









ENTRÉES

- Assiette de crudités de saison  5,50 €
- Verrine de tomate, concombre et crème mascarpone aux herbes  5,70 €
- Terrine à la bière du Nord 5,90 €
- Flamiche au Maroilles  6,30 €
- Gaspacho de betterave à la pomme, espuma à l'origan et paprika fumé  6,50 €
- Potjevleesch  6,50 €
- Crème brûlée à l'endive et chicorée  6,60 €





PLATS

- Fricadelles, frites et salade 11,00 €
- Potjevleesch, frites et salade  14,90 €
- Aile de raie sauce aux câpres  15,20 €
- Le plat du jour  15,20 €
- Salade du moment  15,50 €
(mesclun, pomme de terre, pomme Granny Smith, crudités, toast au Mont des Cats)
- L'assiette découverte  15,60€
(charcuteries régionales, flamiche au Maroilles, carbonnade, fromages, frites et salade)
- Le croque du Ch'ti (1 pièce ou 2 pièces)  12,90€ / 15,90 €
- Carbonnade flamande et son crumble de spéculoos  15,90 €
- Pièce de bœuf de notre région, sauce Boulette d'Avesnes  17,90 €

FROMAGE

- L'assiette de fromages du Nord *(Maroilles, Mont des Cats)* 6,00 €

DESSERTS ET GLACES

- Clafoutis à la rhubarbe  6,00 €
- Tarte aux chucs  6,00 €
- Coupe de glace 2 boules / 3 boules avec ou sans crème sucrée 4,70 € / 6,00 €
parfums : vanille, café, pistache, chocolat, framboise, citron vert, spéculoos
- Dame blanche *(glace vanille, chocolat chaud, crème sucrée)* 6,00 €
- Verrine à la fraise, spéculoos et crème mascarpone  6,30 €
- Moelleux au chocolat et sa crème anglaise 6,50 €
- Ch'ti flan pomme et chicorée  6,50 €
- Pavé flamand *(crème glacée spéculoos et meringue – glace Van den Castele)* 7,50 €
- Café gourmand 7,50 €

Toute l'équipe vous souhaite un agréable repas



Pour les particuliers, réservation conseillée au 03 27 95 82 80

Restaurant LE BRIQUET

LES MENUS

Centre
Historique
MINIER



MENU EXPRESS

14,90€

Fricadelles
Frites et salade
~
Tarte aux chucs ☰

MENU D'ICHI

22,90€

Flamiche au Maroilles ☰
~
Potjevleesch ☰
~
Clafoutis à la rhubarbe ☰

MENU GOURMAND

26,60€

Gaspacho de betterave à la pomme,
espuma à l'origan et paprika fumé ☰
ou
Verrine de tomate, concombre et crème
mascarpone aux herbes ☰
~
Aile de raie, sauce aux câpres ☰
ou
Carbonnade flamande et son crumble
de spéculoos ☰
~
Pavé flamand
(crème glacée spéculoos et meringue)
ou
Ch'ti flan pomme et chicorée ☰

MENU DU GALIBOT

(Jusqu'à 12 ans)

9,90€

Fricadelle, frites salade
ou
Mini carbonnade flamande ☰
ou
Steak haché façon boucher
~
Glace du moment
ou
Compote de pommes en gourde
~
Sirop à l'eau ou Capri-Sun ou diabolo

☰ Fait maison