



LA CHICORÉE

VOTRE
RÉVEILLON
2018

LE
MENU DU
RÉVEILLON

À 35[€]

Coupe de champagne Pommery
et ses amuses-bouche

✦

Verrine de foie gras de canard maison,
toasts croquants et chutney de figues

ou

Saumon fumé,
crème fraîche et toasts chauds

ou

Les 6 escargots Bio de la ferme héliicole de l'Avesnois

✦

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

ou

Les linguines aux fruits de mer :
pétoncles, coques, moules
et crevettes sautées cuisinées à la tomate

ou

Waterzoï de poissons :
Cabillaud, St Jacques, saumon, moules et
coques aux légumes d'hiver et au beurre blanc

✦

Douceur du 31

LE BANC D'ÉCAILLER

Selon arrivage

Les 6 huîtres de Marennes-Oléron de Frédéric Joneau :

Fines de Claire N° 2 16.20€

Fines de Claire N° 3 13.20€

Les 6 huîtres creuses 10.20€

(provenance selon arrivage)

LES FRUITS DE MER

Langoustines 7.50€

2 à 3 suivant arrivages

Tourteau 11.00€

Environ 400 g

Crevettes grises 9.00€

Environ 150 g

Crevettes roses 8.00€

Environ 60 g

Bulots 6.20€

Environ 300 g

LES ASSIETTES DE FRUITS DE MER

L'assiette de crevettes 19.50€

*2 crevettes royales, 2 langoustines, 2 crevettes roses,
50 g de crevettes grises*

L'assiette du Mareyeur 19.50€

*3 fines de Claire N°2, 2 palourdes, 4 crevettes roses,
2 amandes, bulots (100 g), crevettes grises (50 g)*

Le plateau de l'écailler 42.00€

*8 huîtres 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

LA CARTE DU RÉVEILLON

LES PETITS FESTINS À PARTAGER

Saucisson sec	5.50€
Les terrines maison <i>Terrine du chef et terrine aux endives braisées, confiture d'oignons</i>	8.50€
Le « chaud Biloute » fondu dans sa boîte <i>Pommes grenailles et filet mignon de porc fumé</i>	14.50€
La planche de fromages des Hauts de France <i>Maroilles, Ch'ticorée des Deux Caps, Ch'ti Roux et Petit César de Mr Losfeld</i>	12.90€
La planche gourmande <i>Verrine de foie gras maison, saumon fumé, crème fraîche et toasts chauds</i>	19.00€
La Planche XXL <i>Saucisson, terrine du chef, terrine aux endives braisées, Petit César de Mr Losfeld, tomates grappes, rillettes de lapin</i>	13.80€
La Grande Flamiche au Maroilles <i>Une pâte briochée, de la crème, du Maroilles...., bien dorée, c'est trop trop BON !</i>	12.00€

LES ENTRÉES

Rillettes de lapin et pain croquant	5,50€
Terrine du chef et sa confiture d'oignons	5,50€
Verrine de foie de canard maison	10,80€
Saumon fumé, crème fraîche et toasts croquants	10,80€
Les 6 escargots bio de la ferme héliicole de l'Avesnois	8,00€
Duo de croquettes de crevettes grises, sauce tartare	12,00€

LES PLATS D'ICHI

Waterzoï de poissons	17.90€
Trio de croquettes de crevettes grises	17.50€
Carbonnade Flamande, frites	13.90€
Suprême de Volaille de Licques à la bière	16.90€
Potée de poitrine de porc d'Antan des Hauts de France	13.90€
Welsh Royal et frites	17.90€

LES MOULES FRITES

Moules de Hollande	13.50€
Moules de Bouchot - <i>Selon arrivages</i>	17.50€

RETOUR DE NOS CÔTES

Brandade de Haddock, duo de salades	15.50€
Filet de raie aux câpres et au citron	14.90€
<i>Pommes grenailles au beurre salé</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>	
Les linguines aux fruits de mer	17.50€
<i>Pétoncles, coques, moules et crevettes sautées cuisinées à la tomate</i>	
<i>Le coin des viandes</i>	

LE COIN DES VIANDES

Entrecôte de race normande grillée 400 g	29.50€
Pavé de cœur de rumsteak 180 g	16.20€
Steak haché de bœuf frais origine Hauts de France 180 g	14.00€
Andouillette grillée de st Géry, sauce moutarde	14.50€
Bavette grillée à l'échalote	13.50€
Filet américain ou tartare de bœuf français non préparé	14.50€

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 fromages du coin	17.90€
<i>Maroilles, veille Mimolette Losfeld & chèvre frais de Framécourt</i>	

RENSEIGNEMENTS
ET RÉSERVATIONS

15 place Rihour, Lille

Tél : 03 20 54 81 52

restaurantsdelille.com

