

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.

BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
PVL ambrée à la chicorée Leroux 6°	4,30	5,40	7,70
Anosteke 8°	4,60	5,80	8,30
Jupiler 5,2°	3,90	4,90	7,00
Stella Artois 4,8°	3,90	4,90	7,00
Leffe blonde 6,6°	4,70	5,80	8,20
Kwak blonde 7,4°	4,00	5,60	8,90
Triple Karmeliet 8°	4,80	6,00	8,70
Cuvée des Trolls 7°	4,50	6,10	7,60
Rince Cochon 8,5°	4,90	6,10	8,90
Goose IPA 5,9°	4,10	5,20	7,50
Kasteel rouge 8°	4,70	5,90	8,70
Bière du mois	4,90	6,00	8,50
Monaco, Tango, Shandy	4,20	5,30	7,50
Picon Bière	4,50	5,60	7,90

BIÈRES BOUTEILLES

Paix Dieu Triple 33cl, 10°	7,40
Duvel 33cl, 8,5°	6,90
Chimay Bleue 33cl, 8,5°	7,00
Chouffe 33cl, 8°	6,60
Hoegaarden Blanche 33cl, 4,8°	5,60
Kasteel Tropical 33cl, 7°	5,90
Jupiler 0,0 25cl, 0,0°	5,90



APÉRITIFS

Kir vin blanc (12cl) Cassis, framboise, violette, Picon	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
Porto Rouge ou Blanc (8cl)	4,50
Rhum 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

PLANCHES À PARTAGER

Planche de charcuteries	18,90
Planche 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	19,00
Saucisson sec	8,50
Planche Terre & Mer	22,00
Foie gras et saumon fumé	



COCKTAILS

MOJITO & SPRITZ

Mojito Original (12 cl) Rhum Bacardi Oro ambré, sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert	7,90
Mojito Royal (12 cl) Rhum Bacardi Oro ambré, vin pétillant, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert	9,40
Mojito fraise, Passion, Framboise (12 cl) Rhum Bacardi Oro ambré, purée de fruits, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert	8,90
Spritz Original (14cl)	7,90
Spritz Italicus (14cl) Liqueur de bergamote (4cl), vin pétillant, eau pétillante	9,00
Hugo Spritz (20cl) Liqueur de sureau Fiorente, vin pétillant, eau gazeuse, citron jaune	8,50

Cuba Libre (20 cl) Rhum Bacardi Oro ambré, cola, citron vert	7,90
Pina Colada (20 cl) Rhum Bacardi Oro ambré, purée de coco, jus d'ananas	7,90
Gin Tonic Bombay (12cl) Gin Bombay sapphire, Schweppes tonic, citron	8,10
Gin Tonic Birdie (local) (24cl)	9,50
Americano Maison (12cl) Martini Rosso, Campari, Noilly Prat, quartier orange et citron	7,90
Pornstar Martini (12cl) Fruit de la passion, Vodka, vanille	7,90
Espresso Martini (12cl) Vodka, espresso, liqueur de café, sucre	7,90
Moscow Mule (12cl) Ginger beer, vodka, citron vert, menthe fraîche	7,90
Cocktail du mois (20cl) Voir ardoise	7,50

L'ÉCAILLER

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



Photo non contractuelle



Photo non contractuelle



Photo non contractuelle

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 (Audacieuse)	N°2		
Les 6	29,00		
Les 12	48,00		
Creuses Spéciales Gillardeau®	N°5	N°3	N°2
Les 6	29,00	33,50	43,00
Les 9	41,00	49,60	63,50
Les 12	54,00	59,00	84,50
Plates de Belon « Yvon Madec »	N°4	N°2	
Les 6	14,90	22,50	
Les 12	26,90	42,50	
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, 2 Huîtres du moment (audacieuse)

L'ASSIETTE DE PAPILLON

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

Plateau de 6 langoustines

37,00

L'assiette de Crevettes

29,00
2 Gambas, 2 langoustines, 5 crevettes roses, 100 g crevettes grises

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 aïoli	13,40
Palourdes Iles de Chausey – les 6	15,40
Praires (selon saison) – les 6	15,40
Amandes de mer – les 6	10,50
Gambas – la pièce	4,90

NOS ASSIETTES D'HUITRES DÉGUSTATION

1 Fines de Mer N°2, 1 Very Spéciale N°3, 1 Belon N°4	10,40
2 Fines de Mer N°2, 2 Very Spéciale N°3, 2 Belon N°4	19,70
3 Fines de Mer N°2, 3 Very Spéciale N°3, 3 Belon N°4	28,50
3 Creuses Spéciales, Maison Gillardeau® N°2	21,50

PLATEAUX

Plateau Signature

3 Huîtres Fines de Mer N°2, 2 palourdes, 2 Gambas, 4 crevettes roses, 2 amandes, 3 bulots, 50 g crevettes grises

38,00

Sélection de l'écailler

8 Huîtres creuses N°4, 4 Plates de Belon N°4, ½ Tourteau ou ½ Araignée, 3 palourdes ou 3 praires, 6 crevettes roses, 100 g de bigorneaux, 3 amandes, 6 bulots, 50 g de crevettes grises

59,50

Plateau « C'est du tout cuit »

1 homard entier, 12 crevettes roses, 100 g de crevettes grises, 4 langoustines, 2 Gambas, 6 bulots

136,00

Plateau Royal

8 Creuses Very Spéciales N°3 Ile de Tatihou, 4 Plates de Belon N°4, 1 Homard entier, 8 langoustines, 6 bulots, 50 g de bigorneaux, 8 Gambas, 50 g de crevettes grises

148,00

Plateau le « Majestique »

8 Creuses Spéciales N°5 Gillardeau®, 4 Plates de Belon N°4, 1 Homard entier, 1 Tourteau, 6 Amandes, 6 Palourdes, 6 langoustines, 6 bulots, 50 g de bigorneaux, 8 Gambas, 100 g de crevettes grises

220,00

Plateau Féerique

8 Creuses Spéciales N°5 Gillardeau®, 1 Plate de Belon N°2, 1 Homard entier, 1 Tourteau, 6 Amandes, 6 Palourdes, 6 langoustines, 6 bulots, 50 g de bigorneaux, 8 Gambas, 100 g de crevettes grises + Caviar « Perlita » 20 g

268,50

NOS ENTRÉES

Soupe Gratinée à l'oignon « Spécialité Maison depuis 1903 »	7,90
Terrine à la Chicorée	8,90
Canon d'Os à Moelle et toasts grillés (2 pces)	11,90
Assiette de Saumon fumé et ses toasts Sauce crème d'aneth	11,50
Escargots au Maroilles par 6 ou par 12	7,90 / 14,50
Foie Gras, chutney de pommes aux airelles	13,90
Croquettes de crevettes grises (2 pces) Sauce tartare	14,90
Tarte au Maroilles, salade 🌿 🍷	8,90
Toast de chèvre chaud au miel, salade 🌿 1 toast chèvre, miel, tomates cerise, vinaigrette, oignon crispy, salade mesclun	7,50



NOS SPÉCIALITÉS

LE FORT DES HALLES Entrecôte et son os à moelle en canon, sauce poivre, frites	29,90
Tarte au Maroilles, salade 🌿 🍷 2 parts	15,00
Toasts de chèvre chaud au miel, salade 🌿 2 toasts chèvre, miel, tomates cerise, vinaigrette, oignon crispy, salade mesclun	14,50
Carbonade Flamande, frites fraîches Plat mijoté de bœuf à la bière ambrée, pain d'épices et cassonade	16,50
Filet de poulet gratiné au Maroilles, frites fraîches	18,90
Potjevleesch, frites fraîches Terrine de 4 viandes (Volaille, lapin, porc et veau) servie en gelée	16,50
Waterzoï de poissons Cabillaud, saumon, moules et coques, riz, légumes du moment, beurre blanc	17,90
Gratin d'endives à la flamande, salade 🍷	15,50
Assiette découverte 4 saveurs Croquette de crevettes grises, tarte au Maroilles, saumon fumé, toast de chèvre, salade	22,50

NOS CHOUCROUTES

Impériale Jarret, saucisse Francfort, poitrine fumée, saucisson à l'ail	26,90
Gourmande Poitrine fumée, 2 saucisses fumées, saucisse Francfort, saucisson à l'ail	17,90
Pêcheur Saumon, cabillaud, moules, crème	19,90
Marée Royale Saumon, gambas, crevettes, cabillaud, moules, crème	25,00



NOS MOULES



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
Moules à la crème d'ail, frites fraîches	19,90

NOS WELSHS

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.

Welsh Végé, frites fraîches 🌿	15,90
Welsh jambon, frites fraîches	15,90
Welsh Royal, frites fraîches Œuf, saucisse	17,90



LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS

Les plats mythiques de La Chicorée

Retrouvez chaque semaine un plat emblématique des brasseries Françaises

Lundis : Le mijoté Tradition

Mardis : Les délices oubliés (abats)

Mercredis : L'incontournable Quiche

Jeudis : Le Couscous des Rois

Vendredis : La vague du jour

Tarif : Voir ardoise

NOS VIANDES



Jarret de Cochon rôti au miel 500g environ, frites fraîches	19,90
Bavette grillée à l'échalote, frites fraîches	18,90
Entrecôte grillée (environ 300g), frites fraîches Sauce au choix	27,90
Steak haché pur bœuf, frites fraîches A cheval +1€ (avec un œuf au plat) - Sauce au choix	14,50
Andouillette AAAAA grillée, frites fraîches, sauce au choix	16,90
Tartare de bœuf (préparé ou non), frites fraîches	18,50
Gratiné de Pâtes au poulet et champignons	15,90

NOS BURGERS

Cheddar Burger, frites fraîches

Pain Burger, steak haché frais, mayonnaise, ketchup, cheddar, tomates, œuf au plat

19,90

Maroilles Burger, frites fraîches

Pain Burger, steak haché frais, mayonnaise, ketchup, Maroilles, tomates, bacon grillé

20,90

Végé Burger, frites fraîches

Pain Burger, galette végétarienne, cheddar, oignons, salade, tomate, sauce tartare

20,90



NOS POISSONS

Sole Meunière (env. 350g)

Pomme de terre grenailles

29,90

Pavé de saumon à l'oseille

Purée de pomme de terre

19,90

Pâtes aux 2 saumons (cuit et fumé)

16,50

Croquettes de crevettes grises (3 pcs), frites fraîches

Sauce tartare

22,90

MENU TRADITION 27,90

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

6 escargots au Maroilles ou 2 croquettes de crevette
ou os à moelle (1 pce)

Carbonade flamande ou Tarte au Maroilles
ou Filet de poulet gratiné au Maroilles

Chou à la crème fouettée ou Crème brûlée à la Chicorée

Servi avec des frites

MENU CHICORÉE 19,90

ENTRÉE - PLAT
OU
PLAT - DESSERT

Mini salade de chèvre ou petite terrine chicorée

Assiette de moules marinières ou à la crème
ou notre Plat du jour

Crêpes au sucre ou Mousse au spéculoos

De 11h00 à 22h30, hors week-end et jours fériés

MENU ENFANT – jusqu'à 10 ans

9,90

Mini carbonade Flamande ou petite moule nature ou 1 Saucisse - Accompagnement au choix

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

DESSERTS

Profiteroles 2 choux, glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées	8,90
Pain perdu et sa glace vanille	7,90
Crème Brulée à la Chicorée	7,90
Mousse au chocolat	6,90
Mousse au Spéculoos	6,90
Tarte Tatin et sa boule de glace vanille	8,50
Mi-cuit au chocolat noir, cœur Spéculoos	8,50
Choux à la crème fouettée	6,50
Assiette de fromages de notre région	7,90

CAFÉ GOURMAND 9,90

THÉ GOURMAND 10,90

CHOCOLAT CHAUD GOURMAND 11,50

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



Photo non contractuelle

CRÊPE ET GAUFRE LIÉGEOISE

Sucre	4,50
Cassonade	4,50
Crème fouettée	5,00
Chocolat chaud	5,50
Caramel beurre salé	5,50
Nutella®	5,80

COUPE GLACÉE

Dame blanche Glace vanille, Sauce chocolat, amandes effilées, 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
Coupe du Nord Glace spéculoos, chicorée et café, Crème fouettée, Amandes effilées	7,80
Coupe Colonel Glace citron, vodka	8,50
Peppermint Menthe-chocolat, Get 27, crème fouettée	8,50
Bistouille Glace café, genièvre, crème fouettée	9,00

GLACE À COMPOSER

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



Photo non contractuelle

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Espresso / Double espresso	2,40 / 3,50
Espresso crème / Double espresso crème	2,90 / 3,90
Décaféiné / Double Décaféiné	2,40 / 3,50
Cappuccino	4,20
Chocolat chaud	5,50
Chocolat Viennois	6,00

TISANE CHICORÉE 4,50

100% Chicorée **LEROUX**



THÉS KUSMI TEA

Bio

4,80

THÉS NOIRS

Prince Vladimir
Thé noir aromatisé agrumes,
vanille et épices

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
Thé noir de Ceylan

THÉS VERTS

Nanah Bio
Thé vert parfumé avec des feuilles
de menthe

THÉ BLANC

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

INFUSIONS

Detox
Mélange de plantes aromatisé
citron menthe

Verveine

Rooibos vanille

DIGESTIFS

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

Rhum Santa Teresa 1796 (4cl)	9,90
Get 27 / Get 31 (6cl)	7,90
Eau de vie de Genièvre de Houlle (4cl)	7,90
Eau de vie (4cl) Framboise, Poire Williams ou Mirabelle	7,90
Baileys (6cl)	7,90
Grand Marnier Cordon rouge (4cl)	7,90
Cognac / Calvados (4cl)	8,90
Armagnac (4cl)	8,90
Vieille Prune (4cl)	8,90
Chartreuse verte (4cl)	8,90
Limoncello (6cl)	7,90



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

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola (33 cl) Original, Sans sucre ou Cherry	4,10	Jus de fruits, Minute Maid (25 cl) Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Abricot	3,90
Sprite, Fanta orange (25 cl)	3,90	LES EAUX	
Tropico, Fuze Tea (25 cl)	3,90	Perrier (33 cl)	4,20
Schweppes Tonic ou Agrum' (25 cl)	3,90	Vittel (50 cl)	4,00
Oasis Tropical (25 cl)	3,90	San Pellegrino (50 cl)	4,50
Orangina (25 cl)	3,90	Vittel (100 cl)	5,20
Limonade (25 cl)	3,20	San Pellegrino (100 cl)	5,90
Diabolo (25 cl)	3,70		
Sirop à l'eau (25 cl) Fraise, grenadine, citron, menthe, pêche, violette	3,00		

NOS VINS

VINS BLANCS

HAUTS-DE-FRANCE

Cuvée Azimut, 100% Chardonnay, Les 130	12cl	20cl	50cl	75cl	6,40	10,20	23,50	32,50
---	------	------	------	------	------	-------	-------	-------

LANGUEDOC

Cent pour Cent Chardonnay IGP Pays d'Oc	5,90	9,50	22,50	31,90
--	------	------	-------	-------

La Grande bleue « Gérard Bertrand » IGP Méditerranée	29,00
---	-------

Domaine de l'Aigle « Gerard Bertrand » AOP Limoux	36,00
--	-------

LOIRE

Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lie La Perrière - AOP Muscadet	6,90	9,90	24,00	33,00
---	------	------	-------	-------

Pouilly Fumé « Domaine Saget » AOP Pouilly Fumé	45,00
--	-------

ALSACE

Riesling Cuvée Europe « Dopff Au Moulin » AOP Alsace	32,50
---	-------

BOURGOGNE

Chablis « Louis Jadot » AOC Chablis	9,20	14,50	32,50	52,00
--	------	-------	-------	-------

Bourgogne Aligoté « Domaine Rion » AOP Bourgogne	7,10	11,20	27,50	37,00
---	------	-------	-------	-------

CÔTE DE GASCOGNE

UBY Gros et Petit Manseng N°4 « Domaine UBY » IGP Côte de Gascogne Vin Moelleux	6,90	11,20	27,50	37,00
--	------	-------	-------	-------

VINS ROSÉS

Gris Blanc « Gérard Bertrand » IGP Pays D'Oc	12cl	20cl	50cl	75cl	5,90	9,50	22,50	29,00
---	------	------	------	------	------	------	-------	-------

M de Minuty AOC côte de Provence	7,60	11,90	27,90	36,00
-------------------------------------	------	-------	-------	-------

VINS ROUGES

Pinot Noir Cuvée des deux cerfs « Dopff Au Moulin » AOP Alsace	12cl	20cl	50cl	75cl	36,00
---	------	------	------	------	-------

BORDEAUX

Mouton Cadet Cuvée Héritage Baron Philippe de Rothschild – AOP Bordeaux	6,40	9,90	24,50	35,00
--	------	------	-------	-------

VAL DE LOIRE

Saint Nicolas-de-Bourgueil Saget « Domaine de La Perrière » - AOP Saint Nicolas de Bourgueil	34,00
---	-------

LANGUEDOC

Cistes, Syrah-Grenache Domaine Fontanel – AOC Côtes du Roussillon Tautavel	7,50	11,90	26,90	38,00
---	------	-------	-------	-------

VALLEE DU RHÔNE

Signature, Famille Perrin AOC Côtes du Rhône	5,40	8,70	20,50	28,90
---	------	------	-------	-------

Beaumes de Venise, Cuvée Taus AOC Beaumes de Venise	47,00
--	-------

BOURGOGNE

Hautes-Côtes de nuits, Grand-Bas Domaine Rion - AOC Bourgogne Hautes-Côtes de nuits	9,80	15,40	35,00	49,00
--	------	-------	-------	-------

Chorey-lès-Beaune, 100% Pinot noir Domaine Arnoux – AOC Chorey-lès-Beaune	63,00
--	-------

BEAUJOLAIS

Saint-Amour, Côte de Besset, Domaine Burrier Château de Beauregard – AOC Saint-Amour	44,00
---	-------

MOCKTAILS

6,50

Virgin Mojito Original (20 cl)
Sirop de sucre de canne, eau gazeuse,
menthe fraîche, citron vert

Supp : Fraise, Passion ou Framboise +1€

Virgin Colada (20 cl)
Crème de coco, jus d'ananas

Tropical fresh (20 cl)
Jus d'ananas, jus d'orange, citron vert,
grenadine

Martini Vibrante Spritz (20 cl)
Martini sans alcool Vibrante, tonic

JNPR N°1 Tonic (20cl)
Spiritueux aux baies de Genièvre,
Tonic Fever Tree

SPRZ N°1 Spritz (20cl)
Orange douce et amer, mandarine

Mocktail du mois (20cl) 6,00
Voir ardoise



Photo non contractuelle

NOTRE COUP DE COEUR

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



12cl	20cl	Pichet 50cl	75cl
4,90	7,8	18,50	25,00

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

	10cl	75cl
Cheurlin-Dangin Brut	7,50	42,00
Pommery Brut Royal	9,50	65,00
Moët & Chandon Brut impérial		79,00



FRENCH CANCAN

	10cl	75cl
Brut	6,00	38,00
Orange		38,00
Rosé		38,00