

AU CHT'I GOURMAND

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille	6.5
Mousse au chocolat	6.5
Moelleux au chocolat	6.5
Pain perdu à l'ancienne glace vanille	6.5
Tiramisu du moment	6.5
Café ou Thé Gourmand	7.0
Dessert du moment	5.7
Tarte à la bière et sa boule vanille	6.5

GLACES

Dame Blanche	6.0
Café ou Chocolat Liégeois	6.0
Colonel	7.0
La Dame Ch'ti	6.0
2 boules de Spéculoos, 1 boule vanille, sauce moka, Chantilly, copeaux de Spéculoos	
Coupe 3 boules	5.9
parfum au choix, selon disponibilité	

DÉTENTES DU CHT'I GOURMAND

Calvados, Cognac 5cl	6.5
Get 27, Get 31 5cl	6.5
Fleur de Bière 5cl	6.5
Poire 5cl	6.5
Irish Coffee whisky 5cl	7.5
French Coffee cognac 5cl	7.5
Normandie Coffee calvados 5cl	7.5
Irish gourmand	12.0

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2.0
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.

ASA / tél. 01 80 81 50 90 / Droits Réservés / 2021-12

AU CHT'I GOURMAND

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	3.2
Ricard 2cl, Martini rosso, bianco, Suze, Muscat 5cl	3.2
Américano maison 10cl	6.1
Kir Royal au Crémant de Bourgogne AOP et crème de fruits au choix 10cl	7.5
Coupe de Champagne AOP 10cl	8.5
Picon Bière 25cl	5.7
Picon Vin blanc 10cl	5.1

WHISKIES

Clan Campbell Blended Scotch Whisky 4cl	5.5
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	1.5

BIÈRES

	25cl	33cl	50cl	BOUTEILLE	
Ch'ti Blonde	3.8	4.1	6.0	Duvel 33cl	5.5
Bière du Moment	3.9	4.5	6.0	Karmeliet 33cl	5.5
Grand Cru Castelain	4.1	4.6	6.2	Leffe Rubis 33cl	5.5
				Kriek 25cl	4.5

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits 20cl	3.3	Orangina 25cl	3.3
Schweppes 20cl	3.3	Coca-Cola, Perrier 33cl	3.3

EAUX MINÉRALES

Badoit	50cl	3.3	100cl	5.0
Evian	50cl	3.3	100cl	5.0

Prix nets en euros, taxes et service compris.



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

VINS ROUGES

	15CL	50CL	75CL
Côtes de Bourg AOP Château Escalette Vegan <i>Une attaque soyeuse, des tannins ciselés, une belle minéralité.</i>	4.9	16.0	23.0 Bio
Lalande de Pomerol AOP Château La Croix Saint-André <i>Une belle expression des arômes primaires de fruits rouges et noirs. En bouche, la matière est souple avec des tannins mûrs et ronds.</i>	6.0	18.0	30.0
Saumur-Champigny AOP Les Chanteraines <i>Souple et frais, assez charnu, au nez de framboise et de bois de ronce.</i>	4.9	16.0	23.0
Languedoc AOP Hecht & Bannier <i>Velouté et soyeux, plein de fruit, au nez intense de garrigue et d'épices.</i>	4.9	16.0	23.0 Bio
IGP Coteaux du Pont du Gard Montfrin la Tour Vegan <i>Plein et velouté en bouche, ce vin est généreux, dans la rondeur et d'une belle buvabilité.</i>	4.9	16.0	23.0 Bio

VINS BLANCS

Bourgogne Côte Chalonnaise AOP Chardonnay, Millebuis <i>Frais et ciselé, au nez délicatement toasté, avec une finale grillée.</i>	5.5	17.5	26.0
Anjou AOP Château de la Roulerie, Le P'tit Chenin Vegan <i>Sa robe jaune aux reflets brillants présente un nez à dominante de fleurs blanches qui contribue à son équilibre gustatif.</i>	5.5	17.5	26.0 Bio

VINS ROSÉS

Coteaux d'Aix en Provence AOP Domaine Saint-Julien-les-Vignes <i>Une explosion de fraîcheur, notes de zestes de mandarine.</i>	4.9	16.0	23.0 Bio
IGP Val de Loire O.V.N.I. Grolleau Gris Mourat <i>Gris très pâle, frais et gourmand, nez de mandarine et de citron.</i>	4.9	16.0	23.0 Bio

LES BULLES

	10CL	75CL
Crémant de Bourgogne AOP Caves Bailly Lapierre <i>Un Crémant gourmand, tendre et structuré, aux arômes délicatement fruités.</i>	7.5	40.0
Champagne AOP Sélection du Moment	8.5	50.0

Prix nets en euros, taxes et service compris.

ENTRÉES

Pot de rillettes et ses toasts	6.0	Cassolette de 6 escargots	6.7
Terrine du Chef	6.5	Maroilles au beurre d'ail	
Duo de Camembert	6.5	Flamiche au Maroilles	6.7
Saumon fumé	8.0	Foie gras de canard maison	8.5

PLATS À LA CARTE

Carbonnade Flamande , frites	13.9	Poisson frais du Moment	14.5
Poulet au Maroilles garniture au choix	14.6	sauce du chef, garniture au choix	
Welsh complet	14.9	Pièce du Boucher garniture au choix	15.0
œuf, jambon, cheddar et frites		Assiette découverte	15.9
Welsh Saumon	15.2	Entrecôte garniture au choix	19.9
Welsh au Maroilles	15.1	Tartare de bœuf garniture au choix	13.9
œuf, jambon, cheddar, maroilles, frites		Camembert rôti cheddar, oignons blancs, garniture au choix	13.9
Potjevleesch , frites	13.9	Magret de canard entier	16.9
Rognons de veau , garniture au choix	15.0	Salade du Chef thon, jambon, mélange de fromage, œuf dur et salade	14.0
Lasagnes aux courgettes et chèvre	13.9	Salade de poulet	14.5
Lasagnes bolognaise	13.9	poulet, oignons frits, œuf dur, salade	
Plat du Jour	10.1	Salade au Camembert	14.0
uniquement du lundi au vendredi midi, hors jours fériés et selon disponibilité		Accompagnements au choix	
Burger au Cheddar et frites	15.0	Frites, Tagliatelles, Haricots vert, Salade, Riz	
Burger au Maroilles et frites	14.8	Sauce au choix Poivre, Champignons, Maroilles, Béarnaise (sauce supp. +0.5)	
Burger à la Raclette et frites	15.1		
Croquette de crevettes	15.0		

MENUS DU JOUR

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

Plat du Jour + Dessert du jour 15€90

+ Café + 1 Boisson à 3€30 ou 1 Cht'i 25cl ou 1 Verre de vin 15cl

MENU DU CHEF 18€90

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert

ENTRÉE AU CHOIX

Salade de Camembert, Terrine du chef **ou** Cassolette de 6 escargots

PLAT AU CHOIX

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

DESSERT AU CHOIX

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

MENU GOURMAND 25€90

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

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

MENU ENFANT 11€

JUSQU'À 12 ANS

Burger enfant, Steak haché, Nuggets **ou** Fricadelle + frites
+ Churros au Nutella **ou** 2 Boules de glace + Boissons

Prix nets en euros, taxes et service compris.