

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 PRESSION

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

SPRITZ

Apérol spritz (14cl)	8,00
Spritz Italicus (14cl) Liqueur de bergamote, Prosecco, eau pétillante	8,50
Hugo Spritz (20cl) Liqueur de sureau Fiorente, Prosecco, eau gazeuse, citron jaune	8,50
Sarti Rosa (20cl) Sarti rosa (mangue et fruit de la passion), Prosecco, eau gazeuse, citron vert	8,50
Campari (20cl) Campari, Prosecco, eau gazeuse, orange	8,50
Limoncello (20cl) Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, citron jaune	8,00

APÉRITIFS

Kir vin blanc (12cl) Cassis, framboise, pêche, violette, Picon	4,50
Kir Royal (12cl) Cassis, 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	

COCKTAILS

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, Prosecco, 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
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	7,50
Cocktail du mois (20cl) Voir ardoise	
Perrier (33 cl)	4,20
Vittel (50 cl)	4,00
San Pellegrino (50 cl)	4,50
Vittel (100 cl)	5,20
San Pellegrino (100 cl)	5,90

EAUX



PLANCHES À PARTAGER

Planche de charcuteries	18,90
Grande frites	7,00
Planche mixte (fromages et charcuteries)	18,90
Planche de saumon fumé	19,90
Saucisson sec	8,50



BIÈRES BOUTEILLES

Paix Dieu Triple 33cl, 10°	6,90
Duvel 33cl, 8,5°	6,60
Chimay Bleue 33cl, 8,5°	6,60
Chouffe 33cl, 8°	6,60
Kasteel Tropical 33cl, 7°	5,90
Tripel Karmeliet 33cl, 0,4°	5,50
Jupiler 0,0 25cl, 0,0°	4,60



MOCKTAILS

Virgin Mojito Original (20 cl) Sirop de sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert	6,50
Supp : Fraise, Passion ou Framboise +1€	
Virgin Colada (20 cl) Crème de coco, jus d'ananas	6,50
Tropical fresh (20 cl) Jus d'ananas, jus d'orange, citron vert, grenadine	6,50
Martini Vibrante Spritz (20 cl) Martini sans alcool Vibrante, tonic	6,50
JNPR N°1 Tonic (20cl) Spiritueux aux baies de Genièvre, Tonic Fever Tree	6,50
SPRZ N°1 Spritz (20cl) Orange douce et amer, mandarine	6,50
Crodino Spritz (20cl) Le spritz italien sans alcool	5,90
Mocktail du mois (20cl) Voir ardoise	6,00

NOS PETITS PRIX

Cuisse de poulet, jus corsé au thym, purée de pommes de terre	10,90
Andouillette d'Arras 🍷, frites fraîche	11,50
Fish and Chips, sauce tartare, frites fraîches	11,90

ENTRÉES

Soupe Gratinée à l'oignon « Spécialité Maison depuis 1903 »	8,40
Huîtres Fines de claires N°3 par 6 ou 12	13,90 / 25,90
Crevettes roses (env. 100g)	12,40
Os à Moelle et toasts grillés (2 pces)	11,90
Assiette de Saumon fumé et ses toasts Sauce crème d'aneth	11,50
Escargots en persillade par 6 ou par 12	12,90 / 23,00
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, noix, salade mesclun	7,50
Carpaccio de bœuf pesto vert et parmesan	10,90
Cuisse de grenouille en persillade	11,90

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

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

SALADES

Salade océane Salade mesclun, saumon fumé, crevettes rose, pamplemousse	17,50
Salade César Salade Romaine, poulet, tomates cerise, sauce César, croutons, parmesan, œuf poché	17,90
Salade de chèvre chaud 🍷 Salade mesclun, 2 toasts chèvre miel, tomate cerise et noix	14,50

POISSONS

Sole Meunière (env. 350g) Pomme de terre grenailles	29,90
Pavé de saumon à l'oseille Purée de pomme de terre	19,90
Croquettes de crevettes grises (3 pces), frites fraîches Sauce tartare	22,90

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	15,50
Filet de bœuf sauce poivre, frites fraîches	24,90
Tartare de bœuf (préparé ou non), frites fraîches	18,50
La grande assiette de carpaccio	19,90

Garniture : Frites fraîches, purée de pommes de terre, riz, salade, légumes, pâtes
ou Pommes de terre grenailles
Garniture supplémentaire 5,00€

BURGERS

Cheddar Burger, frites fraîches Pain Burger, steak haché frais, sauce cocktail, cheddar, tomates, œuf au plat	19,90
Maroilles Burger, frites fraîches Pain Burger, steak haché frais, sauce cocktail, Maroilles, tomates, bacon grillé	20,90
Végé Burger, frites fraîches 🍷 Pain Burger, galette végétarienne, cheddar, oignons, salade, tomate, sauce tartare	20,90
Nos sauces au choix : Poivre, Maroilles, Champignons à la crème, Échalote, Crème aux herbes, Tartare, Béarnaise Sauce supplémentaire 2,00€	

🍷 : Plat végétarien - 🍷 : Spécialités des Hauts-de-France

MENU ENFANT 9,90

jusqu'à 10 ans

Mini carbonade ou petite moule nature ou 1 Saucisse
Garniture au choix
Glace 1 boule (vanille, fraise ou chocolat) ou 1 crêpe au sucre

MENU TRADITION 27,90

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

6 escargots au beurre d'ail ou 2 croquettes de crevette ou os à moelle (1 pce)

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

Flan maison ou Crème brûlée à la Chicorée

Garniture frites fraîches

MENU CHICORÉE 19,90

ENTRÉE - PLAT

OU

PLAT - DESSERT

Mini salade de chèvre ou soupe à l'oignon gratinée

Assiette de Moules Marinières ou cuisse de poulet ou notre Plat du jour

Crêpe au sucre ou mousse chocolat

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

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola (33 cl) Original, Sans sucre ou Cherry	4,10	Noko kombucha - Citron-Gingembre (33 cl) 🌱	6,90
Sprite, Fanta orange (25 cl)	3,90	Limonade (25 cl)	3,20
Fuze Tea (25 cl)	3,90	Diabolo (25 cl)	3,70
Schweppes Tonic ou Agrum' (25 cl)	3,90	Sirop à l'eau (25 cl) Fraise, grenadine, citron, menthe, pêche, violette	3,00
Oasis Tropical (25 cl)	3,90	Jus de fruits, Minute Maid (25 cl)	3,90
Orangina (25 cl)	3,90	Orange, Ananas, Tomato, Pomme, Abricot	

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
Tarte Tatin et sa boule de glace vanille	8,50
Mi-cuit choco boule vanille	8,90
Flan maison	7,90
Baba au Rhum	8,50
Tarte du jour	7,90

CRÊPES ET

GAUFRES LIÉGEOISES

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

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Expresso / Double expresso	2,40 / 3,50
Expresso crème / Double expresso 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 **CHICORÉE LEROUX** 🌱

CAFÉ GOURMAND 9,90

THÉ GOURMAND 10,90

IRISH GOURMAND 15,90

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

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)	7,90
Framboise, Poire Williams ou Mirabelle	
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

COUPES GLACÉES

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 Café, genièvre, crème fouettée	9,00

GLACES 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, Sauce Nutella®, chocolat, caramel	1,50

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
Camomille
Rooibos vanille

VINS

VINS BLANCS

HAUTS-DE-FRANCE

Cuvée Azimut, 100%
Chardonnay, Les 130

LANGUEDOC

Prima Nature Chardonnay Bio « Gérard Bertrand »
IGP Pays D'Oc

La Grand bleue « Gérard Bertrand »
IGP Méditerranée

Domaine de l'aigle « Gérard Bertrand »
AOP Limoux

Pic Poul de Pinet « Gérard Bertrand »
AOP Pic Poul du Pinet

Sauvignon Héritage « Gérard Bertrand »
IGP Pays D'Oc

BORDEAUX

Mouton Cadet «Cuvée x Nathan»
AOC Bordeaux

LOIRE

Pouilly Fumé « Domaine Saget »
AOP Pouilly Fumé

ALSACE

Riesling Cuvée Europe « Dopff Au Moulin »
AOP Alsace

BOURGOGNE

Chablis « Louis Jadot »
AOC Chablis

Bourgogne Aligoté « Domaine Rion »
AOP Bourgogne

CÔTE DE GASCOGNE

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

VINS ROSÉS

Gris Blanc « Gérard Bertrand »
IGP Pays D'Oc

M de Minuty
AOC côte de Provence

VINS ROUGES

BORDEAUX

Mouton Cadet Cuvée Héritage
Baron Philippe de Rothschild – AOP Bordeaux

LANGUEDOC

Pinot Noir Domaine de L'aigle « Gérard Bertrand »
IGP Pays D'Oc

Prima Nature Syrah « Gérard Bertrand »
IGP Pays D'Oc

VAL DE LOIRE

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

Chinon Le Haut midi
Domaine du petit bondieu - AOP Chinon

VALLEE DU RHÔNE

Signature, Famille Perrin
AOC Côtes du Rhône

BOURGOGNE

Hautes cotes de Nuit les dames Huguettes « Albert Bichot »
AOC Bourgogne Hautes-Côtes de nuits

BEAUJOLAIS

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

NOTRE
COUP DE COEUR

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



12cl 20cl Pichet 75cl
4,90 7,80 18,50 25,00

CHAMPAGNES
&
PÉTILLANTS

Code Rouge, Crémant de Limoux 36,00
Cheurlin-Dangin Brut 7,90 42,00
Pommery Brut Royal 9,50 65,00
Moët & Chandon Brut impérial 79,00



LA CHICORÉE
EST ENGAGÉE

NOUS PRIVILÉGIONS LES
VIANDES, VOLAILLES ET FROMAGES
FRANÇAIS

NOUS METTONS À L'HONNEUR
DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON
CULTIVÉS DANS LES HAUT DE
FRANCE ET EN FRANCE

AOP : Appellation d'origine protégée - IGP : Indication géographique protégée - AOC : Appellation d'origine controlée



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