



Le
Bar 



LA CHICORÉE

LES MILK SHAKES

Vanille, fraise, chocolat, caramel au beurre salé (30 cl) 5.20€

LES SOFTS

Coca-Cola (33 cl) 3.90€

Coca-Cola Zero (33 cl) 3.90€

Fanta Orange ou Fanta Citron (33 cl) 3.90€

Sprite (33 cl) 3.90€

Nestea (20 cl) 3.80€

Schweppes Tonic / Agrum' (25 cl) 3.80€

Oasis Tropical (33 cl) 3.90€

Orangina (25 cl) 3.90€

Orange / Citron pressé (25 cl) 5.20€

Vittel (25 cl) 2.70€

Perrier (33 cl) 3.80€

Limonade (25 cl) 3.20€

Diabolo (25 cl) 3.70€

Jus de fruits (25 cl) **granini** 4.20€

(Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Pamplemousse rose, Pomme, Raisin rouge, Mangue, Tomate)

LES BIÈRES PRESSION

	le demi 25 cl	la gourde 33 cl	la pinte 50 cl
Pelforth 5.5°	3.50€	4.90€	6.30€
Jade blonde bio 4.5°	3.70€	5.20€	6.40€
La Goudale 7.2°	3.90€	5.20€	6.60€
Affligem 6.8°	4.00€	5.50€	7.10€
Anosteké 8°	4.70€	6.60€	8.50€
Castelain Grand Cru 8.5°	4.60€	6.50€	8.40€
La Goudale Ambrée 7.2°	3.70€	5.20€	6.40€
Kasteel rouge 8°	4.90€	7.00€	9.20€
Edelweiss bière blanche 5°	3.80€	5.20€	6.70€
Bière du mois	Consultez notre ardoise		

LES BIÈRES BOUTEILLE

La Chouffe 8° (33 cl)	5.90€
St Louis Kriek 3.2° (37.5 cl)	6.10€
St Louis Framboise 2.8° (37.5 cl)	6.10€
Chimay Bleue 9° (33 cl)	5.90€
Kasteel Brune 11° (33 cl)	5.90€
Duvel 8.5° (33 cl)	5.90€
Desperados 5.9° (33 cl)	5.90€
Heineken 5° (25 cl)	4.10€
Heineken 0.0° (25 cl)	4.10€

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF

Saucisson sec 5.50€

Planche du chef, 8.00€

Terrine maison, rillettes de lapin et pain croquant

Grande Flamiche au Maroilles 12.00€



LES COCKTAILS

COCKTAILS RHUM

Bacardi Mojito Original (12 cl) 7.00€

Rhum Bacardi Superior, sirop de sucre de canne, eau gazeuse, glace pilée, menthe fraîche, citron vert

Bacardi Mojito Framboise (12 cl) 7.00€

Rhum Bacardi Superior, sirop de sucre de canne, eau gazeuse, glace pilée, coulis de framboise, menthe fraîche, citron vert

Bacardi Mojito Royal (12 cl) 9.00€

Rhum Bacardi Superior, sirop de sucre de canne, Champagne, glace pilée, menthe fraîche, citron vert

Bacardi Oak & co (20 cl) 7.00€

Rhum Bacardi Oak Heart, cola

Bacardi Cuba Libre (20 cl) 7.00€

Rhum Bacardi Gold, cola, quartier de citron vert, glaçons

Pina Colada (20 cl) 7.00€

Rhum Bacardi superior, crème de coco, jus d'ananas

COCKTAILS VODKA

Eristoff Caïpiroska (7 cl) 7.00€

Vodka Eristoff Original, citron vert, sucre de canne, glace pilée

Eristoff Caïpiroska Black (7 cl) 7.00€

Vodka Eristoff black, citron vert, sucre de canne, glace pilée

Eristoff Caïpiroska Red (7 cl) 7.00€

Vodka Eristoff Red, citron vert, sucre de canne, glace pilée

Légumes à croquer 8.00€

Concombre, carotte, radis, tomates cerises, fromage frais aux herbes et sauce cocktail

Planche XXL 12.90€

Saucisson, terrine du chef, concombre, radis, tomates cerises, fromage frais aux herbes, rillettes de maquereaux



COCKTAILS MARTINI 7.00€

Martini Spritz (12 cl) : Martini Bitter, Martini Prosecco, eau gazeuse, orange

Martini Tonic (14 cl) : Martini Bianco, Schweppes Tonic, quartier de citron

Martini Royal Bianco (14 cl) : Martini Bianco, Martini Spumante Prosecco, glace, quartier de citron vert

Martini Royal Rosato (14 cl) : Martini Rosato, Martini Spumante Prosecco, glace, quartier d'orange

Martini Americano (12 cl) : Martini Rosso, Bitter, Nolly Prat, glace, quartier d'orange

COCKTAIL GIN 7.00€

Bombay Sapphire, The Ultimate Gin and Tonic
Gin Bombay Sapphire, tonic, quartier de citron vert

COCKTAILS SANS ALCOOL 6.00€

Virgin Mojito (20 cl) : menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne, eau gazeuse, glace pilée

Virgin Mojito Framboise (20 cl) : menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre canne, coulis de framboise, eau gazeuse, glace pilée

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

Sweet Lili (20 cl) : planteur (jus de goyave, jus d'ananas, jus de banane, jus de mangue, jus d'orange), sirop de grenadine

LES APÉRITIFS

Martini Bianco, Rosso, Rosato (7 cl) 3.70€

Ricard (2 cl) 3.10€

Campari / Martini Bitter (6 cl) 4.50€

Suze (4 cl) 3.10€

Picon Bières (25 cl) 4.50€

Porto Rouge/Blanc (8cl) 3.70€

Kir (12cl) cassis, mure, pêche, framboise, violette 3.70€

Kir Royal (12cl) 8.00€

LES ALCOOLS SUPÉRIEURS

à déguster on the rocks ou allongés

RHUMS (4 cl)

Rhum Bacardi Carta Blanca / OakHeart	5.50€
Rhum Bacardi Carta Oro	6.00€

VODKAS (4 cl)

Vodka Eristoff Original	5.60€
Vodka Eristoff Red / Black	5.00€

GINS (4 cl)

Gin Bombay Original	5.20€
---------------------	-------

WHISKIES (4 cl)

William Lawson's	5.00€
Jameson	5.80€
Four Roses	6.80€
Jack Daniel's	6.60€
Chivas / Glenlivet 12 ans	7.50€

AUTRES (4 cl)

Get 27 / Get 31	5.80€
Cognac Otard V.S.O.P.	7.00€
Grand Marnier	7.00€
Calvados Beaujour	7.00€
Armagnac Sempé St. Pierre V.S.O.P.	7.00€
Eau de vie de Genièvre de Wambrechies	5.80€
Eau de vie de Fruits	5.80€
<i>Framboise, poire williams, mirabelle</i>	
Eau de vie de Fleur de bière	5.80€
Tequila Camino Real / Malibu / Baileys	5.00€



Notre armoire de grands Armagnac millésimés
(consultez notre carte spécifique)

Accompagnement Soft	+1.50€
Accompagnement Red Bull	+2.90€

LES CHAMPAGNES

Pommery Brut Royal	8.00€	48.00€
Moët & Chandon Brut Impérial		52.00€



NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE



VINS ROUGES :

Château Bordeneuve – AOC Bordeaux	3.50€	5.20€
Indigène - Clos de l'Elu Vin Bio	3.90€	6.30€
<i>Vin de Pays du Val de Loire IGP</i>		
Château Riou de Thailas	5.30€	7.90€
<i>AOC St Emilion Grand Cru</i>		

Château Baraillots – AOC Lalande de Pomerol	4.90€	7.50€
---	-------	-------

VINS BLANCS :

Chablis – Domaine Laroche – AOC Chablis	4.90€	7.50€
Pacherenc du Vic Bihl « Torus » - Doux	4.90€	7.50€
Riesling Ernest Preiss – AOC Alsace	3.90€	5.90€
Terre ! - Clos de l'Elu Vin Bio	3.60€	5.50€
<i>Vin de Pays du Val de Loire IGP</i>		

VINS ROSÉS :

Château La Gordonne	3.90€	5.90€
<i>AOC côtes de Provence</i>		
Château Canadelle – AOC Bandole	4.90€	7.90€

LE COUP DE CŒUR DE L'ÉTÉ



Anne de Joyeuse



Les vins d'Anne de Joyeuse - IGP D'Oc 2.90€ 4.60€ 12.90€

ROUGE : Merlot, **BLANC :** Chardonnay, **ROSÉ :** Syrah

N'hésitez pas à demander notre carte des vins

Ask your waiter for our wine list

Tous les jours de 7h00 à 11h00 :

LE PETIT DÉJEUNER DE LA CHICORÉE

L'EXPRESS	4.50€	LE CONTINENTAL	8.90€	LE BIG BREAKFAST	13.80€
Chocolat chaud, double espresso ou thé + 1 croissant		1 boisson chaude + 1 jus d'orange pressé (20 cl) + pain, beurre et confiture + 3 mini viennoiseries <i>Hot drink + 1 orange juice, baguette, butter and jam + 3 danish pastries</i>		Petit Déjeuner Continental + 1 assiette anglaise (bacon, œufs sur le plat, saucisses de veau, tomate rôtie) <i>Continental breakfast + 1 english platter (fried eggs, bacon, veal sausage and tomatoes)</i>	

Pain au chocolat – <i>Sweet chocolate bread</i>	1.10€	Assiette anglaise	9.80€
Croissant	1.00€	<i>Bacon, œufs sur le plat, saucisses de veau, tomate rôtie</i>	
Trio de mini viennoiseries – <i>3 danish pastries</i>	2.40€	<i>English platter (fried eggs, bacon, veal sausage and tomatoes)</i>	
Pain, beurre & confiture – <i>Butter & jam</i>	2.50€	Omelette nature	7.00€
		Omelette composée au choix	8.50€
		<i>Emmental ou jambon – Emmental cheese or ham</i>	

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,60€	Café du Ch'ti (12 cl)	7,50€
Décaféiné	2,60€	<i>Café, Genièvre, sirop de sucre de canne et crème Chantilly</i>	
Expresso crème	2,70€	Irish Coffee (12 cl)	7,50€
Capuccino à la crème Chantilly	3,90€	<i>Café, Whisky, sirop de sucre de canne et crème Chantilly</i>	
Chocolat chaud	4,20€	Marnissimo (12 cl)	7,50€
Chocolat Viennois	4,70€	<i>Café, Grand Marnier, sirop de sucre de canne et crème Chantilly</i>	
Sélection de thés	3,30€	Café Normand (12 cl)	7,50€
Sélection d'infusions	3,30€	<i>Café, Calvados, sirop de sucre de canne et crème Chantilly</i>	

LES INCONTOURNABLES :

Café gourmand

Thé gourmand

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Coupe de fraises sucre ou Chantilly

Strawberries with sugar or whipped cream

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

Crème caramel

Crème caramel

Crème brûlée à la cassonade

Crème brûlée

LES PÂTISSERIES MAISON :

Merveilleux au chocolat

Meringue coated in chocolate mousse, dark chocolate shavings

Merveilleux au caramel au beurre salé

Meringue coated in salted caramel, white shavings

Mi-cuit chocolat, cœur coulant spéculoos

Molten chocolate pudding stuffed with spéculoos spread

CRÊPES ET GAUFRES :

Sucre, cassonade ou confiture

Sugar, brown sugar or jam

Crème Chantilly

Whipped cream

Chocolat chaud

Chocolate sauce

Caramel au beurre salé

Salted butter caramel cream sauce

LES DESSERTS

5.80€

6.80€

4.90€

6.00€

4.50€

4.50€

5.00€

5.50€

5.50€

5.50€



Crêpes

3.30€

3.90€

4.10€

4.10€

Gaufre liégeoise
Waffles

3.50€

4.10€

4.50€

4.50€

LES GLACES ARTISANALES :

Je t'aime à la folie

7.00€

Sorbet framboise, sorbet mangue, sorbet noix de coco, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, meringue et crème Chantilly

Raspberry sherbet, mango sherbet, coconut sherbet, fresh strawberries, red fruits coulis, meringue, whipped cream

Appelez la Police !

7.00€

Glace caramel au beurre salé, glace vanille, gaufre liégeoise, crème de caramel au beurre salé, crème Chantilly, amandes grillées

Salted butter caramel ice cream, vanilla ice cream, waffle, whipped cream, salted butter cream sauce

Ça fait bling bling dans sa tête

7.00€

Crêpe, glace vanille, glace chocolat, banane fraîche, fraises fraîches, sauce chocolat, amandes grillées

Chocolate ice cream, nut ice cream, chocolate cookies, meringues, chocolate sauce, whipped cream

Si bibi déçu, monnaie rendue

7.00€

Glace chocolat, glace noisette, mini cookies chocolat, meringues, sauce chocolat, crème Chantilly

Chocolate ice cream, nut ice cream, chocolate cookies, meringues, chocolate sauce, whipped cream

Café / Chocolat ou Caramel liégeois

5.90€

Le parfum de votre choix accompagné de sa sauce, crème Chantilly et amandes grillées

Coffee or chocolate or caramel ice cream with whipped cream and grilled almonds

Ch'ti colonel : sorbet citron et alcool de Genièvre

5.90€

Lemon sherbet and local juniper berry alcohol

Nous n'acceptons pas les chèques - Prix service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

Les consommations sont à renouveler toutes les 1/2 heures,
les prix sont majorés de 20% après minuit



Produits élaborés maison, dans la tradition d'une cuisine familiale du Nord