILLES	8,90€
1/2 CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET THYM	8,90€
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET SES TOASTS	8,90€
GAUFRE GRATINÉE AU FROMAGE DE CHÈVRE ET À LA CASSONADE	8,90€

Les salades, on en fait tout un plat

LA PÉVÈLE	16,90€
1/2 Camembert rôti, pommes caramélisées, salade, tomates, concombres, chicons, oignons et miel	
SALADE WELSH	16,90€
Salade, tomates, concombres, chicons, oignons, jambon blanc, toast moutarde, cheddar, oeuf sur le plat	
SALADE OSTANDAISE	18,00€
Salade, tomates, oignons, concombre, saumon fumé, gambas, croquette de crevette. + 3,00€	
LA BIQUETTE	16,90€
Chèvre chaud sur gratiné à la cassonade, salade, tomates, concombres, maïs, oignons	

Les planches Estaminet

Les planches sont servies avec pomme au four et salade composée

LA CONNIVENCE	19,90€
1/2 Camembert rôti au miel et thym, lard grillé et saucisse fumé Supplément + 3,00€	
LA CH'TIO PEQUEU	19,90€
Une croquette de crevettes grises, gambas x2, tranches de saumon fumé x3 Supplément + 3,00€	
LA CH'TI	19,90€
Tranche de Maroilles, tranche de Vieux Lille, paté à la bière et paté aux endives Supplément + 3,00€	

Les moules et produits de la mer

LA MARINIÈRE	16,90€
Oignons, céleri, vin blanc	
LA CRÈME D'AIL	16,90€
Oignons, céleri, crème à l'ail	
LA MAROILLES	16,90€
Oignons, céleri, crème au maroilles	

CROQUETTES DE CREVETTES GRISES X3 , FRITES MAISON ET SALADE, SAUCE
COCKTAIL 19,90€
+ 3,00€

LA GRANDE ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, POMME DE TERRE AU FOUR, SALADE ET
CRÈME CIBOULETTE 16,90€

La pêche du chef

Renseignez-vous auprès de nos serveurs ! + 3,00€

19,90€

Plats et spécialités régionales

LA FLAMICHE AU MAROILLES 16,90€
Avec pomme au four et salade

LE POTJEVLEESCH 16,90€
4 Viandes blanches froides en gelée : Lapin, porc, volaille et veau

LA FAMEUSE CARBONNADE FLAMANDE MAISON CUISINÉE À LA BIÈRE 16,90€
Viande de boeuf lentement mijotée à la bière et à la cassonade avec du pain d'épices, moutarde à l'ancienne

LE WELSH COMPLET « MINUTE » 16,90€
Tartine de pain moutardée, jambon blanc, cheddar fondu à la bière orné d'un œuf

LE WELSH CH'TI				16,90€
Tartine de pain moutardée, jambon blanc, Maroilles fondu à la bière, orné d'un oeuf				
MIGNON DE PORC AU MAROILLES				16,90€
LE CONNIV' WELSH AU CHEDDAR OU AU MAROILLES				
Tartine de pain moutardée, jambon blanc, saucisse fumée, lard grillé, cheddar ou Maroilles fondu à la bière, orné d'un oeuf				
+ 3,00€				
ANDOUILLETTE D'ARRAS, SAUCE MAROILLES				16,90€
CH'TI BURGER				
Pain burger, steak façon bouchère, salade, tomate, oignons, maroilles, sauce maroilles, orné d'un oeuf au plat				
	16,90€	19,00€	21,90€	
	Simple st.	Double st.	Triple st.	
FILET DE POULET AU MAROILLES				14,00€
PAVÉ DE BOEUF AU MAROILLES				19,90€
+ 3,00€				
PAVÉ DE BOEUF LILLOIS				19,90€
Pavé de boeuf, oignons, lard grillé, gratiné au Maroilles				
+ 3,00€				
PAVÉ NATURE				19,90€
+ 3,00€				
PAVÉ SAUCE À L'AIL				19,90€
+ 3,00€				

JARRET DE PORC BRAISÉ À LA FLEUR DE BIÈRE 19,90€
+ 3,00€

ASSIETTE CH'TI 21,90€
Carbonnade, welsh, potjevleesh, poulet Maroilles, frites maison et salade
+ 5,00€

Menu Ch'tio quinquin

Menu enfant moins de 10 ans

12,00€

STEAK HACHÉ OU NUGGET'S DE POULET + GLACE 2 BOULES

Nos garnitures

FRITES MAISON FAÇON POTATOES CUITES AU GRAS DE BOEUF
Avec peau donnant une couleur plus rousse et une texture plus croustillant.

POMME AU FOUR

ENDIVES BRAISÉES

SALADE

SUPPLÉMENT GARNITURE 2,90€

Nos sauces

MAYONNAISE, MOUTARDE, KETCHUP, MAROILLES, AIL, SAUCE FOIE GRAS

SUPPLÉMENT SAUCES 1,00€

Nos desserts et glaces

CH'TIRAMISU 8,90€

Mascarpone, speculoos, Genièvre

GAUFRE LIÉGEOISE, CHOCOLAT CHAUD ET GLACE VANILLE 8,90€

BRIOCHE PAIN PERDU GLACE CARAMEL 8,90€

TARTE À LA BIÈRE ET SON SORBET 8,90€

ASSIETTE DE FROMAGES	8,90€
Maroilles et Vieux-Lille	
CRUMBLE RHUBARBE MAISON	8,90€
Et sa boule de glace vanille	
LA PALETTE GLACÉE	8,90€
3 parfums de glace ou sorbet au choix	
Vanille, café, caramel, spéculoos, pain d'épice, fraise, citron, chocolat, poire, chicorée, caramel	
LA DAME BLANCHE - UN CLASSIQUE	8,90€
Boules de glace vanille, sauce chocolat chaud, crème sucrée vanille	
LA GUEULE NOIRE	8,90€
Boule de glace chocolat, sauce chocolat et crème sucrée vanille	
LE CAFÉ LIÉGEOIS	8,90€
Boules de café nappées de café chaud et crème sucrée vanille	
LE CHICORÉE LIÉGEOIS	8,90€
Boules de glace chicorée nappées de café chaud et crème sucrée vanille	
CARAMEL LIÉGEOIS	8,90€
Boule de glace caramel, sauce caramel et crème sucrée vanille	
COEUR COULANT CHOCOLAT, GLACE VANILLE	8,90€

Les arrosées

LE COLONEL	8,90€
Sorbet citron, vodka de loos	
LA LILLOISE	8,90€
Glace pain d'épice, glace spéculoos, glace chicorée, genièvre, crème sucrée vanille	
LE COMMANDANT	8,90€
Sorbet Poire, alcool de poire	
LA COUPE CONNIVENCE	8,90€
Glace vanille, liqueur de spécules et genièvre, crème sucrée vanille	
IRISH GLACÉ	8,90€
Glace vanille, glace café, café et whisky chaud, crème sucrée vanille	
LA COUPE SORBET À LA BIÈRE	8,90€
sorbet à la bière arrosé à la bière blonde	

Carte des boissons

Apéritifs & whiskies

SUZE	4,20€ 4 cl
MARTINI	4,20€ 4 cl
PORTO	4,20€ 4 cl
RICARD	4,20€ 4 cl
MUSCAT	4,20€ 4 cl
KIR CASSIS, MÔRE, PÊCHE, CERISE, FRAISÉ	4,20€ 12 cl

BAILEY'S	6,90€ 4 cl
TEQUILA	6,90€ 4 cl
COUPE DE CHAMPAGNE AOC	9,50€ 12 cl
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE AOC	9,90€ 12 cl
CHAMPAGNE BRUT VRANKEN BOUTEILLE	56,00€ 75 cl
AMÉRICANO MAISON	6,00€ 10 cl
COCKTAIL MAISON	7,90€ 15 cl
Rhum, cocktail de jus de fruits, sirop de Curaçao. Avec alcool	
COCKTAIL MAISON	5,90€ 15 cl
Rhum, cocktail de jus de fruits, sirop de Curaçao. Sans alcool	

Apéritifs & whisky Deuch'nord

LA CHUCH'MEURETE EUL KIR D'ICHI AU GENIÈVRE	4,90€
PICON VIN BLANC	6,90€ 12 cl
LIQUEUR DU NORD	4,90€ Liqueur de speculoos et de genièvre de la distillerie Clayssens à Wambre 4 cl
LE GEN'POMME	5,90€ Genièvre et jus de pomme 4 cl
VODKA OU GIN DE LOOS	6,90€ Genièvre et jus de pomme 4 cl
WHISKY DE WAMBRECHIES SINGLE MALT 3 ANS	6,90€ Genièvre et jus de pomme 4 cl

Nos cocktails

MOSCOW MULE	8,90€
Vodka , citron et citron vert, cordial gingembre et limonade.	15 cl
PORNSTAR MARTINI	8,90€
Vodka, cordial fruit de la passion et vanille	15 cl
MOJITO	8,90€
Rhum blanc, sucre de cannes, citron vert, limonade et menthe fraîche	15 cl
NEGRONI	8,90€
Gin, vermouth rouge, red bitter italien	15 cl
SOUTH BEACH	8,90€
Rhum caribbean 3 ans, orange sanguine et citron vert, cordial gingembre, cordial fruits de la passion et vanille	15 cl

Bières bouteilles

« Val'mieux chucher al 'boutelle qu'au volant ! »

MONK BRUNE 5,3°	5,90€ 33 cl
MONK BLONDE MISSION 4,8°	5,90€ 33 cl
MONK INDIGO IPA 6,5°	5,90€ 33 cl
LA PAIX DIEU	6,90€ 33 cl
Bière belge brassée les soirs de pleines lune « Sourit nîn boubourse, ché nîn eune blaque ! »	

Nos bières pression

AFFLIGEM AMBRÉE 6,7°	3,90€	5,30€	7,60€
Bière double d'abbaye, à la délicate amertume	25 cl	33 cl	50 cl
WEST IPA GALLIA	3,90€	5,30€	7,60€
Une bière qui parle d'agrumes, d'herbes fraîches et d'aiguilles de pins	25 cl	33 cl	50 cl
LA MORT SUBITE FRUITS ROUGES 4°	3,90€	5,30€	7,60€
Macérée en fût de chêne	25 cl	33 cl	50 cl
LA PELFORTH BLONDE	3,90€	5,30€	7,60€
.Brassée à Mons-en-Baroeul (59)	25 cl	33 cl	50 cl
HAPKIN BIÈRE TRIPLE DES FLANDRES 8,5°	3,90€	5,30€	7,60€
Haute fermentation	25 cl	33 cl	50 cl
LA MORT SUBITE BLANCHE 4,2°	3,90€	5,30€	7,60€
Parfait croisement entre la bière blanche et un lambic	25 cl	33 cl	50 cl
AFFLIGEM BIÈRE BELGE BLONDE D'ABBAYE À 6,6°	3,90€	5,30€	7,60€
Aux arômes maltés et fruités	25 cl	33 cl	50 cl

Nos cocktails à la bière

PICON BIÈRE	6,90€	7,90€	8,90€
Picon, bière blonde, sirop citron.	25 cl	33 cl	50 cl
MEXICAIN	6,90€	7,90€	8,90€
Bière blonde, tequila, Pulco	25 cl	33 cl	50 cl
LE NORD EXPRESS	6,90€	7,90€	8,90€
Bière blonde, crème de cassis, Pulco	25 cl	33 cl	50 cl
LA ROSE DU NORD	6,90€	7,90€	8,90€
Genièvre, Pulco, bière ambrée, grenadine.	25 cl	33 cl	50 cl
LE ROYAL	6,90€	7,90€	8,90€
Bière blonde, champagne, crème de cassis.	25 cl	33 cl	50 cl
LE BANANA	6,90€	7,90€	8,90€
Bière blanche, sirop de banane, rhum	25 cl	33 cl	50 cl
LE BIÉRITO	6,90€	7,90€	8,90€
Bière blonde, Pulco, sucre de canne, rhum	25 cl	33 cl	50 cl
MONACO	3,90€	5,90€	6,90€
	25 cl	33 cl	50 cl

Nos boissons fraîches

COCA COLA **3,90€**
33 cl

COCA COLA ZÉRO **3,90€**
33 cl

Limonades " La Gosse "

Artisanale & régional

NATURE **3,90€**
25 cl

FRAISE / POIRE **3,90€**
25 cl

VIOLETTE **3,90€**
25 cl

CITRON VERT **3,90€**
25 cl

CITRONNADE ROMARIN **4,90€**
33 cl

GINGER BEER **4,90€**
sans alcool 33 cl

Jus de fruits et thé glacé " La Pommeraie d'Oxelaëre "

JUS D'ANANAS **4,20€**
Pressé à froid en Provence 25 cl

JUS D'ORANGE **4,20€**
Pressé à froid en Provence 25 cl

JUS DE POMME, FRUITS ROUGES ET CITRON **4,20€**
Pressé à froid en Provence 25 cl

COTEAUX DE CASSEL **3,90€**
Une seule variété de pomme pour ce jus tout doux et très digeste! Merveilleux jus licoreux avec une variété de pomme la plus digeste 25 cl

MON THÉ DE CASSEL **3,90€**
Pour les amateurs de thé glacé. Le thé est directement infusé dans le jus de pomme. 25 cl

Les eaux

EAU MINÉRALE ST AMAND	3,90€	4,90€
Plate ou gazeuse.	50 cl	100 cl
SIROP À L'EAU	2,90€	
SUPPLÉMENT SIROP	1,00€	
SUPPLÉMENT SODA	2,00€	

Eun goûte ed'jus

CAFÉ EXPRESSO	1,90€	
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	1,90€	
GRAND CAFÉ	3,50€	
CAPPUCCINO	3,90€	
THÉ, INFUSION	4,20€	

LA BISTOUILLE **6,90€**
Café et genièvre chaud

CAFÉ OU THÉ GOURMAND UN EXPRESSO OU THÉ ACCOMPAGNÉ DE DOUCEURS
SUCRÉES **8,90€**
Brioche, boule de glace caramel, tarte à la bière

|
Nos digestifs

GET 27 OU GET 31 **6,90€**
4 cl

COGNAC **6,90€**
4 cl

COINTREAU **6,90€**
4 cl

CALVADOS **6,90€**
4 cl

BAILEY'S **6,90€**
4 cl

EAU DE VIE DE POIRE **6,90€**
4 cl

FLEUR DE BIÈRE		6,90€
		4 cl
ARMAGNAC		6,90€
		4 cl
GENIÈVRE		6,90€
		4 cl
AMARETTO		6,90€
		4 cl
LIMONCELLO		6,90€
		4 cl
ABSINTHE	8,00€	8,00€
	2 cl	2 cl
IIRISH OU CH'TI COFFEE		8,90€

Ché pinards

Carte des vins

Vins rouges

ST EMILION - THOMAS BARTON **7,90€ 15,00€**
Robe soutenue, nez plaisant de fruits mûrs, délicate note épicée. 12 cl 25 cl

ST EMILION - THOMAS BARTON **30,00€ 44,90€**
Robe soutenue, nez plaisant de fruits mûrs, délicate note épicée. 50 cl 75 cl

LES HAUTS DE JANEIL - DOMAINE FRANÇOIS LURTON - VIN DU PAYS D'OC **5,90€ 10,00€**
Robe rouge profonde, arôme de cerises noires, d'épice et de poivre blanc. 12 cl 25 cl

LES HAUTS DE JANEIL - DOMAINE FRANÇOIS LURTON - VIN DU PAYS D'OC **20,00€ 25,00€**
Robe rouge profonde, arôme de cerises noires, d'épice et de poivre blanc. 50 cl 75 cl

CÔTE DE BOURG - CHÂTEAU JOANNA **5,90€ 10,00€**
Un vin complexe, charnu, fruité avec une pointe boisée et épicée. 12 cl 25 cl

CÔTE DE BOURG - CHÂTEAU JOANNA **20,00€ 25,00€**
Un vin complexe, charnu, fruité avec une pointe boisée et épicée. 50 cl 75 cl

CÔTE DE BOURG - CHÂTEAU JOANNA **20,00€ 25,00€**
Un vin complexe, charnu, fruité avec une pointe boisée et épicée. 50 cl 75 cl

AOC MÉDOC - CHÂTEAU BESSAN **6,90€ 12,00€**
Couleur rouge grenat aux reflets de rouge brique, il exhale des arômes de raisins confits et de framboises, palais rond et équilibré. 12 cl 25 cl

AOC MÉDOC - CHÂTEAU BESSAN **22,00€ 28,00€**
Couleur rouge grenat aux reflets de rouge brique, il exhale des arômes de raisins confits et de framboises, palais rond et équilibré. 50 cl 75 cl

AOC BOURGOGNE - MAISON CAMU **6,90€ 12,00€**
Un grand pinot noir avec du fruit, de l'ampleur et de la générosité. 12 cl 25 cl

AOC BOURGOGNE - MAISON CAMU **22,00€ 28,00€**
Un grand pinot noir avec du fruit, de l'ampleur et de la générosité. 50 cl 75 cl

AOC MACON - MAISON REGNARD **6,90€ 12,00€**
Un vin rond, frais et très fruité. 12 cl 25 cl

AOC MACON - MAISON REGNARD **22,00€ 28,00€**
Un vin rond, frais et très fruité. 50 cl 75 cl

Vins blancs

IGP CÔTES DE GASCOGNE - B.A.B.A **5,90€ 10,00€**

Un vin sec et fruité, côté exotique du Gros Manseng aux notes vivifiantes d'agrumes Sauvignon.

12 cl 25 cl

IGP CÔTES DE GASCOGNE - B.A.B.A **20,00€ 25,00€**

Un vin sec et fruité, côté exotique du Gros Manseng aux notes vivifiantes d'agrumes Sauvignon.

50 cl 75 cl

MELODY GROS MANSENG - IGP CÔTE DE GASCOGNE - B.A.B.A MOELLEUX **6,90€ 13,00€**

Un vin moelleux, jolie couleur soutenue, reflets grisés, note d'ananas et d'abricot.

12 cl 25 cl

MELODY GROS MANSENG - IGP CÔTE DE GASCOGNE - B.A.B.A MOELLEUX **26,00€ 34,00€**

Un vin moelleux, jolie couleur soutenue, reflets grisés, note d'ananas et d'abricot.

50 cl 75 cl

AOC BOURGOGNE - MAISON CAMU **6,90€ 13,00€**

Ce bourgogne Chardonnay est un vin tendre et frais au nez de fleurs blanches.

12 cl 25 cl

AOC BOURGOGNE - MAISON CAMU **26,00€ 35,00€**

Ce bourgogne Chardonnay est un vin tendre et frais au nez de fleurs blanches.

50 cl 75 cl

Vins rosés

PINK FLAMINGO - SABLE DE CAMARGUE IGP **5,90€ 10,00€**
Sensuel et gourmand, couleur pôle, nez exotique et de fruits rouges, bouche souple et gourmande qui en font un rosé d'excellence. 12 cl 25 cl

PINK FLAMINGO - SABLE DE CAMARGUE IGP **20,00€ 25,00€**
Sensuel et gourmand, couleur pôle, nez exotique et de fruits rouges, bouche souple et gourmande qui en font un rosé d'excellence. 50 cl 75 cl

VILLA VALLEMBROSA - CUVÉE PRUNELLE **6,90€ 12,00€**
Un nez d'abricot, une bouche fraîche, minérale, un arrière goût de fruits rouges. 12 cl 25 cl

VILLA VALLEMBROSA - CUVÉE PRUNELLE **22,00€ 28,00€**
Un nez d'abricot, une bouche fraîche, minérale, un arrière goût de fruits rouges. 50 cl 75 cl