

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 CONVIVIALE ET GÉNÉREUSE.

LES BOISSONS

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry (33 cl)	4,10
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 (25 cl)	3,20
Diabolo (25 cl)	3,70
Sirop à l'eau (25 cl) Fraise, grenadine, citron, menthe, pêche, violette	3,00
Jus de fruits Minute Maid (25 cl) Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Multifruits	3,90
LES EAUX	
Vittel (50 cl), San Pellegrino (50 cl)	3,70
Vittel (100 cl), San Pellegrino (100 cl)	5,20
Perrier (33 cl), Vittel citron (50 cl)	4,20



APÉRITIFS

Kir (12cl) Cassis, mûre, framboise, pêche ou violette	4,50
Kir Royal (12cl) Cassis, mûre, framboise, pêche ou violette	8,90
Martini - Blanc, Rouge (7cl)	4,50
Ricard (2cl), Suze (4cl)	4,50
Campari (6cl)	4,90
Picon Bière (25cl), Picon Vin Blanc (20cl)	5,90
Porto Rouge ou Blanc (8cl)	4,50
Rhum Bacardi Carta Bianca (4cl)	6,90
Vodka Eristoff Original (4cl)	5,90
Vodka Grey Goose (4cl)	7,20
Gin Bombay Sapphire (4cl)	6,60
Gin Birdie (Gin local) (4cl)	6,80
Whisky William Lawson's (4cl)	6,30
Whisky Jack Daniel's (4cl)	7,80
Whisky Chivas / Whisky Glenlivet (4cl)	9,50
Accompagnement soft + 2.00	

PLANCHES RÉGIONALES ET D'AILLEURS

Assortiment Croquettes 3 croquettes au Cheddar, 3 Croquettes au Maroilles, sauce tartare	18,90
Assortiment de fromages de notre région Maroilles, Ch'ticorée des Deux Caps, Vieux Lille, Ch'ti Roux et Petit César	13,90
Planche de charcuteries	17,90
Planche de saumon fumé d'Ecosse	19,90
Saucisson sec	7,50
Panier grignotage 2 sticks mozzarella, 1 croquette cheddar et 1 Maroilles, 3 accras de morue, 2 bouchées de camembert, sauce tartare et sauce Cheddar	13,90

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
Lefte blonde 6,6°	5,40	6,60	9,00
Lefte Ruby 5°	5,70	6,90	9,70
Bière du moment	5,70	7,00	9,30
Victoira 8,5°	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

MOCKTAILS

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

Cocktails du mois (20 cl) 7,00
Mocktails du mois (20 cl) 6,00

BIÈRES BOUTEILLES

Jupiler 0,0 25cl, 0,0°	5,90
Paix Dieu 33cl, 10°	7,40
Duvel 33cl, 8,5°	6,90
Chimay Bleue 33cl, 8,5°	7,00
PVL L'Ambrée (à la Chicorée Leroux) 33cl, 6°	7,00
Rince Cochon Rouge 33cl, 7,5°	6,70
Chouffe 33cl, 8°	6,60

COCKTAILS

Aperol spritz (14cl) Aperol, Prosecco, quartier d'orange, eau gazeuse	8,50
Spritz Italicus (14cl) Liqueur de bergamote (4cl), Prosecco (12cl), eau pétillante	8,50
Saint Germain Spritz (20cl) Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse, quartier de citron jaune	8,50

Mojito Original (12 cl) Rhum Bacardi Anejo Cuatro, sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert	7,90
Mojito Royal (12 cl) Rhum Bacardi Anejo Cuatro, Prosecco, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert	9,60
Mojito fraise, Passion, Framboise (12 cl) Rhum Bacardi Anejo Cuatro, purée de fruits, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert	8,50
Cuba Libre (20 cl) Rhum Barcardi spiced, cola, citron vert	7,90
Pina Colada (20 cl) Rhum Bacardi Carta Bianca, purée de coco, jus d'ananas	7,90
Bloody Mary (12cl) Vodka Grey Goose, jus de tomate, jus de citron, tabasco	6,90
Moscow Mule (12cl) Vodka Grey Goose, jus de citron vert, citron vert, eau gazeuse, rondelle de concombre	7,90
Gin Tonic (12cl) Bombay ou Birdie (local) Gin Birdie OU Gin Bombay Sapphire, Schweppes Tonic, citron	8,10
Americano (12cl) Martini Rosso, Campari, Noilly Prat, quartier orange et citron	7,90



NOTRE COUP DE COEUR

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



12 cl	20 cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	75 cl
5,20	6,90	7,50	13,50	18,90

SELECTIONS DE VINS AU VERRE

VINS BLANCS

Cent pour Cent Chardonnay IGP Pays d'Oc	12 cl	20 cl
Perles de Sauvignon IGP Pays d'Oc	5,70	7,30
Saint Victor, Viognier « Gérard Bertrand » IGP Pays d'Oc	5,70	7,30
Muscadet Sur Lie Saget La Perrière AOP Muscadet	5,10	7,10
Riesling Cuvée Europe Dopff Au Moulin AOP Alsace	7,10	8,70
Bourgogne Aligoté « Domaine Rion » AOP Bourgogne Aligoté	6,10	7,70
UBY Gros et Petit Manseng N°4 « Domaine UBY » IGP Côte de Gascogne Vin Moelleux	6,10	7,10

VINS ROSÉS

Gris Blanc, Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc	12 cl	20 cl
Source of Joys, Gérard Bertrand AOP Languedoc BIO Vegan	5,50	7,50
	6,70	8,10

VINS ROUGES

Mouton Cadet « Baron Philippe de Rothschild » AOP Bordeaux	6,40	7,70
Gamay de Touraine « Domaine Charmoise » AOP Touraine	6,40	7,70
Prima Nature Merlot BIO, Gérard Bertrand IGP d'Oc	6,10	7,10
Saint Victor Pinot Noir Gérard Bertrand IGP d'Oc	5,10	7,10
Syrah Les Vignes d'A Coté « Domaine Cuilleron » IGP Collines Rhodaniennes	6,30	7,70

VINS BLANCS

Cent pour Cent Chardonnay IGP Pays d'Oc	37,5cl	75cl
Perles de Sauvignon IGP Pays d'Oc	23,00	
Saint Victor, Viognier « Gérard Bertrand » IGP Pays d'Oc	23,40	
LOIRE		
Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lie Blanc La Perrière AOP Muscadet	26,00	
Pouilly Fumé « Domaine Saget » AOP Pouilly Fumé	36,00	
Sauvignon Touraine BIO Domaine de la Charmoise AOC Touraine	42,00	
	30,00	

ALSACE

Riesling Cuvée Europe « Dopff Au Moulin » AOP Alsace	19,70	28,50
---	-------	-------

BOURGOGNE

Chablis Louis Jadot AOC Chablis	51,50	
Bourgogne Aligoté « Domaine Rion » AOP Bourgogne	27,60	

CÔTE DE GASCOGNE

UBY Gros et Petit Manseng N°4 « Domaine UBY » IGP Côte de Gascogne Vin Moelleux	30,50	
--	-------	--

VINS ROSÉS

Gris Blanc, Gérard Bertrand IGP Pays D'Oc	37,5 cl	75 cl
Source of Joys, Gérard Bertrand AOP Languedoc BIO Vegan	23,50	33,00
Coté Presqu'île de Minuty Côtes de Provence AOP	29,50	

VINS ROUGES

ALSACE

Pinot Noir Cuvée des deux cerfs « Dopff Au Moulin » AOP Alsace	30,50	
---	-------	--

BORDEAUX

Plaisir de Siaurac « Château Siaurac » Lalande de Pomerol	37,00	
Mouton Cadet « Baron Philippe de Rothschild » AOP Bordeaux	27,50	
Château Frontenac AOP Bordeaux	24,50	

VAL DE LOIRE

Gamay de Touraine « Domaine Charmoise » AOP Touraine	28,00	
Saint Nicolas de Bourgueil Saget « Domaine de La Perrière » - AOP Saint Nicolas de Bourgueil	18,20	27,00
Sancerre Saget « Domaine de La Perrière » AOP Sancerre	47,00	

LANGUEDOC

Pinot Noir « Domaine de l'Aigle » Gérard Bertrand IGP d'Oc	42,00	
Prima Nature Merlot BIO, Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc	25,00	
Château l'Hospitalet « la clape » Gérard Bertrand AOP La Clape	68,50	

Saint Victor Pinot Noir Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc	26,00	
VALLEE DU RHÔNE		
Côtes du Rhône Nature BIO « Domaine Perrin » AOP Côtes du Rhône	25,50	

Crozes Hermitage Bio, Cuvée L « Domaine Combier » AOP Crozes Hermitage	40,50	
Syrah Les Vignes d'A Coté « Domaine Cuilleron » IGP Collines Rhodaniennes	27,00	
Cairanne « Peyre Blanche » Famille Perrin AOC Cairanne	27,00	

Pic St Loup « Espérance », Château de Valflaunès AOP Pic St Loup	36,50	
---	-------	--

BOURGOGNE

Bourgogne Couvent des Jacobins « Louis Jadot » AOP Bourgogne	48,50	
Hautes Côtes de Nuit Les Dames Huguettes « Albert Bichot » AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuit	57,50	

BEAUJOLAIS

Brouilly « Les Roches Roses » « Albert Bichot » AOP Brouilly	34,50	
Saint Amour Côte de Besset, Château de Beauregard AOC St Amour	42,50	

CHAMPAGNES

	Coupe	75cl
Sélection de la Chicorée	7,50	42,00
Pommery Brut Royal	8,50	48,50
Moët & Chandon	10,50	59,50



L'ÉCAILLER

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

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



LES HUÎTRES

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		N°3 16,50	N°2 18,50
Les 12		31,00	36,00
Creuses Spéciales KRYSTALE, origine Normandie maison K'Dual Les 6			N°2 29,00
Les 12			48,00
Creuses Spéciales Gillardeau Les 6	N°5 29,00	N°3 33,50	N°2 43,00
Les 9	41,00	49,60	63,50
Les 12	54,00	59,00	84,50
Plates de Belon « Yvon Madec » Les 6	N°4 13,50		N°2 19,00
Les 12	25,50		38,00

Huîtres du moment
Les 6
Les 12 **Consulter notre ardoise**

LE CASTING D'HUITRES

2 Huîtres BIO N°3 Iles de Chausey, 2 Creuses Spéciales N°3 Gillardeau, 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

3 Huîtres BIO N°4 Iles de Chausey, 3 Creuses Spéciales N°5 Gillardeau, 3 Plates de Belon N°4

NOS FRUITS DE MER

*Cuit en bouillon maison

Homard	le ½ 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		12,90
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
8 Huîtres Bio Iles de Chausey N°4, 4 Plates de Belon, ½ Tourteau ou ½ Araignée, 3 palourdes ou 3 praires, 4 crevettes roses, 100 g de bigorneaux, 3 amandes, 6 bulots, 50 g de crevettes grises	
Plateau Royal	148,00
8 Creuses Very Spéciales N°3 Ile de Tatihou, 4 Plates de Belon, 1 Homard entier, 8 langoustines, 6 bulots, 50 gr de bigorneaux, 8 crevettes Royales, 50 gr de crevettes grises	
Plateau le « Majestique »	210,00
8 Creuses Spéciales N°5 Gillardeau, 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	

Avec son verre de vin*

NOS ASSIETTES D'HUÎTRES DÉGUSTATION

Par 3 – 1 Bio Iles de Chausey N°2, 1 Very Spéciale N°3, 1 Belon N°4	10,40	15,40
Par 6 – 2 Bio Iles de Chausey N°2, 2 Very Spéciale N°3, 2 Belon N°4	19,70	24,70
Par 9 – 3 Bio Iles de Chausey N°2, 3 Very Spéciale N°3, 3 Belon N°4	28,50	33,50

*Cent pour Cent Chardonnay – IGP Pays d'Oc

LA CARTE

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		15,90
Sauce crème d'aneth		
Escargots en persillade par 6 ou par 12	12,90	22,00
Tarte au Maroilles, salade 	Entrée	Plat
Salade César au poulet pané	11,90	16,90
Salade romaine, sauce César, parmesan, tomates cerise, croutons	13,90	18,90
Salade de chèvre chaud 	10,90	16,50
Salade mesclun, 1 toast (ou 2 toasts « plat ») chèvre, miel, tomates cerise, vinaigrette, oignon crispy, noix		
Assiette 4 saveurs « Spécialités régionales »		20,50
Croquette de crevettes grises, Tarte au Maroilles, saumon fumé d'Ecosse  , toast de chèvre		
Tartare de saumon	13,90	19,90
Saumon frais et fumé d'Ecosse  , avocat, salade mesclun		



Photo non contractuelle

SPÉCIALITÉS DE MOULES

Moules nature, frites fraîches	16,90
Moules Marinières, frites fraîches	17,50
Moules à la Crème, frites fraîches	18,90
Moules au Maroilles, frites fraîches	18,90

SPÉCIALITÉS DE WELSH « MAISON »

Welsh Végé, frites fraîches 	16,90
Welsh jambon, frites fraîches	17,90
Welsh Royal, frites fraîches	19,50
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.



Photo non contractuelle

MENU TRADITION 29,90

ENTRÉE - PLAT - DESSERT - BOISSON

6 escargots ou Petite soupe à l'oignon
ou salade de chèvre chaud

Carbonade flamande* ou Tarte au Maroilles (plat)*
ou Filet de poulet gratinée au Maroilles*

Coupe du Nord ou Crème brûlée à la Chicorée
ou Tarte au sucre

Boissons :

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

*Servi avec des frites

MENU CHICORÉE 22,90

ENTRÉE - PLAT - BOISSON
OU
PLAT - DESSERT - BOISSON

Mini salade César ou petit tartare de saumon

Filet de poulet gratiné au Maroilles
ou Assiette de moules marinières (ou à la crème)*
ou notre Plat du jour

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

Boissons :

1 Verre de vin 12 cl 6e Sens « Gérard Bertrand » (blanc, rosé, ou rouge)
ou 1 Jupiler 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

10,90

Pavé de saumon ou aiguillettes de poulet pané ou petite moule nature - Accompagnements au choix
Glace 1 boule (vanille, fraise ou chocolat) ou 1 crêpe au sucre

PLATS RÉGIONAUX

Carbonade Flamande, frites fraîches	17,50
Plat mijoté de bœuf à la bière ambrée, pain d'épices et cassonade	
Filet de poulet gratiné au Maroilles, frites fraîches	17,90
Potjevleesch, frites fraîches	17,50
Terrine de 3 viandes, volaille, lapin, porc et veau, servie en gelée	
Jarret de Cochon rôti au miel, frites fraîches	19,50
Jarret 500 g environ	
La Chaud Biloute	18,90
Fromage Chaud Biloute, pommes de terre grenaille et charcuterie, salade mesclun	

VIANDES

Onglet grillé à l'échalote, frites fraîches	17,90
Entrecôte grillée (environ 300g), frites fraîches	27,90
Sauce au choix	
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	
Pavé de rumsteck Charolais (env.180g)	24,90
sauce au poivre, frites fraîches, salade	
Tartare de bœuf (préparé ou non), frites fraîches	18,50
Pâtes Carbonara, chips de Pancetta	17,50
Croque-Monsieur, salade et frites fraîches	18,50
Pain de mie, jambon blanc, béchamel, emmental	

Supplément œuf au plat 2€

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

 : Plat végétarien

POISSONS

Waterzoï de poissons « Spécialité Maison »	19,90
Cabillaud, saumon, moules et coques, Riz, légumes, beurre blanc	
Sole Meunière (env. 350g)	27,90
Purée ou pomme de terre grenaille	
Pavé de saumon grillé, crème aux herbes, Frites fraîches, purée ou pomme de terre grenaille	18,90

BURGERS

	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	18,90	20,90
Pain Burger, steak haché frais, mayonnaise, ketchup, Maroilles, tomates, bacon grillé		
Végé Burger, frites fraîches 	18,90	
Pain Burger, steak de légumes à l'estragon, pané au panko (150gr) cheddar, oignons, salade, tomate, sauce tartare		

Nos sauces au choix : Poivre, Maroilles, Champignons à la crème, Échalote, Crème aux herbes, tartare, cheddar
Sauce supplémentaire 2,00€

LES DESSERTS

Profiteroles « Spécialité Maison » Glace vanille, sauce chocolat, Crème fouettée	8,90
Tarte au sucre « Spécialité Maison »	7,90
Crème Brulée à la Chicorée	7,90
Tarte au citron meringuée	8,50
Mousse au chocolat	6,90
Mousse au Spéculoos et coulant Spéculoos	6,90
Tarte Tatin et boule de glace vanille	8,50

CAFÉ GOURMAND 9,90

THÉ GOURMAND 9,90

CHOCOLAT CHAUD GOURMAND 10,50

IRISH

Café du Ch'ti (12 cl) Café, Genièvre et crème fouettée	10,50
Irish Coffee (12 cl) Café, Whisky et crème fouettée	10,50
Marnissimo (12 cl) Café, Grand Marnier et crème fouettée	10,50

CRÊPES ET GAUFRES LIÉGEOISES

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

COUPES DE GLACES

Dame blanche Glace vanille, Sauce chocolat, Crème fouettée	7,80
Café Liégeois Glace café, Café, Amandes effilées, Crème fouettée	7,80
Chocolat Liégeois Glace chocolat, Sauce chocolat, Amandes effilées, Crème fouettée	7,80
Banana split Glace vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat, banane, Crème fouettée	8,10
Coupe du Nord Glace spéculoos, chicorée et café, Crème fouettée, Amandes effilées	7,80
Coupe Colonel Glace citron, vodka	8,90

GLACES À COMPOSER

1 boule	3,40
2 boules	6,00
3 boules	7,90
Parfums : Fraise, Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Menthe Supplément : Crème fouettée, banane, sauce Nutella®, chocolat, caramel	1,50

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 TEA

4,80

MÉLANGES HISTORIQUES

Prince Vladimir
Thé noir aromatisé agrumes, vanille et épices

THÉS VERTS

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

INFUSIONS

Camomille **Bio**
Verveine
Rooibos vanille **Bio**

THÉS NOIRS

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

THÉ BLANC

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

THÉ BIEN-ÊTRE

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

ALCOOLS SUPÉRIEURS

A déguster on the rocks ou allongés
Accompagnement soft + 2.00€

Rhum Bacardi Ocho (4cl)	7,90	Baileys (4cl)	7,90
Rhum Bacardi Santa Teresa 1796 (4cl)	8,90	Cognac / Calvados (4cl)	8,90
Get 27 / Get 31 (4cl)	7,90	Armagnac (4cl)	8,90
Eau de vie de Genièvre de Houlle (4cl)	7,90	Vieille Prune (4cl)	8,90
Eau de vie (4cl) Framboise, Poire Williams ou Mirabelle	7,90	Chartreuse verte (4cl)	8,90
		Limoncello (4cl)	7,90



LA CHICORÉE

Depuis 1903

OUVERT 7J/7 - JOUR & NUIT

MENU



WWW.RESTAURANTSDELILLE.COM
WWW.BRASSERIE-LACHICOREE.FR

A PARTIR DE 1H DU MATIN, LES ALCOOLS SERONT SERVIS **UNIQUEMENT** ACCOMPAGNÉS D'UN PLAT CHAUD À LA CARTE.
NOUS NE SERVONS PAS D'ALCOOL LE MATIN AVANT 11H.

LES PRIX SONT MAJORÉS DE 20% APRÈS MINUIT.

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. PRIX NETS, EN EUROS TTC. LA MAISON N'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES NI LES CARTES AMERICAN EXPRESS.
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AU BAR SUR DEMANDE.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
POUR VOTRE SANTÉ MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR - WWW.MANGERBOUGER.FR