

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 ET 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)	3,00
Fraise, grenadine, citron, menthe, pêche, violette	
Jus de fruits Minute Maid (25 cl)	3,90
Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Abricot	
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



PLANCHES À PARTAGER

Assortiment croquettes (6 pces)	18,90
Planche de charcuteries	18,90
Assortiment de fromages de notre région	14,50
Grande frites (supp Cheddar +2,50€)	7,00
Planche mixte (Fromages et Charcuteries)	19,90
Planche de saumon fumé	23,90
Saucisson sec	8,50
Panier grignotage	15,90
6 onion rings, 4 bouchées camembert, 4 mini taquitos, 4 sticks mozzarella	

BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
Jupiler 5,2°	4,90	6,10	7,60
Stella Artois 5,2°	5,10	6,30	8,40
Leffe blonde 6,6°	5,40	6,60	9,00
Leffe Ruby 5°	5,70	6,90	9,70
Victoria 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, menthe fraîche, citron vert	
Supp : Fraise ou Passion ou Framboise + 1€	
Virgin Colada (20 cl)	
Crème de coco, jus d'ananas	
Ines en Folie's (20 cl)	
Jus de banane, jus d'ananas, jus de fraise, purée de framboise	
Martini Vibrante Spritz Amer Fruité (20 cl)	
Martini sans alcool Vibrante, jus de pamplemousse, eau gazeuse	
Martini Floréal Spritz Amer Floral (20 cl)	
Martini sans alcool Floreale, eau gazeuse	

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

APÉRITIFS

Kir vin blanc (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 (12cl)		5,90
Porto Rouge ou Blanc (8cl)		4,50
Rhum Bacardi Carta Oro (4cl)		6,90
Vodka Eristoff Original (4cl)		5,90
Gin Bombay Sapphire (4cl)		6,30
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
Tequila Patron (4cl)		9,90
Accompagnement soft + 2.00		

BIÈRES BOUTEILLES

Paix Dieu Triple 33cl, 10°	7,40
Corona 33cl, 4,5°	6,50
Corona Cero 33cl, 0,0°	5,90
Jupiler 0,0 25cl, 0,0°	5,90
Duvel 33cl, 8,5°	6,90
Chimay Bleue 33cl, 8,5°	7,00
Chouffe 33cl, 8°	6,60

COCKTAILS

MOJITO & SPRITZ	
Mojito Original (12 cl)	7,90
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert	
Mojito Royal (12 cl)	9,40
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, vin pétillant, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert	
Mojito fraise, Passion, Framboise (12 cl)	8,50
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, purée de fruits, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert	
Spritz original (14cl)	8,50
Spritz Italicus (14cl)	8,50
Liqueur de bergamote (4cl), vin pétillant, eau pétillante	
Saint Germain Spritz (20cl)	8,50
Liqueur St Germain, vin pétillant, eau gazeuse, citron jaune	
Cuba Libre (20 cl)	7,90
Rhum Barcardi spiced, cola, citron vert	
Pina Colada (20 cl)	7,90
Rhum Bacardi Carta Bianca, purée de coco, jus d'ananas	
Gin Tonic Bombay (12cl)	8,10
Gin Bombay sapphire, schweppes Tonic, citron	
Gin Tonic Birdie (local) (12cl)	8,60
Gin Birdie, schweppes Tonic, citron	
Americano (12cl)	7,90
Martini Rosso, Campari, Noilly Prat, quartier orange et citron	
Pornstar Martini (12cl)	7,90
Fruit de la passion, Vodka, vanille	
Espresso Martini (12cl)	7,90
Vodka, espresso, liqueur de café, sucre	
Moscow Mule (12cl)	7,90
Ginger beer, vodka, citron vert, menthe fraîche	



NOTRE COUP DE CŒUR

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	12 cl	20 cl
Cent pour Cent Chardonnay	5,90	7,50
IGP Pays d'Oc		
Perles de Sauvignon « Gerard Bertrand »	5,90	7,50
IGP Pays d'Oc		
Muscadet Sur Lie « Saget » La Perrière	7,10	8,70
AOP Muscadet		
Riesling Cuvée Europe « Dopff Au Moulin »	6,10	7,70
AOP Alsace		
Bourgogne Aligoté « Domaine Rion »	7,20	8,80
AOP Bourgogne Aligoté		
UBY Gros et Petit Manseng N°4 « Domaine UBY »	6,90	7,90
IGP Côte de Gascogne Vin Moelleux		
La Grande bleue « Gérard Bertrand »	5,60	7,60
IGP Méditerranée		
VINS ROSÉS	12 cl	20 cl
Gris Blanc « Gérard Bertrand »	5,50	7,50
IGP Pays d'Oc		
M de Minuty	6,70	8,10
AOC côte de Provence		
Cuisine en famille	4,50	6,00
IGP Méditerranée		
VINS ROUGES		
Mouton Cadet « Baron Philippe de Rothschild »	6,40	7,70
AOP Bordeaux		
Gamay de Touraine « Domaine Charmoise »	6,40	7,70
AOP Touraine		
Syrah Les Vignes d'A Coté « Domaine Cuilleron »	6,10	7,10
IGP Collines Rhodanniennes		
Prima Nature Merlot BIO « Gérard Bertrand »	5,40	6,40
IGP d'Oc		

VINS BLANCS

LANGUEDOC		75cl
Cent pour Cent Chardonnay		24,00
IGP Pays d'Oc		
Perles de Sauvignon « Gerard Bertrand »		24,40
IGP Pays d'Oc		
La Grande bleue « Gérard Bertrand »		24,90
IGP Méditerranée		
Picpoul de Pinet « Gerard Bertrand »		26,00
AOP Picpoul du Pinet		
Domaine de l'Aigle « Gerard Bertrand »		26,00
AOC Limoux		
LOIRE		
Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lie Blanc La Perrière		36,00
AOP Muscadet		
Pouilly Fumé « Domaine Saget »		42,00
AOP Pouilly Fumé		
Sauvignon Touraine BIO « Domaine de la Charmoise »		30,00
AOC Touraine		
Menetou Salon Morogues Bio « Pelle »		41,00
AOC Menetou Salon		
ALSACE		
Riesling Cuvée Europe « Dopff Au Moulin »		28,50
AOP Alsace		
BOURGOGNE		
Chablis « Louis Jadot »		56,00
AOC Chablis		
Petit Chablis « Louis Jadot »		49,00
AOC Chablis		
Bourgogne Aligoté « Domaine Rion »		32,00
AOP Bourgogne		
VALLEE DU RHONE		
Liberty Nage Bio « Château de Nage »		18,50
AOC Vin de France		
Vioignier Vin de Vienne « St Victor »		33,00
AOC Rhône		
CÔTE DE GASCOGNE		
UBY Gros et Petit Manseng N°4 « Domaine UBY »		30,50
IGP Côte de Gascogne Vin Moelleux		

FRENCH CANCAN



CHAMPAGNES

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

VINS ROSÉS

	75 cl
Gris Blanc « Gérard Bertrand »	24,50
IGP Pays D'Oc	
M de Minuty	36,00
AOC côte de Provence	
Cuisine en famille	18,00
IGP Méditerranée	

VINS ROUGES

ALSACE	75 cl
Pinot Noir Cuvée des deux cerfs « Dopff Au Moulin »	30,50
AOP Alsace	
BORDEAUX	
Plaisir de Siaurac « Château Siaurac »	37,00
Lalande de Pomerol	
Mouton Cadet « Baron Philippe de Rothschild »	27,50
AOP Bordeaux	
Château La Papeterie « Estager et Fils »	30,50
AOP Montagne Saint Emilion	
Baron Nathaniel « Baron Philippe de Rohschild »	52,00
AOP Pauillac	
VAL DE LOIRE	
Gamay de Touraine « Domaine Charmoise »	28,00
AOP Touraine	
Saint Nicolas de Bourgueil	27,00
Saget « Domaine de La Perrière » - AOP Saint Nicolas de Bourgueil	
Chinon Le haut midi « Domaine du petit bondieu »	38,00
AOC Chinon	
LANGUEDOC	
Pinot Noir Domaine de l'Aigle « Gérard Bertrand »	42,00
IGP d'Oc	
Château l'Hospitalet la clape « Gérard Bertrand »	68,50
AOP La Clape	
Prima Nature Merlot BIO « Gérard Bertrand »	22,00
IGP d'Oc	
Esperance Pic St Loup « Château de Valfaunes »	35,00
AOP Pic St Loup	
Pinot Noir Cent pour Cent « Domaine du Peyra »	21,00
IGP Pays d'Oc	
Puech Haut Argali « Domaine Puech Haut »	68,50
AOC Languedoc	
VALLEE DU RHÔNE	
Menetou Salon Morogues Bio « Domaine Pelle »	42,00
AOC Menetou Salon	
Reuilly Tradition « Domaine Cordailat »	30,00
AOP Reuilly	
Côtes du Rhône Nature BIO « Domaine Perrin »	25,50
AOC Côtes du Rhône	
Crozes Hermitage Bio, Cuvée L « Domaine Combier »	40,50
AOP Crozes Hermitage	
Syrah Les Vignes d'A Coté « Domaine Cuilleron »	29,00
IGP Collines Rhodanniennes	
BOURGOGNE	
Bourgogne Couvent des Jacobins « Louis Jadot »	48,50
AOP Bourgogne	
Hautes Côtes de Nuit Les Dames Huguettes « Albert Bichot »	57,50
AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuit	
Givry Les Dracy « Domaine Sarrazin »	63,00
AOC Givry	
BEAUJOLAIS	
Brouilly Les Roches Roses « Albert Bichot »	34,50
AOP Brouilly	
Beaujolais village « Domaine Piron »	22,50
AOP Beaujolais Village	



L'ÉCAILLER

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



3 huîtres Gillardeau® N°5 et sa coupe de champagne Cheurlin 25,60

LES HUÎTRES

La Fines de MER	N°3	N°2
les 6	19,20	20,70
les 12	37,40	40,40
Creuses Very Spéciales Ile de Tatihou	N°3	
Les 6	16,50	
Les 12	31,00	
L'huître super spéciales L'OCTAVE		N°2
Les 6		29,00
Les 12		48,00
Creuses Spéciales Gillardeau®	N°5	N°3
Les 6	29,00	33,50
Les 9	41,00	49,60
Les 12	54,00	59,00
Plates de Belon « Yvon Madec »	N°4	N°2
Les 6	14,50	21,00
Les 12	26,50	40,00
La Creuse	N°4	
Les 6	14,50	
Les 12	26,50	
Huître du moment		
Les 6		
Les 12	Consultez l'ardoise	

LE CASTING D'HUITRES

43,00
2 Huitres Fines de mer N°3, 2 Creuses N°3 Gillardeau®, 2 Plates de Belon N°2, 2 Creuses Very Spéciale N°3 Ile de Tatihou, 2 Creuses Spéciales N°2 OCTAVE, 2 Huîtres du moment

L'ASSIETTE DE PAPILLON

32,00
3 Huitres creuses N°4, 3 Creuses Spéciales N°5 Gillardeau®, 3 Plates de Belon N°4

37,00
Plateau de 6 langoustines

29,00
L'assiette de Crevettes
2 crevettes royales, 2 langoustines, 5 crevettes roses, 100 gr crevettes grises

NOS ASSIETTES D'HUÎTRES DÉGUSTATION

		Avec son verre de vin*
Par 1 – L'huître Mojito	3,00	
Par 3 – 1 Fines de Mer N°2, 1 Very Spéciale N°3, 1 Belon N°4	10,40	15,40
Par 6 – 2 Fines de Mer N°2, 2 Very Spéciale N°3, 2 Belon N°4	19,70	24,70
Par 9 – 3 Fines de Mer N°2, 3 Very Spéciale N°3, 3 Belon N°4	28,50	33,50
Par 3 – 3 Creuses Spéciales, Maison Gillardeau® N°2	21,50	25,50

*Cent pour Cent Chardonnay – IGP Pays d'Oc

NOS FRUITS DE MER *Cuit en bouillon maison

Caviar «Maison Perlita» 20 g	48,50
Homard le ½ 28,00	Entier 45,00
Langoustines – la pièce*	6,50
Bigorneaux – environ 100 g*	7,40
Tourteaux – environ 400 g	22,70
Crevettes grises – environ 100 g	13,40
Crevettes roses – environ 100 g	12,40
Bulots – environ 300 g et son aioli	13,40
Palourdes Iles de Chausey – les 6	15,40
Praïres (selon saison) – les 6	15,40
Amandes de mer – les 6	10,50
Crevette royale – la pièce	4,90

NOS PLATEAUX

Plateau Signature	38,00
3 Huîtres Fines de Mer 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 Huitres creuses N°4, 4 Plates de Belon N°4, ½ Tourteau ou ½ Araignée, 3 palourdes ou 3 praïres, 4 crevettes roses, 100 g de bigorneaux, 3 amandes, 6 bulots, 50 g de crevettes grises	
Plateau « C'est du tout cuit »	136,00
1 homard entier, 12 crevettes roses, 100 g de crevettes grises, 4 langoustines, 2 crevettes royales, 6 bulots	
Plateau Royal	148,00
8 Creuses Very Spéciales N°3 Ile de Tatihou, 4 Plates de Belon N°4, 1 Homard entier, 8 langoustines, 6 bulots, 50 gr de bigorneaux, 8 crevettes Royales, 50 gr de crevettes grises	
Plateau le « Majestique »	220,00
8 Creuses Spéciales N°5 Gillardeau®, 4 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	
Plateau Féérique	268,50
8 Creuses Spéciales N°5 Gillardeau®, 1 Plate de Belon N°2, 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 + Caviar «Perlita» 20 g	

ENTRÉES ET SALADES

Soupe Gratinée à l'oignon « Spécialité Maison depuis 1903 »	10,90	Escargots en persillade par 6 ou par 12	12,90 / 23,00
Os à Moelle et toasts grillés (2 pces)	12,90	Foie Gras servi avec un confit de framboise échalote	21,90
Assiette de Saumon fumé et ses toasts	16,90	Croquettes de crevettes (2 pces)	14,90
Sauce crème d'aneth		Sauce tartare	

Tarte au Maroilles, salade	Entrée	Plat
Tartare de saumon et mangue, salade	12,90	17,90
Tomates Cœur de bœuf, Burrata, pesto amande roquette	12,90	17,90
Hareng pomme à l'huile	16,90	
Carpaccio de bœuf, pesto, amande, roquette, copeaux de Parmesan, salade	12,90	
Salade César au poulet pané	13,90	
Salade Romaine, poulet pané, tomates cerise, sauce César, croutons, parmesan, œuf poché		18,50
Salade de chèvre chaud	11,90	17,50
Salade mesclun, 1 toast (ou 2 toasts « plat ») chèvre, miel, tomates cerise, vinaigrette, oignon crispy, noix		
Assiette 4 saveurs		22,50
Croquette de crevettes, tarte au Maroilles, saumon fumé, toast de chèvre		

NOS SPÉCIALITÉS

L'ASSIETTE DU PATRON 16,90

3 oeufs sur le plat, jambon grillé et saucisse, frites fraîches, salade



Moules Natures, 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

Welsh Végé, frites fraîches	16,90
Welsh jambon, frites fraîches	17,90
Welsh Royal, frites fraîches	20,50
Œuf, saucisse	

Célèbre dans le Nord depuis des décennies, ce sont les Gallois qui nous ont transmis leur recette : du Cheddar, 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.



Carbonade Flamande, frites fraîches	17,90
Plat mijoté de bœuf à la bière ambrée, pain d'épices et cassonade	
Filet de poulet gratiné au Maroilles, frites fraîches	18,90
Potjevleesch, frites fraîches	17,90
Terrine de 4 viandes, volaille, lapin, porc et veau, servie en gelée	
Waterzoï de poissons « Spécialité Maison »	21,00
Cabillaud, saumon, moules et coques, Riz, légumes du moment, beurre blanc	

VIANDES

Jarret de Cochon rôti au miel 500g environ, frites fraîches	19,90
½ Poulet rôti, frites fraîches	17,50
Ribs de porc à la plancha, frites fraîches	21,90
Bavette grillée à l'échalote, frites fraîches	18,90
Entrecôte grillée (environ 300g), frites fraîches	27,90
Sauce au choix	
Steak haché de bœuf, frites fraîches	14,50
A cheval +2€ (avec un œuf au plat) - Sauce au choix	
Andouillette AAAAA grillée, frites fraîches, sauce au choix	16,90
Tartare de bœuf (préparé ou non), frites fraîches	18,50
Pâtes au poulet et champignons	18,90
Double Carpaccio de bœuf, salade et frites fraîches	22,90
Croque-Monsieur, salade et frites fraîches	18,90
Brochette d'onglet, salade et frites fraîches	18,90
Sauce au choix	

Supplément œuf au plat 2€

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

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

BURGERS

Cheddar Burger, frites fraîches	19,90
Pain Burger, steak haché frais, mayonnaise, ketchup, cheddar, tomates, œuf au plat	
Maroilles Burger, frites fraîches	20,90
Pain Burger, steak haché frais, mayonnaise, ketchup, Maroilles, tomates, bacon grillé	
Végé Burger, frites fraîches	20,90
Pain Burger, Galette de légumes à l'estragon pané au panko (150gr), cheddar, oignons, salade, tomate, sauce tartare	

POISSONS

Sole Meunière (env. 350g)	29,90
Purée ou pomme de terre grenailles	
Pavé de saumon grillé, crème aux herbes	19,90
Frites fraîches, purée ou pomme de terre grenailles	
Pâtes aux 2 saumons (cuit et fumé)	19,90
Croquettes de crevettes (3 pces), frites fraîches	24,90
Sauce tartare	

MENU ENFANT – jusqu'à 10 ans

10,90

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

: Plat végétarien

[illegible][illegible]

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'ACCEPTE 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. EAU POTABLE GRATUITE SUR DEMANDE.

POUR VOTRE SANTÉ MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR - WWW.MANGERBOUGER.FR