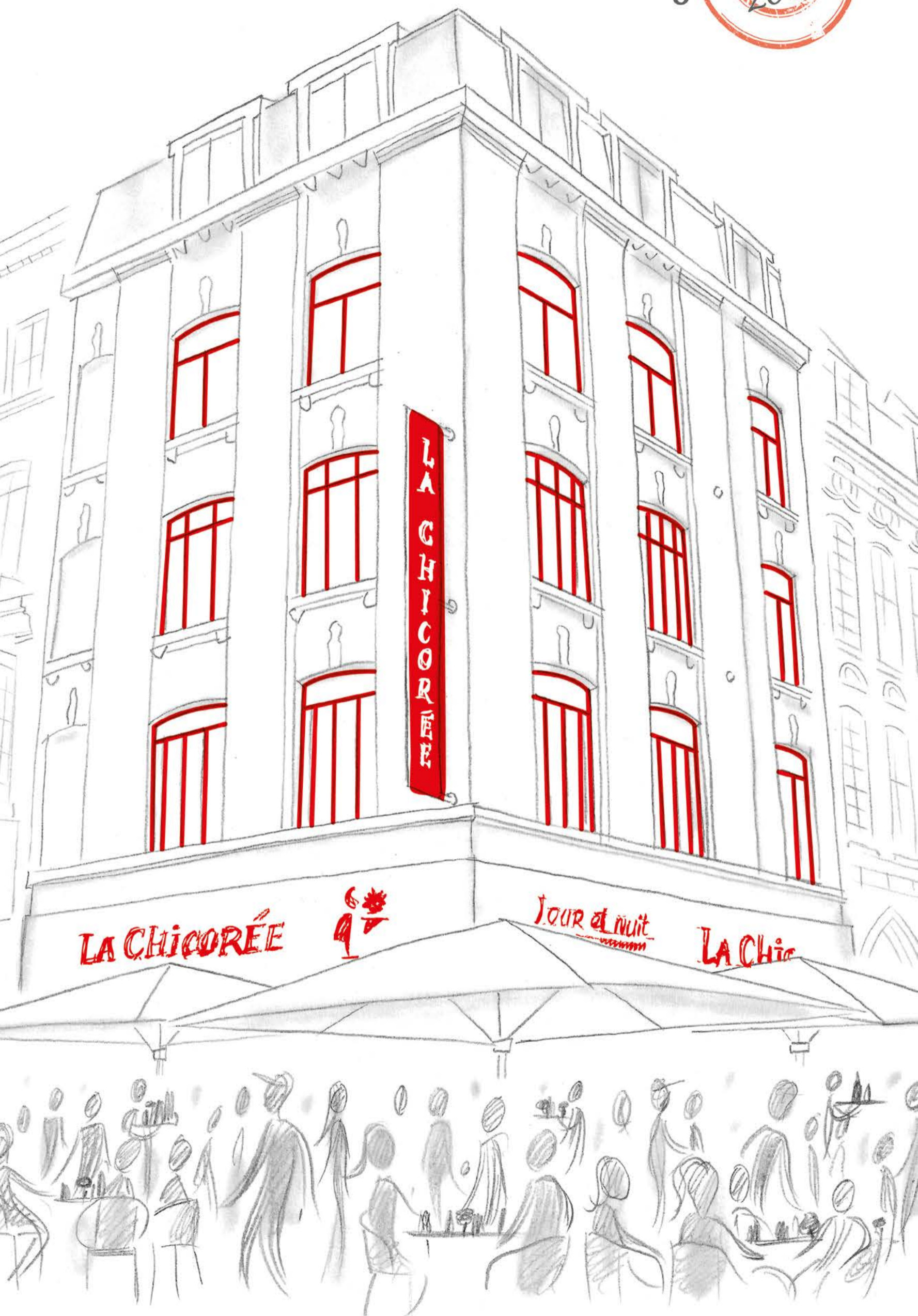




LA CHICORÉE

Printemps / Été
2018



LE BANC D'ÉCAILLER

| | |
|--|--------|
| Les huîtres de Marennes-Oléron de Frédéric Joneau | |
| <i>Fines de Claire N° 2 - les 6.....</i> | 16.20€ |
| <i>Fines de Claire N° 3 - les 6.....</i> | 13.20€ |
| Les huîtres creuses (provenance selon arrivage) - les 6 | 10.20€ |
| Les fruits de mer : | |
| <i>Langoustines - 2 à 3 suivant arrivages</i> | 7.50€ |
| <i>Tourteau - environ 400 g</i> | 11.00€ |
| <i>Crevettes grises - environ 150 g</i> | 9.00€ |
| <i>Crevettes roses - environ 60 g</i> | 8.00€ |
| <i>Bulots environ 300 g</i> | 6.20€ |
| L'assiette de crevettes | 19.50€ |
| <i>2 crevettes royales, 2 langoustines, 2 crevettes roses, 50 g de crevettes grises</i> | |
| L'assiette du Mareyeur | 19.50€ |
| <i>3 fines de Claire N°2, 2 palourdes, 4 crevettes roses, 2 amandes, bulots (100 g), crevettes grises (50 g)</i> | |
| Le plateau de l'écailler | 42.00€ |
| <i>8 huitres creuses, 4 fines de Claire N°3, ½ crabe, 3 palourdes ou 3 praires, 4 crevettes roses, 100 g de bigorneaux, 3 amandes, 1 clam's, 6 bulots, 100 g de crevettes grises</i> | |

Selon arrivage. Notre banc d'écailler n'est pas toujours ouvert, demandez les horaires auprès de votre serveur.

LES PETITS FESTINS À PARTAGER

| | |
|---|--------|
| Saucisson sec | 5.50€ |
| La planche du chef | 8.50€ |
| <i>Terrine maison et terrine aux endives braisées, confiture d'oignons</i> | |
| La planche de fromages de La Chicorée | 13.90€ |
| <i>Maroilles de la ferme des Bahardes, Ch'ticorée des Deux Caps, Tome aux fleurs sauvages et Petit César de Mr Losfeld</i> | |
| La Planche Gourmande | 19.00€ |
| <i>Foie gras de canard maison, saumon fumé, tome aux fleurs sauvages, crème fraîche et toasts chauds</i> | |
| La Planche XXL | 14.80€ |
| <i>Saucisson sec, terrine du chef, rillettes de lapin, Petit César de Mr Losfeld, Chaud Biloute fondu et pommes de terres grenailles, tomates grappes</i> | |
| La Grande Flamiche au Maroilles | 12.00€ |
| <i>Une pâte briochée, de la crème, du Maroilles... Bien dorée, c'est trop trop BON !</i> | |

LES HORS D'ŒUVRES

| | |
|---|--------|
| Soupe gratinée à l'oignon de la Chicorée | 11.50€ |
| <i>Un repas à elle toute seule, on la mange ici depuis plus de 100 ans !</i> | |
| Rillettes de lapin et pain croquant | 5.50€ |
| Terrine du chef et sa confiture d'oignons | 5.50€ |
| Terrine du chef aux endives bio braisées | 5.50€ |
| Petite salade fraîcheur | 5.20€ |
| <i>Mesclun, concombre, tomates cerises, feta, pois-chiches, olives noires marinées, vinaigrette au citron</i> | |
| Foie gras de canard maison | 10.80€ |
| <i>Pain toasté et marmelade de figes</i> | |
| Saumon fumé, pain toasté et fromage frais aux herbes | 10.80€ |
| Les Escargots bio de la ferme héliicole de l'Avesnois | 8.00€ |
| <i>Au beurre d'ail tout simplement (x6)</i> | |
| Duo de croquettes de crevettes grises, sauce tartare | 12.00€ |

LES TOURTES ET FLAMICHES

| | |
|---|-------|
| Tourte au Maroilles et duo de salades | 8.50€ |
| Tarte aux oignons rôtis et duo de salades | 8.50€ |
| ½ Flamiche au Maroilles et duo de Salades | 8.50€ |

LES ASSIETTES DÉCOUVERTES ET GRANDES SALADES

| | |
|---|--------|
| La 4 saveurs | 16.50€ |
| <i>Croquette de crevettes grises, saumon fumé, flamiche au Maroilles, salade de chèvre frais pané de la ferme de Framécourt</i> | |
| L'assiette du Nord | 14.90€ |
| <i>Chaud Biloute de la ferme du pont des loups fondu, pommes de terre grenailles, salade d'endives aux noix, filet mignon de porc fumé et pain croquant</i> | |
| La Cheviette | 13.70€ |
| <i>Trio de chèvres frais panés de la ferme de Framencourt, duo de salade et pommes grenailles</i> | |
| La salade grecque | 12.90€ |
| <i>Mesclun, concombre, tomates cerises, feta, pois chiches, poivrons, olives noires marinées</i> | |
| La galinette | 14.50€ |
| <i>Mesclun, blanc de poulet, avocat, tomates cerises, bacon frit, cheddar rapé</i> | |

LES MOULES FRITES

Du thym, du céleri, du laurier, des oignons, du Muscadet AOP et un peu de beurre...

| | |
|---|--------|
| Moules de Hollande | 13.50€ |
| Moules de Bouchot (selon arrivages) | 17.50€ |
| En supplément : crème fraîche, sauce Maroilles ou Roquefort | 1.50€ |





LES PLATS D'ICHI

| | |
|--|--------|
| Waterzoï de poissons | 17.90€ |
| <i>Cabillaud, St Jacques, saumon, moules et coques aux légumes du moment et au beurre blanc</i> | |
| Trio de croquettes de crevettes grises, sauce tartare et frites | 17.50€ |
| Gâteau de pommes de terre au Maroilles, lardons et oignons | 12.90€ |
| <i>Salade & jambon fumé</i> | |
| Carbonnade flamande, frites | 13.90€ |
| <i>La viande est doucement mitonnée dans la bière, la cassonade et le pain d'épices</i> | |
| Suprême de volaille de Licques à la bière | 16.90€ |
| <i>Gratin de pommes de terre à l'ail fumé d'Arleux</i> | |
| Saucisse au couteau de chez M. Lesage | 13.90€ |
| <i>Et lingots du Nord mitonnés à l'ail fumé d'Arleux</i> | |
| ½ poulet rôti au Maroilles et frites | 14.50€ |
| Potjevleesch et frites | 13.90€ |
| <i>Petit pot en flamand ! Volaille, lapin, porc et veau cuits et servis en gelée</i> | |
| Welsh et frites | 15.80€ |
| <i>Cheddar fondu à la bière et à la moutarde sur un toast au jambon. Attention ! Digestion lente assurée !</i> | |
| Welsh royal et frites | 17.90€ |
| <i>Welsh garni d'un œuf au plat et d'une saucisse de Strasbourg. Pour les costauds !</i> | |








LES PÂTES

| | |
|---|--------|
| Linguines aux fruits de mer | 17.50€ |
| <i>Pétoncles, coques, moules et crevettes sautées cuisinées à la tomate</i> | |
| Fusilli bio au blé complet et aux légumes d'été | 12.90€ |
| <i>Olives marinées, feta et sauce piquante</i> | |
| Papardelle aux pétoncles sautées à l'ail | 14.50€ |

RETOUR DE NOS CÔTES

| | |
|---|--------|
|  Choucroute de la mer | 19.00€ |
| <i>Noix de St Jacques, saumon, Cabillaud, Moules, Coques, beurre blanc, pommes grenaille et salicornes</i> | |
|  Filet de raie aux câpres et au citron | 14.90€ |
| <i>Pommes grenailles au beurre demi-sel</i> | |
|  Assiette de poissons fumés de nos côtes | 17.90€ |
| <i>Flanc de saumonette fumé, maquereau fumé au poivre, saumon fumé, crème fraîche et pommes grenailles</i> | |
|  Pavé de saumon de l'île de Bömlo | 16.90€ |
| <i>Grillé, beurre blanc et flan de courgettes</i> | |

LE COIN DES VIANDES

| | |
|---|--------|
|  Entrecôte de race normande grillée 400 g, sauce au choix | 29.50€ |
|  Pavé de cœur de rumsteak 180 g, sauce au choix | 16.20€ |
|  Steak haché de bœuf frais | 14.00€ |
| <i>Origine Hauts de France 180g, sauce au choix</i> | |
| Andouillette grillée de St. Géry, sauce moutarde | 14.50€ |
|  Bavette 170 g grillée à l'échalote | 14.50€ |
|  Filet américain ou tartare de bœuf | 14.50€ |
| <i>Origine Hauts de France, non préparé</i> | |
|  Brochette de gigot d'agneau du Boulonnais | 15.90€ |
| <i>Lingots du Nord à l'ail fumé d'Arleux</i> | |
|  Carpaccio de bœuf charolais | 14.50€ |
| <i>Citron, câpres et vieille Mimolette</i> | |
|  L'assiette du patron | 12.50€ |
| <i>Bacon, saucisse au couteau, œufs au plat, tomates rôties, frites</i> | |
|  Les sauces au choix en supplément | 0.50€ |
| <i>Maroilles, Cheddar, Roquefort, moutarde, poivre</i> | |
| Les garnitures supplémentaires | 2.50€ |
| <i>Frites,  purée de carottes bio,  flan de courgette ou  salade de saison</i> | |

LES BURGERS

| | |
|--|--------|
|  Chico Burger et sa sauce Cheddar | 16.90€ |
| <i>Pain aux céréales, galette de pommes de terre maison, steak haché frais origine Hauts de France, tomate, salade et frites</i> | |
|  Burger du Ch'ti et sa sauce Maroilles | 16.90€ |
| <i>Pain aux céréales, galette de pommes de terre maison, steak haché frais origine Hauts de France, tomate, salade et frites</i> | |
|  Trio de minis Burgers aux 3 fromages | 17.90€ |
| <i>Petits pains aux céréales et steaks hachés frais origine Hauts de France, garnis de sauce Cheddar, sauce Maroilles et Sauce Roquefort</i> | |

POUR LES CH'TIOTS BILOUTES*

7.00€

*jusqu'à 10 ans
Boisson incluse

Fusilli bio au blé complet
et saumon de l'île de Bömlo, beurre blanc

ou

Suprême de volaille, sauce Cheddar, frites

Cône de glace chocolat ou fraise

Jus de pomme de la ferme des Weppes



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

 Plats végétariens

MENU CHICORÉE

13.80€
(hors boissons)

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT

Petite salade fraîcheur :

Mesclun, concombre, tomates cerises, feta, pois chiches, olives noires marinées, vinaigrette au citron

ou Rillettes de lapin et pain croquant
ou Terrine du chef et sa confiture d'oignons

Bavette grillée à l'échalote, frites

ou Tourte au Maroilles, frites & salade
ou Saucisse au couteau et lingots du Nord cuisinés à l'ail d'Arleux
ou Assiette de moules marinières ou à la crème

ou Plat du jour

Mousse au chocolat

ou Mousse au spéculoos
ou Crème caramel
ou Salade de fruits frais

(de 11h à 22h30, hors week-end et jours fériés)

MENU BILOUTE

27.00€
(hors boissons)



Pâté du Kef aux bio chicons

Terrine du chef aux endives bio braisées

ou Planqu' eud pichons flinqués de ch'nord

Assiette découverte de poissons fumés de nos côtes

ou Tarte au frometon qui sent nin bon

Tourte au Maroilles, salade d'endives bio

Carbonna't

Carbonnade flamande, frites

ou El pouillette ed 'là al binouze

Suprême de volaille de Licques à la bière, gratin de pommes de terre à l'ail fumé

ou Waterzoï ed pichons

Waterzoï de poissons : cabillaud, St Jacques, saumon, moules et coques aux légumes du moment et au beurre blanc

El g'nievre ed boul ed'glace

Ch'ti Colonel

ou Crème brûlée a l'cassonate

Crème brûlée à la cassonade

ou L'merveilleux gatiou

Merveilleux au chocolat

ou L'Gatiou q'uest à moitié cuit

Mi-cuit chocolat et fondant spéculoos

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€ | 5.40€ | 6.60€ |
| Page 24 Hildegard 5.9° | 3.70€ | 5.20€ | 6.40€ |
| Anosteké 8° | 4.70€ | 6.60€ | 8.50€ |
| 3 Monts Gde Réserve 9.5° | 4.60€ | 6.50€ | 8.40€ |
| Jade Blanche Bio 4.9° | 3.50€ | 4.90€ | 6.30€ |
| Cherry Chouffe 8° | 4.90€ | 7.00€ | 9.20€ |
| La Chicorée Ambrée 5.9° | 3.50€ | 4.90€ | 6.30€ |
| <i>Brassée pour nous, par la brasserie Castelain !</i> | | | |
| La bière du mois | Consultez nos ardoises | | |

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€ |
| Rhub'IPA Brasserie St Germain 6.9° (33 cl) | 5.50€ |
| Duvel 8.5° (33 cl) | 5.90€ |
| Liefmans Yell'oh 3.8° (25 cl) | 4.50€ |
| Liefmans Fruitesse 3.8° (25 cl) | 4.50€ |
| Heineken 5° (25 cl) | 4.10€ |
| Heineken 0.0° (25 cl) | 4.10€ |

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

VINS ROUGES :



| | | |
|--|-------|-------|
| Château Dubois Gramont <i>AOC Bordeaux</i> | 3.50€ | 5.20€ |
| Côte du Rhône des vigneron-récoltants ardéchois Vin bio <i>AOC côte du Rhône</i> | 3.00€ | 4.80€ |
| Château Riou de Thaillass <i>AOC St Emilion Grand Cru</i> | 5.30€ | 7.90€ |
| Pinot Noir Domaine de l'Aigle <i>IGP Haute Vallée de l'Aude</i> | 4.30€ | 6.80€ |

VINS BLANCS :



| | | |
|---|-------|-------|
| Chardonnay Domaine de l'Aigle <i>AOP Limoux - IGP Haute Vallée de l'Aude</i> | 4.90€ | 7.50€ |
| Muscadet du Cap Corse AOP <i>Domaine Orenga de Gaffory</i> | 4.90€ | 7.50€ |
| Perles de Sauvignon Vin bio <i>IGP Pays d'Oc</i> | 3.90€ | 5.90€ |
| Muscadet de Sévre et Maine sur Lie Grand LARGE <i>AOC Muscadet</i> | 3.00€ | 4.80€ |

VIN ROSÉ :



| | | |
|---|-------|-------|
| Château La Gordonne <i>AOC côtes de Provence</i> | 3.90€ | 5.90€ |
|---|-------|-------|

LA CAVE DE LA CHICORÉE



LE COUP DE CŒUR DE LA CHICORÉE

♥♥♥ Les Terrasses d'Ardèche – IGP Ardèche
ROUGE, BLANC, ROSÉ



2.90€ 4.60€ 12.90€

LES VINS ROUGES



BORDEAUX

| | | |
|--|--------|--------|
| Mouton Cadet – AOC Bordeaux | 13.00€ | 23.90€ |
| Château Dubois Gramont – AOC Bordeaux | | 14.90€ |
| Château Riou de Thaillass – AOC St Emilion Grand Cru | | 38.00€ |
| Château Carbon d'Artigues – AOC Graves | 13.50€ | 24.50€ |
| Château du Hâ – AOP Haut Médoc | | 28.00€ |
| Le Petit Dutruich – AOC Moulis en Médoc | | 24.00€ |

LOIRE

| | | |
|--|--------|--------|
| Chinon « Les Garous » Couly Dutheil – AOC Chinon | 11.50€ | 19.00€ |
|--|--------|--------|

PAYS D'OC

| | | |
|---|--|--------|
| Pinot Noir – IGP Haute Vallée de l'Aude | | 24.00€ |
|---|--|--------|

BOURGOGNE

| | | |
|---|--------|--------|
| Brouilly – Domaine Piron – AOP Brouilly | 15.30€ | 28.00€ |
| Mâcon rouge – Vignerons de Mancey – AOC Mâcon | 12.50€ | 23.00€ |

VALLÉE DU RHÔNE

| | | |
|--|--|--------|
| Côte du Rhône des vigneron-récoltants ardéchois Vin bio – AOC Côte du Rhône | | 15.90€ |
| Châteauneuf du Pape Clos de l'oratoire des Papes – AOC Châteauneuf du Pape | | 45.00€ |

LES VINS BLANCS

PAYS D'OC

| | | |
|--|--|--------|
| Perles de Sauvignon Blanc – IGP Pays d'Oc Vin bio | | 19.00€ |
| Chardonnay Domaine de l'Aigle – AOP Limoux | | 24.00€ |

LOIRE

| | | |
|---|-------|--------|
| Muscadet de Sévre et Maine sur Lie Grand Large Jean Macé – AOC Muscadet | 9.50€ | 14.90€ |
|---|-------|--------|

ALSACE

| | | |
|-------------------------------------|--------|--------|
| Riesling Ernest Preiss – AOC Alsace | 11.50€ | 19.00€ |
|-------------------------------------|--------|--------|

CÔTE DU RHÔNE

| | | |
|--|--------|--------|
| Châteauneuf du Pape Hauts de Barville Brotte – AOC Châteauneuf du Pape | 25.00€ | 43.00€ |
|--|--------|--------|

CORSE

| | | |
|---|--|--------|
| Muscadet du Cap Corse AOP – Domaine Orenga de Gaffory | | 31.00€ |
|---|--|--------|

LES VINS ROSÉS

| | | |
|---|--------|--------|
| Château La Gordonne – AOC côtes de Provence | | 19.00€ |
| Château Beulieu – AOC côtes d'Aix-en-Provence | 13.00€ | 19.00€ |



PICHET
Anne de Joyeuse IGP d'Oc : Sauvignon (blanc), Syrah (rosé), Merlot (rouge)

CHAMPAGNE

Pommery Brut Royal

Eaux MINÉRALES



5.60€ 10.80€



8.00€ 48.00€



3.40€ 3.90€