



9 bis, Rue des Anges • 59200 Tourcoing
Tél. 03 20 36 89 94

APÉRITIFS

Kir Sauvignon 10cl (IGP Pays d'Oc) crème de fruits au choix	3.0
Ricard 2cl, Martini rosso, bianco, Suze, Muscat 5cl	3.0
Américano maison 10cl	6.0
Kir Royal au Crémant de Bourgogne aoc et crème de fruits au choix 10cl	7.0
Coupe de Champagne aoc 10cl	8.0
Picon Bière 25cl	5.6
Picon Vin blanc 10cl	5.0

WHISKIES

Clan Campbell Blended Scotch Whisky 4cl	5.0
Glenfiddich Speyside Single Malt Scotch Whisky 4cl	7.0
Chivas Regal Blended Scotch Whisky 4cl	7.0
Jack Daniel's Tennessee Whiskey 4cl	7.0
Supplément soda	1.0

BIÈRES

PRESSION	25cl	33cl	50cl	BOUTEILLE	
Ch'ti Blonde	3.6	3.9	5.8	Duvel 33cl	5.0
Bière du moment	3.7	4.3	5.8	Karmeliet 33cl	5.0
Grand Cru Castelain	3.9	4.4	6.0	Leffe Rubis 33cl	5.0
				Kriek 25cl	4.0

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits 20cl	3.0	Orangina 25cl	3.0
Schweppes 20cl	3.0	Coca-cola, Perrier 33cl	3.0

Eaux MINÉRALES

Badoit	50cl	3.0	100cl	4.5
Evian	50cl	3.0	100cl	4.0



Prix nets en euros, taxes et service compris.

ENTRÉES

Terrine du chef	6.2	Salade de chèvre chaud	6.5
Duo de Camembert	6.5	Flamiche au Maroilles	6.7
Saumon fumé	8.0	Foie gras maison	8.5

PLATS À LA CARTE

Carbonnade Flamande, frites	13.7	Croquette de crevettes	14.5
Poulet au Maroilles garniture au choix	14.4	Poisson frais du moment sauce du chef, garniture au choix	14.1
Welsh complet œuf, jambon, cheddar et frites	14.7	Pièce du Boucher garniture au choix	15.0
Welsh Saumon	15.0	Assiette découverte	15.9
Welsh au Maroilles	14.9	Entrecôte garniture au choix	19.9
œuf, jambon, cheddar, maroilles, frites		Tartare de bœuf garniture au choix	13.7
Potjevleesch, frites	13.7	Carpaccio de bœuf	13.9
Rognons de veau, garniture au choix	15.0	Magret de canard entier	16.9
Lasagnes aux courgettes et chèvre	13.9	Salade du Terroir	14.9
Plat du Jour	9.9	Salade de la Mer	14.5
uniquement du lundi au vendredi midi, hors jours fériés et selon disponibilité		Salade au Camembert	14.0
Burger au Cheddar et frites	14.8	Accompagnements au choix Frites, Tagliatelles, Haricots vert, Salade, Riz	
Burger au Maroilles et frites	14.6	Sauce au choix Poivre, Champignons, Maroilles, Béarnaise, Bordelaise	
Burger à la Raclette et frites	14.9		

MENUS DU JOUR

UNIQUEMENT POUR LE DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS ET SELON DISPONIBILITÉ

Entrée + Plat du Jour **OU** Plat du Jour + Dessert **15€**
avec un café et 1 boisson 1/4 de vin ou boisson à 3€ ou 1 Cht'i 25cl

Entrée + Plat du Jour + Dessert **19€**
avec un café et 1 boisson 1/4 de vin IGP ou boisson à 3€ ou 1 Cht'i 25cl

MENU DU CHEF 17€⁹⁰

UNIQUEMENT POUR LE DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS ET SELON DISPONIBILITÉ

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert

ENTRÉE AU CHOIX

Salade de Camembert, Terrine du chef **ou** Salade au chèvre

PLAT AU CHOIX

Poisson frais du moment, Carbonnade Flamande **ou** Tartare de bœuf

DESSERT AU CHOIX

Mousse au chocolat, Crème brûlée du moment **ou** Café **ou** Thé Gourmand

MENU GOURMAND 24€⁹⁰

Entrée* + Plat* + Dessert + Café **ou** Thé

* sauf saumon fumé, assiette découverte, foie gras, entrecôte, magret de canard et irish gourmand

MENU ENFANT 9€⁹⁰

JUSQU'À 12 ANS

Burger enfant, Nuggets, Jambon **ou** Steak haché + frites
+ Burger Nutella, Petite mousse au chocolat **ou** 2 Boules de glace

VINS ROUGES

	15CL	50CL	75CL
Côtes de Bourg AOC Château Escalette Bio <i>Un joli vin, souple et soyeux, avec des notes d'épices, de tabac et de pruneau.</i>	4.5	14.5	21.5
Lalande de Pomerol AOC Château La Croix Saint-André <i>Bel équilibre entre le bois et le fruit.</i>	6.0	18.0	30.0
Saumur-Champigny AOC Les Chanteraines <i>Notes de fruits rouges et noirs (framboise, fraise, groseille et mûre).</i>	4.5	14.5	21.5
Languedoc AOC Hecht et Bannier Bio <i>Nez aux arômes de fruits rouges puis, des nuances épicées et poivrées.</i>	4.5	14.5	21.5
IGP Coteaux du Pont du Gard Montfrin la Tour Bio <i>Le nez est intense avec des arômes de mûre, de réglisse et de fruits confiturés.</i>	4.5	14.5	21.5



VINS BLANCS

Bourgogne Côte Chalonnaise AOC Chardonnay, Millebuis <i>Plein et rond, au nez délicatement toasté, finale grillée</i>	5.0	16.0	23.5
IGP Val de Loire Le Chenin de Jardin Mourat Bio <i>Sa robe or vert dévoile un nez de mangue et d'agrumes.</i>	4.5	14.5	21.5



VINS ROSÉS

Coteaux d'Aix en Provence AOC Domaine Saint-Julien-les-Vignes Bio <i>Son nez intense est à la fois marqué par des notes d'agrumes et de fleurs blanches.</i>	4.5	14.5	21.5
IGP Val de Loire O.V.N.I. Grolleau Gris Mourat <i>Son nez est très aromatique, sur l'abricot, le litchi et le poivre blanc.</i>	4.5	14.5	21.5



LES BULLES

	10CL	75CL
Crémant de Bourgogne AOC Bailly Lapierre <i>Un Crémant gourmand, tendre et structuré, aux arômes délicatement fruités.</i>	7.0	36.0
Champagne AOC Sélection du moment	8.0	45.0



DESSERTS

Crème brûlée du moment	6.0
Mousse au chocolat	6.0
Pain perdu à l'ancienne glace vanille	6.0
Tiramisu du moment	6.0
Café ou Thé Gourmand	6.5
Dessert du moment	5.5
Tarte à la bière et sa boule vanille	6.0

GLACES

Dame Blanche	6.0
Café ou Chocolat Liégeois	6.0
Colonel	7.0
Coupe 3 boules parfum au choix, selon disponibilité	5.7

DÉTENTES DU CHT'I GOURMAND

Calvados, Cognac 5cl	6.0
Get 27, Get 31 5cl	6.0
Fleur de Bière 5cl	6.0
Poire 5cl	6.0
Irish Coffee whisky 5cl	7.0
French Coffee cognac 5cl	7.0
Normandie Coffee calvados 5cl	7.0
Irish gourmand	11.0

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1.9
Décaféiné	2.0
Grand Café	2.5
Cappuccino	2.5
Chocolat chaud	2.5
Thé ou Infusion	2.5

Prix nets en euros, taxes et service compris.