Restaurant LE BRIQUET
LA CARTE

Centre Historique MINIER

ENTRÉES

Assiette de crudités de saison	4,10 €
Potjevleisch maison	4,70 €
Tartine croustillante au jambon cru et au Mont des Cats	5,10 €
Flamiche au Maroilles maison	5,50 €
Terrine à la bière de Jenlain	5,60 €
Tartare de saumon parfumé à l'aneth, espuma citronné	6,90 €

PLATS

Fricadelles, frites et salade	10,90 €
Potjevleisch maison, frites et salade	12,70 €
Le plat du jour	12,90 €
Suprême de poulet mariné aux baies roses et aux herbes fraîches	13,50 €
Tagliatelles au saumon	14,10 €
Carbonnade flamande et son crumble de spéculoos	14,10 €
Pavé de rumsteck et sa crème de Vieux Lille à la bière	15,10 €

LES GARGANTUESQUES

Salade fermière *(salade de mesclun et endives, œufs durs, pommes de terre tièdes, poulet au curry, oignons et tomates)*	12,90 €
Le croque du Ch'ti *(croque-monsieur gratiné au Maroilles servi avec frites et salade)*	14,50 €
Assiette découverte *(flamiche au Maroilles, charcuteries régionales, carbonnade flamande, potjevleisch, fromages, frites et salade)*	15,90 €

FROMAGE

L'assiette de fromages du Nord *Maroilles, Pavé de Calais, Mont des Cats*	4,90 €

DESSERTS ET GLACES

Clafoutis à la rhubarbe	5,80 €
Tartelette au chocolat et sa boule glacée au spéculoos	5,90 €
Tarte au chuc'	6,00 €
Cœur coulant au caramel beurre salé et sa boule de glace vanille	6,30 €
Coupe de glace 3 boules au choix avec ou sans chantilly *(parfums : vanille, café, pistache, fruits rouges, citron vert, spéculoos, bimbo)*	5,90 €
Dame blanche *(glace vanille, chocolat chaud, chantilly)*	5,90 €
Ch'ti mystère à la chicorée et au pralin	6,30 €
Café gourmand	7,90 €

Toute l'équipe vous souhaite un agréable repas

Pour les particuliers, réservation conseillée au 03 27 95 82 96

Restaurant LE BRIQUET
LES MENUS

Centre Historique MINIER

FORMULE EXPRESS
13,90€

Fricadelles

Frites - salade

Ch'ti blonde pression 25 cl
ou
Eau plate ou gazeuse 50 cl

MENU D'ICHI
19,90€

Terrine à la bière
ou
Flamiche au Maroilles
~
Potjevleisch maison
ou
Carbonnade flamande
et son crumble de spéculoos
~
Clafoutis à la rhubarbe
ou
Tarte au chuc' et vergeoise

MENU GOURMAND
24,90€

Assiette régionale ou
Tartare de saumon parfumé à l'aneth, espuma citronné
~
Pavé de saumon et son beurre blanc ou Pavé de rumsteck et sa crème de Vieux Lille à la bière
~
Cœur coulant au caramel beurre salé et sa boule de glace vanille
ou Ch'ti mystère à la chicorée et au pralin

MENU DU GALIBOT
(Jusqu'à 12 ans)
9,60€

Mini flamiche au Maroilles
ou Mini crudités ou Mini terrine
~
Steak haché façon boucher
ou Mini carbonnade
ou Fricadelle
~
Coupe de glace bimbo
ou Compote de pommes
en gourde

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Fait maison

Prix net - Service compris

Restaurant LE BRIQUET
CARTE DES BOISSONS

Centre Historique MINIER

BIERES PRESSION

Cadette blonde	25 cl	3,20€
Ch'ti blonde ou ambrée	25 cl	3,70€
	33 cl	4,50€

BIERES ET CIDRE

Cidre Loïc Raison	27,5 cl	3,50€
Hoegaarden blanche	33 cl	4,50€

VINS BLANCS

Sauvignon de Touraine - Chandelières	75 cl	14,90€
Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie - Les Donelières AOC	37,5 cl	10,00€
	75 cl	15,80€

VINS ROSES

Vin en pichet (vin d'Espagne)	25 cl	4,00€
	50 cl	7,50€
Vin de pays d'Oc - Grenache Albriéres	75 cl	12,90€
Côtes de Provence - Valadas AOC	37,5 cl	12,00€
	75 cl	16,50€

VINS ROUGES

Verre de Saint Émilion (Château La Rose Perruchon)	12,5 cl	3,50€
Vin en pichet (vin d'Espagne)	25 cl	4,00€
	50 cl	7,50€
Château Le Cluzet - Bordeaux AOP	75 cl	14,90€
Saint Nicolas de Bourgueil - Les Javeaux AOC	37,5 cl	13,50€
	75 cl	20,90€
Côtes du Rhône - Les Magérans AOC	37,5 cl	11,00€
	75 cl	17,50€
Lussac Saint Émilion - Château Chapelle la Rose	37,5 cl	12,80€
	75 cl	23,20€

CHAMPAGNE ET EFFERVESCENT

Blanc de blanc – Comté de Ribeaucourt	75 cl	19,90€
Champagne d'Epernay - Louis Constant	75 cl	38,90€

Prix net - Service compris

Restaurant LE BRIQUET
CARTE DES BOISSONS

Centre Historique MINIER

APERITIFS

Pétillant de l'Avesnois *(2 cl de crème de mûre – 10 cl de cidre)*	12 cl	3,90€
Kir vin blanc *(2 cl de crème de cassis – 10 cl de vin blanc)*	12 cl	3,90€
Porto - Martini	6 cl	3,90€
Suze - Muscat	6 cl	3,90€
Chuche Mourette	6 cl	4,10€
Ricard	3 cl	4,20€
Whisky Campbell	4 cl	5,90€
Whisky de Wambrechies single malt	4 cl	7,80€

COCKTAILS

Cocktail sans alcool	25 cl	3,20€
Apéritif du Briquet *(2 cl crème de mûre - 2 cl genièvre - 8 cl cidre)*	12 cl	4,90€
Picon vin blanc *(1 cl sirop de citron - 3 cl Picon - 8 cl vin blanc)*	12 cl	4,90€
Picon bière *(1 cl sirop de citron - 4 cl Picon - 20 cl vin bière)*	25 cl	6,30€
Le Grisou *(5 cl Passoa - 20 cl nectar de fruits - Grenadine)*	25 cl	4,90€

EAUX

Saint-Amand plate	50 cl	3,50€
	1 L	4,10€
Saint-Amand gazeuse	50 cl	3,50€
	1 L	4,10€
Perrier	33 cl	3,90€

SODAS

Sirop à l'eau *(orange, grenadine, citron, menthe, violette)*	Le verre 24 cl	2,30€
Limonade	Le verre 24 cl	2,50€
Diabolo *(orange, grenadine, citron, menthe, violette)*	Le verre 24 cl	2,70€
Fuzetea	25 cl	3,20€
Jus de fruit *(orange ou pomme)*	25 cl	3,20€
Oasis Tropical	25 cl	3,20€
Fanta orange	33 cl	3,80€
Coca Cola - Coca Cola zéro	33 cl	3,80€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,90€
Café crème	2,10€
Décaféiné	2,30€
Thé ou infusion	2,30€

Prix net - Service compris