

LA CHICORÉE

Depuis 1903



OUVERT 7J/7 - JOUR & NUIT

NOTRE HISTOIRE :

BRASSERIE HISTORIQUE DEPUIS 1903, LA CHICORÉE EST DEVENUE CÉLÈBRE GRÂCE À MADAME GINETTE BECKER, VÉRITABLE FIGURE DES NUITS LILLOISES. CE LIEU CHARGÉ D'HISTOIRES A VU DÉFILER BON NOMBRE DE FAMILLES AINSI QUE D'OISEAUX DE NUIT. LA CUISINE Y EST À SON IMAGE, SIMPLE ET GÉNÉREUSE. ET COMME MADAME GINETTE EST PARTIE AVEC LA CLÉ, LA PORTE D'ENTRÉE N'EST JAMAIS FERMÉE !

LES BOISSONS

LES SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (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) Fraise, grenadine, citron, menthe, pêche, violette	2,50
Jus de fruits GRANNI (25 cl) Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Pamplemousse, Abricot, Multivitaminé	3,90
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

Mix Croquettes, maison Meunier, sauce tartare 3 croquettes au Cheddar, 3 Croquettes au Maroilles	15,90
Planche de fromages Maroilles, Ch'ticorée des Deux Caps, Vieux Lille, Ch'ti Roux et Petit César	12,90
Planche de charcuteries	15,50
Planche de saumon fumé d'Ecosse	15,90
Saucisson sec	6,50
Panier grignotage 2 sticks mozzarella, 1 croquette cheddar et 1 Maroilles, 3 accras de morue, 2 bouchées de camembert sauce tartare et chili	10,90

NOS BIERES 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 Chicorée Leroux) 33cl, 6°	7,00
Rince Cochon Rouge 33cl, 7,5°	6,70
Chouffe 33cl, 8°	6,60

NOS BIERES PRESSIONS

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

LES 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 Passion 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 framboise, sirop 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	

LES APÉRITIFS

Aperol spritz (14cl) Aperol, Prosecco, quartier d'orange, eau gazeuse	7,40
Kir (12cl) Cassis, mûre, framboise, pêche ou violette	4,10
Kir Royal (12cl) Cassis, mûre, framboise, pêche ou violette	8,90
Martini : Bianco / Rosso / Rosato / Fiero (7cl)	4,10
Ricard (2cl), Suze (4cl)	3,50
Campari (6cl)	4,90
Picon Bière (25cl), Picon Vin Blanc (20cl)	4,90
Porto Rouge ou Blanc (8cl)	4,10
Rhum Bacardi Carta Bianca (4cl)	5,30
Vodka Eristoff Original (4cl)	5,90
Vodka Grey Goose (4cl)	7,20
Gin Bombay Sapphire (4cl)	6,30
Téquila Patron Silver (4cl)	5,30
William Lawson's (4cl)	5,30
Jack Daniel's (4cl)	7,30
Chivas / Glenlivet (4cl)	7,30

Accompagnement soft + 2.00

Cocktails du mois (20 cl)

Sans alcool	5,00
Avec alcool	6,00

COCKTAILS RHUM

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	9,40
Mojito fraise, Passion, Framboise, ou Pêche (12 cl) Rhum Bacardi Anejo Cuatro, purée de fruits, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert	8,40
Cuba Libre (20 cl) Rhum Bacardi spiced, cola, citron vert	7,90
Pina Colada (20 cl) Rhum Bacardi Carta Bianca, purée de coco, jus d'ananas	7,90

COCKTAILS VODKA

Caipiroska (7 cl) Vodka Eristoff, citron vert, sucre de canne	7,40
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

COCKTAILS TÉQUILA

Tommy's Margarita (7cl) Téquila Patron Silver, jus de citron vert, citron vert, sirop d'Agave	7,40
Téquila Sunrise (12cl) Téquila Patron Silver, jus d'orange, grenadine	7,40

COCKTAILS GIN

Gin Fizz ou Tonic (12cl) Gin Bombay Sapphire, jus de citron, sucre de canne OU Gin Bombay Sapphire, Schweppes Tonic, citron, perrier	7,40
--	------

COCKTAILS MARTINI

Spritz Martini Fiero (14cl) Martini Fiero, Prosecco, quartier orange, eau gazeuse	7,40
Americano (12cl) Martini Rosso, Campari, Noilly Prat, quartier orange et citron	
Martini Tonic (14cl) BIANCO ou ROSSO ou ROSATO ou FIERO Martini, Schweppes Tonic, quartier citron	
Martini Royal Bianco ou Rosato (14cl) Martini, Prosecco, quartier citron, eau gazeuse	



NOTRE COUP DE COEUR

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



12 cl	20 cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	75 cl
3,50	5,20	5,80	10,40	15,40

NOS SELECTIONS DE VINS AU VERRE

VINS BLANCS

	12 cl	20 cl
Cent pour Cent Chardonnay IGP Pays d'Oc	4,50	6,10
Perles de Sauvignon IGP Pays d'Oc	4,50	6,10
Saint Victor, Viognier « Gerard Bertrand » IGP Pays d'Oc	3,90	5,90
Muscadet Sur Lie Saget La Perrière AOP Muscadet	5,90	7,50
Riesling Cuvée Europe Dopff Au Moulin AOP Alsace	4,90	6,50
UBY Gros et Petit Manseng N°4 « Domaine UBY » IGP Côte de Gascogne Vin Moelleux	5,70	6,70

VINS ROSES

	12 cl	20 cl
Gris Blanc, Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc	4,30	6,30
Source of Joys, Gerard Bertrand AOP Languedoc BIO Vegan	5,50	6,90

VINS ORANGE

	12 cl	20 cl
Orange Gold BIO, Gerard Bertrand Vin de France	5,50	6,50

VINS ROUGES

Mouton Cadet « Baron Philippe de Rothschild » AOP Bordeaux	6,50	
Gamay de Touraine « Domaine Charmoise » AOP Touraine	5,20	6,50
Prima Nature Merlot BIO, Gerard Bertrand IGP d'Oc	4,90	5,90
Saint Victor Pinot Noir Gerard Bertrand IGP d'Oc	3,90	5,90
Syrah Les Vignes d'A Coté « Domaine Cuilleron » IGP Collines Rhodaniennes	5,10	6,50

LES VINS BLANCS

	37,5cl	75cl
LANGUEDOC		
Cent pour Cent Chardonnay IGP Pays d'Oc		19,50
Perles de Sauvignon IGP Pays d'Oc		19,90
Chardonnay Domaine de l'Aigle AOP Limoux IGP Haute Vallée de l'Aude		38,50
Saint Victor, Viognier « Gerard Bertrand » IGP Pays d'Oc		22,50
Art de vivre clairette du Languedoc d'Adissan « Gerard Bertrand » AOP Clairette du Languedoc Adissan « légèrement moelleux »		25,50

LOIRE

Muscadet Sur Lie Saget La Perrière AOP Muscadet		32,50
Pouilly Fumé « Domaine Saget » AOP Pouilly Fumé		38,50
Sauvignon Touraine BIO Domaine de la Charmoise AOC Touraine		26,50

ALSACE

Riesling Cuvée Europe « Dopff Au Moulin » AOP Alsace	17,00	25,00
Pinot Blanc Tiré sur Lies « Dopff Au Moulin » AOP Alsace		32,50

BOURGOGNE

Chablis Louis Jadot AOC Chablis		48,00
Bourgogne Aligoté « Domaine Rion » AOP Bourgogne		24,10

VALLÉE DU RHÔNE

Château de Nages cuvée Liberty BIO Vins de France		18,50
Côtes du Rhône Nature Bio, Domaine Perrin AOC Côte du Rhône		22,00
Viognier « les Vins de Vienne » IGP Collines Rhodaniennes		31,00

CÔTE DE GASCOGNE

UBY Gros et Petit Manseng N°4 « Domaine UBY » IGP Côte de Gascogne Vin Moelleux		27,00
--	--	-------

LES VINS ROSÉS

	37,5 cl	75 cl
Gris Blanc, Gérard Bertrand IGP Pays D'Oc		20,00
Source of Joys, Gerard Bertrand AOP Languedoc BIO Vegan		29,50
Cuvée Charlotte La Madrague BIO AOC Côte de Provence		34,00
« Les Bras m'en tombent », Cuisine en Famille IGP Méditerranée		21,00

VIN ORANGE

Orange Gold BIO, Gerard Bertrand Vin de France		25,50
--	--	-------

LES VINS ROUGES

ALSACE

Pinot Noir Cuvée des deux cerfs « Dopff Au Moulin » AOP Alsace		27,00
--	--	-------

BORDEAUX

Plaisir de Siaurac « Château Siaurac » Lalande de Pomerol		33,50
Mouton Cadet « Baron Philippe de Rothschild » AOP Bordeaux		24,00
Château Frontenac AOP Bordeaux		21,00
Baron Nathaniel « Baron Philippe de Rothschild » AOP Pauillac		50,50

VAL DE LOIRE

Gamay de Touraine « Domaine Charmoise » AOP Touraine		24,50
Saint Nicolas de Bourgueil	15,50	23,50
Saget « Domaine de La Perrière » - AOP Saint Nicolas de Bourgueil		

Sancerre Saget « Domaine de La Perrière » AOP Sancerre		43,50
--	--	-------

LANGUEDOC

Pinot Noir « Domaine de l'Aigle » Gérard Bertrand IGP d'Oc		38,50
Prima Nature Merlot BIO, Gerard Bertrand IGP Pays d'Oc		21,50
Château l'Hospitalet « la clape » Gerard Bertrand AOP La Clape		65,00
Saint Victor Pinot Noir Gerard Bertrand IGP Pays d'Oc		22,50

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône Nature BIO « Domaine Perrin » AOP Côtes du Rhône		22,00
Crozes Hermitage Bio, Cuvée L « Domaine Combier » AOP Crozes Hermitage		37,00
Syrah Les Vignes d'A Coté « Domaine Cuilleron » IGP Collines Rhodaniennes		23,50
Cairanne « Peyre Blanche » Famille Perrin AOC Cairanne		23,50
Pic St Loup « Espérance », Château de Valflaunès AOP Pic St Loup		33,00
Châteauneuf-du-Pape « les Sinards », Domaine Perrin AOC Châteauneuf-du-Pape		71,00

BOURGOGNE

Bourgogne Couvent des Jacobins « Louis Jadot » AOP Bourgogne		45,00
Hautes Côtes de Nuit Les Dames Huguettes « Albert Bichot » AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuit		54,00

BEAUJOLAIS

Brouilly « Les Roches Roses » « Albert Bichot » AOP Brouilly		31,00
Saint Amour Côte de Besset, Château de Beauregard AOC St Amour		39,00

NOS CHAMPAGNES

	Coupe	75cl
Sélection de la Chicorée	7,50	42,00
Pommery Brut Royal	8,50	48,50
Moët & Chandon	9,50	59,50



L'ÉCAILLER

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



LES HUÎTRES

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

LE CASTING D'HUITRES DE L'ÉCAILLER

2 Huîtres BIO N°3 Iles de Chausey, 2 Creuses Spéciales N°3 Gillardeau,
2 Plates de Belon N°2, 2 Creuses Very Spéciales N°3 Ile de Tatihou, 2
Creuses Spéciales N°2 KRYSTALE

34,00

L'ASSIETTE DE PAPILLON

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

32,00

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	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

NOS FRUITS DE MER

Homard	le ½ 28,00	Entier 45,00
Langoustines – environ 100g		9,70
Bigorneaux – environ 100g		8,40
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 – les 6		15,40
Praires (selon saison) – les 6		15,40
Amandes de mer – les 6		8,50
Crevette royale – la pièce		4,90

Coup de Cœur du moment



NOS PLATEAUX

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	137,00
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 »	179,00
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*

*Cent pour Cent Chardonnay – IGP Pays d'Oc

MENU TRADITION 28,00

ENTRÉE - PLAT - DESSERT - BOISSON

6 escargots ou Os à Moelle et toast grillé
ou salade de chèvre chaud

Carbonade flamande* ou Pavé de saumon poêlé crème aux
herbes* ou cassolette de poulet au Maroilles*

Coupe du Nord ou Crème brûlée à la Chicorée ou Tarte Tatin
et sa boule de glace vanille

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 18,90

ENTRÉE - PLAT - BOISSON

OU

PLAT - DESSERT - BOISSON

Petite soupe à l'oignon ou Petite salade de jarret en gelée

Bavette grillée à l'échalote* ou Tarte au Maroilles*
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 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 + livret de jeux

9,90

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

Terrine au Maroilles « comme au début de la Chicorée »		10,90
Os à Moelle et toasts grillés		11,90
Assiette de Saumon fumé d'Ecosse  et ses toasts sauce tartare		13,90
Escargots en persillade par 6 ou par 12	11,90	22,00
Soupe Gratinée à l'oignon « Spécialité Maison depuis 1903 »		12,90
	Entrée	Plat
Salade de jarret en gelée	12,50	16,90
Salade, endives, jarret en gelée, tomates cerises, chou rouge cuit, vinaigrette		
Salade César		16,90
Salade romaine, poulet, tomates cerises, croutons, sauce césar, œuf dur		
Salade de la Mer		18,90
Penne, Saumon fumé d'Ecosse, crevettes roses, poivron rouge et vert, tomates cerises, vinaigrette aux agrumes		
Salade de chèvre chaud	9,90	15,90
Salade, 1 toast (ou 2 toasts « plat ») chèvre, miel, tomates cerises, vinaigrette		
Salade de chou rouge et feta 	9,90	15,90
Chou rouge, feta, olive, pomme verte, noix, tomates cerises, vinaigrette		
Tarte au Maroilles, salade	9,90	15,90
Assiette 4 saveurs		18,90
Croquette de crevettes grises, Tarte au Maroilles, saumon fumé d'Ecosse, toast de chèvre chaud		
Tartare de saumon et avocat, citron confit	12,50	18,90
Croque-Monsieur, salade et frites fraîches		16,90
Pain de mie, jambon blanc, béchamel, emmental		
Croque-Madame, salade et frites fraîches		17,50
Pain de mie, jambon blanc, béchamel, emmental, œuf au plat		

NOS POISSONS

Moules natures, frites fraîches	15,40
Moules Marinières, frites fraîches	15,90
Moules à la crème, frites fraîches	16,50
Moules au Maroilles, frites fraîches	17,90
Waterzoï de poissons « Spécialité maison »	17,90
Cabillaud, saumon, moules et coques, riz, légumes du moment, beurre blanc	
Trio de croquettes de crevettes grises, maison Meunier	18,50
Sauce tartare, frites	
Sole Meunière (env. 350 g), frites fraîches	25,90
Pavé de saumon grillé, sauce crème aux herbes	16,90
Cabillaud sous son crumble de parmesan et chorizo	21,90
Pâtes au 2 saumons, citron confit	18,90
Penne, saumon fumée d'Ecosse, saumon frais, sauce crème aux herbes, citron confit	

SPÉCIALITÉS DE WELSH « MAISON »


Welsh Végé, frites fraîches 	13,90
Welsh jambon, frites fraîches	15,80
Welsh Royal, frites fraîches	17,50
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.

NOS VIANDES

Entrecôte Irlandaise grillée (env. 300g), frites fraîches	26,90
Sauce au choix	
Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne, purée ou frites fraîches	17,90
Sauce moutarde à l'ancienne	
Steak haché de bœuf à cheval (ou pas), frites fraîches	14,90
Sauce au choix	
Andouillette AAAAA grillée, frites fraîches	15,90
Sauce au choix	
Bavette (env. 180g) grillée à l'échalote, frites fraîches	17,20
Pavé de rumsteck Angus (env.200g), frites fraîches, salade	23,90
Sauce au poivre	
Brochette de bœuf grillé (env.200g), frites fraîches, salade	22,90
Sauce au choix	
Souris d'agneau braisé au thym, carottes fane confites, purée	24,90
Tartare de bœuf (préparé ou non), frites fraîches	16,90
Double Carpaccio de bœuf, frites fraîches	16,90
Accompagnements : Frites, purée, riz, salade, ratatouille, pâtes ou pommes de terre grenailles, chou rouge	
Accompagnement supplémentaire 5,00€	

Nos sauces au choix : Poivre, Maroilles, Moutarde à l'ancienne, Échalote, Crème aux herbes, Tartare
Sauce supplémentaire 2,00€

 : plat végétarien

NOS BURGERS

	Simple	Double
Cheddar Burger, frites fraîches	16,90	18,80
Pain Burger, steak haché frais, cheddar, tomates, œuf au plat		
Maroilles Burger, frites fraîches	17,90	19,80
Pain Burger, steak haché frais, Maroilles, tomates, bacon		
Végé Burger, frites fraîches 	16,90	
Pain Burger, galette de légumes à l'estragon panée au panko (env. 120g) Cheddar, oignons, salade, tomate, sauce tartare		

NOS PLATS

Carbonnade Flamande, frites fraîches	15,90
Plat mijoté de bœuf à la bière ambrée, pain d'épices et cassonade	
Cassolette de poulet au Maroilles, frites fraîches	16,90
Potjevleesch, frites fraîches « Spécialité Maison »	16,90
Terrine de 4 viandes, volaille, lapin, porc et veau, servie en gelée	
Jarret de Cochon rôti au miel, frites fraîches ou chou rouge	17,50
Jarret (env. 700g)	
Pâtes aux légumes confits	16,50
Penne, sauce crème, légumes confits	

LES DESSERTS

Crème Brûlée à la Chicorée	6,90
Mi-cuit chocolat, glace spéculoos	7,50
Mousse au chocolat	6,00
Mousse au Spéculoos	6,00
Tarte Tatin et boule de glace vanille	8,50
Tartelette chiboust framboise	9,20
Éclair Paris Brest	7,90
Clafoutis cerises, glace vanille	6,50

DESSERTS GLACÉS VAN DEN CASTEELE

Pommes d'Amour Crème glacée caramel, sorbet pomme d'Amour et Cœur caramel	7,50
Pavé Flamand Chicorée Crème glacée Chicorée et spéculoos, meringue au café et poudre de biscuits au spéculoos	7,80
Succès Crème glacée de Madagascar et éclats de nougatine	7,80
Palet Breton Crème glacée palet Breton, creme glacé caramel beurre salé, éclats de caramel au beurre salé	7,80

CRÊPES ET GAUFRES

	Crêpes	Gaufres Liégeoises
Sucre	3,50	3,70
Cassonade	3,70	3,70
Confiture	3,70	3,70
Crème fouettée	4,30	4,30
Chocolat chaud	4,30	4,70
Caramel beurre salé	4,30	4,70
Nutella®	5,20	5,60

LES GLACES *La laitière*

Dame blanche Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée	6,60
Café Liégeois Glace café, café, amandes effilées, crème fouettée	6,60
Chocolat Liégeois Glace chocolat, sauce chocolat, amandes effilées, crème fouettée	6,60
Banana split Glace vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat, banane, crème fouettée	6,90
Coupe du Nord Glace spéculoos, chicorée et café, crème fouettée, amandes effilées	6,70
Coupe numéro 27 Glace Menthe chocolat, Get 27, crème fouettée	8,50
Coupe Colonel Glace citron, vodka	8,50
Profiteroles « Spécialité maison » Glace vanille, sauce chocolat, Crème fouettée	8,50

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	
Supplément : Crème fouettée, banane	1,50
Supplément sauce Nutella®, chocolat, caramel	1,50

LES ALCOOOLS SUPÉRIEURS

A déguster on the rocks ou allongés
Accompagnement soft + 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, Poire Williams ou Mirabelle	6,90	Chartreuse verte (4cl)	6,90

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
Capuccino	4,50
Chocolat chaud	5,00
Chocolat Viennois	5,50
Café du Ch'ti (12 cl) Café, Genièvre et crème fouettée	7,90
Irish Coffee (12 cl) Café, Whisky et crème fouettée	7,90
Marnissimo (12 cl) Café, Grand Marnier et crème fouettée	7,90

CAFÉ GOURMAND 7,90

THÉ GOURMAND 7,90

CHOCOLAT GOURMAND 8,50

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 bleuet

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'oranger

THÉ BIEN-ÊTRE

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

INFUSIONS

Camomille **Bio**

Verveine

Rooibos vanille **Bio**
Rooibos aromatisé à la vanille



LA CHICORÉE

Depuis 1903

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.

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