

Restaurant LE BRIQUET

LA CARTE

Centre
Historique
MINIER



ENTRÉES

- ♦ Assiette de crudités 𠂆 5,50 €
- ♦ Terrine à la bière de Jenlain 5,50 €
- ♦ Flamiche au Maroilles 𠂆 5,70 €
- ♦ Toasts de fromage chaud et jambon cru sur nid de salade 𠂆 5,90 €
- ♦ Salade de pommes de terre tièdes à la Dunkerquoise 𠂆 6,00 €
(salade mesclun, pommes de terre, harengs, vinaigre balsamique)
- ♦ Potjevleisch 𠂆 6,70 €

PLATS

- ♦ Fricadelles, frites et salade 11,90 €
- ♦ Tagliatelles au poulet, sauce Maroilles 𠂆 12,40 €
- ♦ Potjevleisch, frites et salade 𠂆 14,20 €
- ♦ Le plat du jour 𠂆 14,90 €
- ♦ Carbonnade flamande et son crumble de spéculoos 𠂆 14,90 €
- ♦ Le poisson du jour 𠂆 14,90 €
- ♦ Entrecôte au poivre vert et genièvre 𠂆 16,90 €

LES GARGANTUESQUES

- ♦ Le croque du Ch'ti 𠂆 16,90 €
(croque-monsieur gratiné au Maroilles servi avec frites et salade)
- ♦ Assiette découverte 𠂆 16,90 €
(flamiche au Maroilles, charcuteries régionales, carbonnade flamande, potjevleisch, fromages, frites et salade)
- ♦ Salade du moment 𠂆 16,90 €
(salade mesclun, tomates, pommes de terre, poulet, œuf poché, radis, maïs, oignons rouges, olives, carottes, concombres, herbes)

FROMAGE

- ♦ L'assiette de fromages du Nord 5,00 €
(Maroilles, Le Blériot, Mont des Cats)

DESSERTS ET GLACES

- ♦ Clafoutis à la rhubarbe 𠂆 6,00 €
- ♦ Tarte aux chucs 𠂆 6,00 €
- ♦ Coupe de glace 3 boules au choix avec ou sans chantilly 6,50 €
(parfums : vanille, café, pistache, fruits rouges, citron vert, spéculoos, bimbo)
- ♦ Moelleux au chocolat et son sorbet framboise 6,60 €
- ♦ Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly) 6,70 €
- ♦ Tartelette au citron et sa crème fouettée mascarpone 𠂆 6,70 €
- ♦ Café gourmand 6,90 €

Toute l'équipe vous souhaite un agréable repas



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

Restaurant LE BRIQUET

LES MENUS

Centre
Historique
MINIER



FORMULE EXPRESS

13,90€

Fricadelles
Frites - salade

~

Bière pression Cadette 25 cl

ou

Eau plate ou gazeuse 50 cl

MENU D'ICHI

20,90€

Terrine à la bière de Jenlain

~

Tagliatelles au poulet
sauce Maroilles ☞

~

Clafoutis à la rhubarbe ☞

MENU GOURMAND

23,90€

Flamiche au Maroilles ☞

ou

Salade de pommes de terre tièdes à la
Dunkerquoise ☞

~

Potjevleisch, frites et salade ☞

ou

Carbonnade flamande et son crumble
de spéculoos ☞

~

Tarte aux chucs ☞

ou

Moelleux au chocolat

MENU DU GALIBOT

(Jusqu'à 12 ans)

9,80€

Mini flamiche au Maroilles ☞

ou

Mini terrine à la bière de Jenlain

~

Fricadelle, frites salade

ou

Mini carbonnade flamande et son
crumble de spéculoos ☞

ou

Steak haché façon boucher

~

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



BIÈRES PRESSION

♦ Cadette blonde	25 cl	3,20€
	33 cl	4,00€
♦ Ch'ti blonde ou ambrée	25 cl	3,80€
	33 cl	4,70€

BIÈRES ET CIDRE

♦ Panaché.....	25 cl	3,00€
♦ Monaco	25 cl	3,00€
♦ Cidre brut Loïc Raison	27,5 cl	3,60€
♦ Hoegaarden blanche.....	33 cl	4,60€
♦ Ch'ti blonde	75 cl	11,00€

VINS BLANCS

♦ Sauvignon Atlantique IGP – Maison Castel Frères	75 cl	14,90€
♦ Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie - Les Donelières AOC	37,5 cl	10,00€
	75 cl	15,80€

VINS ROSÉS

♦ Vin en pichet (vin d'Espagne)	25 cl	4,00€
	50 cl	7,50€
♦ Vin de pays d'Oc - Grenache Albrières	75 cl	11,90€
♦ Côtes de Provence - Valadas AOC.....	37,5 cl	10,00€
	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€
♦ Les Sept Maillets – Bordeaux	75 cl	13,90€
♦ Château Le Cluzet - Bordeaux AOP	75 cl	14,90€
♦ Saint Nicolas de Bourgueil - Les Javeaux AOC	37,5 cl	11,20€
	75 cl	18,90€
♦ Côtes du Rhône - Les Magérans AOC	75 cl	12,70€
♦ 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€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Prix net - Service compris

Restaurant LE BRIQUET

CARTE DES BOISSONS

Centre
Historique
MINIER



APÉRITIFS

♦ 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€
♦ Muscat	6 cl	3,90€
♦ Chuche Mourette	6 cl	4,10€
♦ Ricard	3 cl	4,20€
♦ Whisky Campbell	4 cl	5,35€
♦ Whisky de Wambrechies single malt	4 cl	7,80€

COCKTAILS

♦ Cocktail sans alcool	25 cl	3,50€
♦ Apéritif du Briquet (2 cl crème de mûre - 2 cl genièvre - 8 cl cidre)	12 cl	4,50€
♦ Picon vin blanc (1 cl sirop de citron - 3 cl Picon - 8 cl vin blanc)	12 cl	4,50€
♦ Le Ch'ti Fizz (4 cl genièvre, 2 cl jus de citron, 6 cl limonade)	12 cl	6,30€
♦ 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)	25 cl	4,90€

EAUX

♦ Saint-Amand plate	50 cl	3,15€
.....	1 L	4,10€
♦ Saint-Amand gazeuse	50 cl	3,15€
.....	1 L	4,10€

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	3,50€
♦ Jus de fruit (orange ou pomme)	25 cl	3,20€
♦ Oasis Tropical	25 cl	3,80€
♦ Fanta orange	33 cl	4,10€
♦ Coca Cola - Coca Cola zéro	33 cl	4,10€

BOISSONS CHAUDES

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Prix net - Service compris