

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 SIMPLE ET GÉNÉREUSE.

LES BOISSONS

LES SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry (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 Minute Maid (25 cl) Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Multifruits	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 RÉGIONALES ET D'AILLEURS

Assortiment Croquettes 3 croquettes au Cheddar, 3 Croquettes au Maroilles, sauce tartare	15,90
Assortiment de fromages Maroilles, Ch'ticorée des Deux Caps, Vieux Lille, Ch'ti Roux et Petit César	13,90
Planche de charcuteries	16,90
Planche de saumon fumé d'Ecosse	18,90
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	11,90

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°	4,90	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
Bon Secours «Prestige» - bière triple 9°	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

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 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	

LES APÉRITIFS

Aperol spritz (14cl) Aperol, Prosecco, quartier d'orange, eau gazeuse	7,90
Kir (12cl) Cassis, mûre, framboise, pêche ou violette	4,50
Kir Royal (12cl) Cassis, mûre, framboise, pêche ou violette	8,90
Martini : Bianco / Rosso / Rosato / Fiero (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)	5,90
Vodka Eristoff Original (4cl)	5,90
Vodka Grey Goose (4cl)	7,20
Gin Bombay Sapphire (4cl)	6,30
Téquila Patron Silver (4cl)	5,90
William Lawson's (4cl)	6,30
Jack Daniel's (4cl)	7,30
Chivas / Glenlivet (4cl)	9,50

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 (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	7,90
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

COCKTAILS TÉQUILA

Tommy's Margarita (7cl) Téquila Patron Silver, jus de citron vert, citron vert, sirop d'Agave	7,90
Téquila Sunrise (12cl) Téquila Patron Silver, jus d'orange, grenadine	7,90

COCKTAILS GIN

Gin Fizz ou Tonic (12cl) Gin Bombay Sapphire, jus de citron, sucre de canne OU Gin Bombay Sapphire, Schweppes Tonic, citron, perrier	7,90
--	------

COCKTAILS MARTINI

Spritz Martini Fiero (14cl) Martini Fiero, Prosecco, quartier orange, eau gazeuse	7,90
Americano (12cl) Martini Rosso, Campari, Noilly Prat, quartier orange et citron	7,90
Martini Tonic (14cl) BIANCO ou ROSSO ou ROSATO ou FIERO Martini, Schweppes Tonic, quartier citron	7,90
Martini Royal Bianco ou Rosato (14cl) Martini, Prosecco, quartier citron, eau gazeuse	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
4,50	6,20	6,80	12,80	17,40

NOS SELECTIONS DE VINS AU VERRE

VINS BLANCS

	12 cl	20 cl
Cent pour Cent Chardonnay IGP Pays d'Oc	5,00	6,60
Perles de Sauvignon IGP Pays d'Oc	5,00	6,60
Saint Victor, Viognier « Gérard Bertrand » IGP Pays d'Oc	4,40	6,40
Muscadet Sur Lie Saget La Perrière AOP Muscadet	6,40	8,00
Riesling Cuvée Europe Dopff Au Moulin AOP Alsace	5,40	7,00
Bourgogne Aligoté « Domaine Rion » AOP Bourgogne Aligoté	5,40	6,40
UBY Gros et Petit Manseng N°4 « Domaine UBY » IGP Côte de Gascogne Vin Moelleux	6,20	7,20

VINS ROSÉS

	12 cl	20 cl
Gris Blanc, Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc	4,80	6,80
Source of Joys, Gérard Bertrand AOP Languedoc BIO Vegan	6,00	7,40

VINS ORANGE

	12 cl	20 cl
Orange Gold BIO, Gérard Bertrand Vin de France	6,00	7,00

VINS ROUGES

Mouton Cadet « Baron Philippe de Rothschild » AOP Bordeaux	5,70	7,00
Gamay de Touraine « Domaine Charmoise » AOP Touraine	5,70	7,00
Prima Nature Merlot BIO, Gérard Bertrand IGP d'Oc	5,40	6,40
Saint Victor Pinot Noir Gérard Bertrand IGP d'Oc	4,40	6,40
Syrah Les Vignes d'A Coté « Domaine Cuilleron » IGP Collines Rhodaniennes	5,60	7,00

LES VINS BLANCS

LANGUEDOC

	37,5cl	75cl
Cent pour Cent Chardonnay IGP Pays d'Oc	21,50	
Perles de Sauvignon IGP Pays d'Oc	21,90	
Chardonnay Domaine de l'Aigle AOP Limoux	40,50	
Saint Victor, Viognier « Gérard Bertrand » IGP Pays d'Oc	24,50	
Art de vivre clairette du Languedoc d'Adissan « Gérard Bertrand » AOP Clairette du Languedoc Adissan « légèrement moelleux »	27,50	

LOIRE

Muscadet Sur Lie Saget La Perrière AOP Muscadet	34,50
Pouilly Fumé « Domaine Saget » AOP Pouilly Fumé	40,50
Sauvignon Touraine BIO Domaine de la Charmoise AOC Touraine	28,50

ALSACE

Riesling Cuvée Europe « Dopff Au Moulin » AOP Alsace	19,00	27,00
Pinot Blanc Tiré sur Lies « Dopff Au Moulin » AOP Alsace	34,50	

BOURGOGNE

Chablis Louis Jadot AOC Chablis	50,00
Bourgogne Aligoté « Domaine Rion » AOP Bourgogne	26,10

VALLÉE DU RHÔNE

Château de Nages cuvée Liberty BIO Vins de France	20,50
Côtes du Rhône Nature Bio, Domaine Perrin AOC Côte du Rhône	24,00
Viognier « les Vins de Vienne » IGP Collines Rhodaniennes	33,00

CÔTE DE GASCOGNE

UBY Gros et Petit Manseng N°4 « Domaine UBY » IGP Côte de Gascogne Vin Moelleux	29,00
--	-------

LES VINS ROSÉS

	37,5 cl	75 cl
Gris Blanc, Gérard Bertrand IGP Pays D'Oc		22,00
Source of Joys, Gérard Bertrand AOP Languedoc BIO Vegan		31,50

VIN ORANGE

Orange Gold BIO, Gérard Bertrand Vin de France	27,50
--	-------

LES VINS ROUGES

ALSACE

Pinot Noir Cuvée des deux cerfs « Dopff Au Moulin » AOP Alsace	29,00
--	-------

BORDEAUX

Plaisir de Siaurac « Château Siaurac » Lalande de Pomerol	35,50
Mouton Cadet « Baron Philippe de Rothschild » AOP Bordeaux	26,00
Château Frontenac AOP Bordeaux	23,00
Baron Nathaniel « Baron Philippe de Rothschild » AOP Pauillac	52,50

VAL DE LOIRE

Gamay de Touraine « Domaine Charmoise » AOP Touraine	26,50	
Saint Nicolas de Bourgueil	17,50	25,50
Saget « Domaine de La Perrière » - AOP Saint Nicolas de Bourgueil		
Sancerre Saget « Domaine de La Perrière » AOP Sancerre	45,50	

LANGUEDOC

Pinot Noir « Domaine de l'Aigle » Gérard Bertrand IGP d'Oc	40,50
Prima Nature Merlot BIO, Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc	23,50
Château l'Hospitalet « la clape » Gérard Bertrand AOP La Clape	67,00
Saint Victor Pinot Noir Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc	24,50

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône Nature BIO « Domaine Perrin » AOP Côtes du Rhône	24,00
Crozes Hermitage Bio, Cuvée L « Domaine Combié » AOP Crozes Hermitage	39,00
Syrah Les Vignes d'A Coté « Domaine Cuilleron » IGP Collines Rhodaniennes	25,50
Cairanne « Peyre Blanche » Famille Perrin AOC Cairanne	25,50
Pic St Loup « Espérance », Château de Valflaunès AOP Pic St Loup	35,00
Châteauneuf-du-Pape « les Sinards », Domaine Perrin AOC Châteauneuf-du-Pape	73,00

BOURGOGNE

Bourgogne Couvent des Jacobins « Louis Jadot » AOP Bourgogne	47,00
Hautes Côtes de Nuit Les Dames Huguettes « Albert Bichot » AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuit	56,00

BEAUJOLAIS

Brouilly « Les Roches Roses » « Albert Bichot » AOP Brouilly	33,00
Saint Amour Côte de Besset, Château de Beauregard AOC St Amour	41,00

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)



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 Les 12		N°3 16,50 31,00	N°2 18,50 36,00
Creuses Spéciales KRYSTALE, origine Normandie maison K'Dual Les 6 Les 12			N°2 21,50 38,00
Creuses Spéciales Gillardeau Les 6 Les 9 Les 12	N°5 29,00 41,00 54,00	N°3 29,60 43,40 49,20	N°2 43,00 63,50 84,50
Plates de Belon « Yvon Madec » Les 6 Les 12	N°4 13,50 25,5		N°2 17,50 32,50
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 43,00

L'ASSIETTE DE PAPIILLON

3 Huîtres BIO N°4 Iles de Chausey, 3 Creuses Spéciales N°5 Gillardeau, 3 Plates de Belon N°4 32,00

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		11,90
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	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*

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	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

*Cent pour Cent Chardonnay – IGP Pays d'Oc

MENU TRADITION 29,00

ENTRÉE - PLAT - DESSERT - BOISSON

6 escargots ou terrine de campagne à la bière
ou salade de chèvre chaud

Carbonade flamande* ou Risotto aux deux saumons, tuile de parmesan ou cassolette de poulet au Maroilles

Coupe du Nord / Crème brûlée à la Chicorée ou Pudding et sa boule de glace Rhum Raisin

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 19,90

ENTRÉE - PLAT - BOISSON

OU

PLAT - DESSERT - BOISSON

Petite soupe à l'oignon ou vol au vent aux champignons

Boudin blanc grillée, oignons confits *
ou Tarte au Maroilles (plat)* 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

10,90

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

Soupe Gratifiée 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		15,30
Sauce crème d'aneth		
Escargots en persillade par 6 ou par 12	11,90	22,00
Duo de Croquettes de crevettes grises		15,30
Sauce tartare		
Terrine de campagne à la bière et ses toast grillés		10,90
	Entrée	Plat
Tarte aux poireaux et lardons, salade	10,90	16,50
Tarte au Maroilles, salade	11,50	16,50
Vol au vent aux champignons 	11,90	17,50
Salade Paysanne	11,90	17,50
Salade mesclun, Gésiers confits, lardons, pommes de terre grenailles, emmental, croutons		
Salade de chèvre chaud	10,90	15,90
Salade mesclun, 1 toast (ou 2 toasts « plat ») chèvre, miel, tomates cerise, vinaigrette, oignon crispy, noix		
Duo de Quenelles de veau aux champignons d'hiver	12,50	
Assiette 4 Saveurs		19,90
Croquette de crevettes grises, Tarte au Maroilles, saumon fumé d'Ecosse  toast de chèvre chaud		

SPÉCIALITÉS DE WELSH « MAISON »

Welsh Végé, frites fraîches 	15,90
Welsh jambon, frites fraîches	17,50
Welsh Royal, frites fraîches	18,90
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 POISSONS ET SPÉCIALITÉS DE MOULES

Moules natures, frites fraîches	16,90
Moules Marinières, frites fraîches	17,50
Moules à la crème, frites fraîches	17,90
Moules au Maroilles, frites fraîches	18,90
Waterzoï de poissons « Spécialité maison »	19,90
Cabillaud, saumon, moules et coques, riz, légumes du moment, beurre blanc	
Trio de croquettes de crevettes grises	19,90
Sauce tartare, frites	
Sole Meunière (env. 350 g), frites fraîches	27,50
Pavé de saumon grillé, sauce crème aux herbes	18,50
Choucroute de la Mer	24,90
Chou, Cabillaud, saumon, moules et coques, beurre blanc	
Risotto aux deux saumons, tuile de parmesan	21,90
Saint Jacques snackées, crème de champignons safranée, purée grand-mère	23,90

NOS BURGERS ET CROQUES

	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	18,50	20,50
Pain Burger, steak haché frais, mayonnaise, ketchup, Maroilles, tomates, bacon grillé		
Végé Burger, frites fraîches 	18,50	
Pain Burger, steak de légumes à l'estragon, pané au panko (150gr) cheddar, oignons, salade, tomate, sauce tartare		
Croque-Monsieur, salade et frites fraîches		17,90
Pain de mie, jambon blanc, béchamel, emmental		
Croque-Madame, salade et frites fraîches		18,50
Pain de mie, jambon blanc, béchamel, emmental, œuf au plat		

NOS PLATS ET SPÉCIALITÉS BRASSERIE

Tartiflette, salade	17,50
Carbonade Flamande, frites fraîches	17,20
Plat mijoté de bœuf à la bière ambrée, pain d'épices et cassonade	
Filet de poulet gratiné au Maroilles, frites fraîches	17,90
Filet de poulet sauce cheddar	17,90
Frites fraîches, oignon crispy	
Potjevleesch, frites fraîches	17,50
Terrine de 4 viandes, volaille, lapin, porc et veau, servie en gelée	
Jarret de Cochon rôti au miel, frites fraîches	18,90
Jarret 500 g environ	
Choucroute royale	25,50
Jarret de cochon, Saucisse de Strasbourg, saucisson à l'ail, pomme de terre grenailles	
Blanquette de veau, riz	17,90
Plat mijoté crémée, oignons, carottes	
La Chaud Biloute	17,90
Fromage Chaud Biloute, pommes de terre grenaille et charcuterie, salade mesclun	
Trio de Quenelles de veau aux champignons d'hiver	18,90

NOS VIANDES

Entrecôte grillée (environ 300g), frites fraîches	27,90
Sauce au choix	
Poitrine de cochon d'Antan grillée, frites fraîches	18,90
Sauce BBQ « maison »	
Boudin blanc grillée, oignons confits et purée	16,90
Sauce Crème fraîche et champignons	
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	
Bavette (env. 180g) grillée à l'échalote, frites fraîches	18,20
Pavé de rumsteck Angus (env.180g), frites fraîches	24,90
sauce au poivre, salade	
Tartare de bœuf (préparé ou non), frites fraîches	17,90

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

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

LES DESSERTS

Crème Brulée à la Chicorée	7,90
Choux Praliné	8,50
Tarte au citron meringuée	8,50
Mousse au chocolat	6,90
Mousse au Spéculoos	6,90
Tarte Tatin et boule de glace vanille	8,50
pudding au raisin et sa boule de glace rhum raisin	7,90

NOS IRISH

Café du Ch'ti (12 cl) Café, Genièvre et crème fouettée	9,90
Irish Coffee (12 cl) Café, Whisky et crème fouettée	9,90
Marnissimo (12 cl) Café, Grand Marnier et crème fouettée	9,90

DESSERTS GLACÉS VAN DEN CASTEELE

Pommes d'Amour Crème glacée caramel, sorbet pomme d'Amour et Cœur caramel	7,70
Pavé Flamand Chicorée Crème glacée Chicorée et spéculoos, meringue au café et poudre de biscuits au spéculoos	7,90
Succès Crème glacée de Madagascar et éclats de nougatine	7,90
Merveilleux café Mousse café, meringue, copeaux de chocolat noir	7,90
Citron givré	8,40

CRÊPES ET GAUFRES LIÈGEOISES

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

LES GLACES

Profiteroles « Spécialité maison » Glace vanille, sauce chocolat, Crème fouettée	8,90
Dame blanche Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée	6,80
Café Liégeois Glace café, café, amandes effilées, crème fouettée	6,80
Chocolat Liégeois Glace chocolat, sauce chocolat, amandes effilées, crème fouettée	6,80
Banana split Glace vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat, banane, crème fouettée	7,10
Coupe du Nord Glace spéculoos, chicorée et café, crème fouettée, amandes effilées	6,70
Coupe numéro 27 Glace Menthe chocolat, Get 27, crème fouettée	8,90
Coupe Colonel Glace citron, vodka	8,90

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, Rhum raisin	
Supplément : Crème fouettée, banane	1,50
Supplément 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 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 bleuets

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 menthe

INFUSIONS

Camomille **Bio**

Verveine

Rooibos vanille **Bio**

CAFÉ GOURMAND 7,90

THÉ GOURMAND 7,90

CHOCOLAT CHAUD GOURMAND 8,50

LES ALCOOLS 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 Houlle (4cl)	6,90	Vieille Prune (4cl)	6,90
Eau de vie (4cl) Framboise, Poire Williams ou Mirabelle	6,90	Chartreuse verte (4cl)	6,90



LA CHICORÉE

Depuis 1903

MENU



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

LE DIMANCHE NOUS NE SERVONS PAS D'ALCOOL AVANT 11H.

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