

ENTRÉES

- ♦ Soupe polonaise de pois cassés et lard fumé (Zupa Grochowa) 4,10 €
- ♦ Potjevleisch 4,70 €
- ♦ Flamiche au Maroilles 5,50 €
- ♦ Terrine à la bière de Jenlain 5,60 €
- ♦ Toast de Rollot de Picardie sur son lit de salade 6,10 €
- ♦ Croustillant de saumon et crème d'aneth 6,90 €

PLATS

- ♦ Fricadelles, frites et salade 10,90 €
- ♦ Potjevleisch, frites et salade 12,70 €
- ♦ Le plat du jour 12,90 €
- ♦ Waterzoï de poulet 13,50 €
- ♦ Tagliatelles au saumon 14,10 €
- ♦ Carbonnade flamande et son crumble de spéculoos 14,10 €
- ♦ Bavette de bœuf, crème d'écume de Wimereux 15,10 €

LES GARGANTUESQUES

- ♦ Salade d'hiver 12,90 €
(salade de mesclun et endives, toast de chèvre et miel, betteraves
pommes de terre tièdes, carottes, oignons rouges et tomates cerises)
- ♦ Le croque du Ch'ti 14,50 €
(croque-monsieur gratinés au Maroilles, servis avec frites et salade)
- ♦ Assiette découverte 15,90 €
(flamiche au Maroilles, charcuteries régionales, carbonnade flamande
potjevleisch, fromages, frites et salade)

FROMAGE

- ♦ L'assiette de fromages du Nord Maroilles, Blériot, Mont des Cats 4,90 €

DESSERTS ET GLACES

- ♦ Clafoutis à la rhubarbe 5,80 €
- ♦ Tartelette façon Ch'tiramisu 5,90 €
- ♦ Tarte au chuc' et vergeoise 6,00 €
- ♦ Brownie aux noix de pécan et sa boule de glace chicorée 6,30 €
- ♦ Coupe de glace 3 boules au choix avec ou sans chantilly 5,90 €
(parfums : vanille, café, pistache, fruits rouges, citron vert, spéculoos, bimbo)
- ♦ Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly) 5,90 €
- ♦ 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 GOURMAND

24,90€

Assiette régionale
ou
Croustillant de saumon
et crème d'aneth
~
Tagliatelles au saumon
ou
Bavette de bœuf, crème d'écume
de Wimereux
~
Café gourmand
ou
Tartelette façon Ch'tiramisu

MENU D'ICHI

19,90€

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

MENU DU GALIBOT

(Jusqu'à 12 ans)

9,60€

Mini flamiche au Maroilles
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 - Chandeliers 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 Albrières 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

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€

