

ENTRÉES

- ◆ Soupe froide de betteraves et pommes vertes, chips de jambon cru ☰ 6,50 €
- ◆ Crudités de saison, vinaigrette acidulée aux pommes, sorbet tomate basilic ☰ 6,90 €
- ◆ Croustillant au Vieux-Lille sur lit de roquette ☰ 6,90 €
- ◆ Salade d'endives et fromage de la région, vinaigrette balsamique ☰ 7,10 €
- ◆ Flamiche au Maroilles et son mesclun ☰ 7,30 €
- ◆ Tarte fine à la patate douce, jeunes pousses d'épinards et éclats de noix ☰ 7,50 €
- ◆ Potjevleesch et ses petits croûtons dorés, cornichons à l'aigre doux, ☰ 7,90 €

PLATS

- ◆ Courgettes farcies aux petits légumes du soleil et féta ☰ 11,90 €
- ◆ Welsch au Cheddar et à la bière régionale, servi avec frites et salade ☰ 13,50 €
- ◆ Potjevleesch, frites et salade croquante ☰ 14,70 €
- ◆ Plat du jour, selon l'inspiration du Chef et du marché ☰ 14,90 €
- ◆ Salade du Briquet : *lanières de jambon, tomates cerises, concombres, oignon rouge, œuf poché, pommes de terre aux herbes, dés de Mont des Cats, croûtons, vinaigrette balsamique* ☰ 15,20 €
- ◆ Escalope de poulet panée et farcie au Maroilles, tartare de tomate au basilic ☰ 15,20 €
- ◆ Carbonnade flamande à la bière et son crumble de spéculoos ☰ 15,90 €
- ◆ L'assiette découverte : *charcuterie régionale, flamiche au Maroilles, carbonnade flamande, fricadelle, fromages du Nord, frites et salades* ☰ 16,50 €
- ◆ Pièce de bœuf grillée sauce au poivre vert, flambée au genièvre de Loos ☰ 16,90 €

FROMAGE

- ◆ L'assiette de fromages du Nord (*Maroilles, Mont des Cats*) 6,50 €

DESSERTS ET GLACES

- ◆ Tarte aux chucs ☰ 6,50 €
- ◆ Coupe de glace 2 boules / 3 boules au choix avec ou sans crème sucrée 4,90 €/6,60 €
Parfums : vanille, café, pistache, chocolat, framboise, citron vert, fraise, chicorée, spéculoos, rhubarbe, pomme verte
- ◆ Crumble à la rhubarbe et vergeoise blonde ☰ 6,90 €
- ◆ Moelleux au chocolat cœur menthe et sa boule de glace vanille ☰ 7,00 €
- ◆ Dame blanche (*glace vanille, chocolat chaud, crème sucrée*) 7,20 €
- ◆ Tarte libouli revisitée et son coulis de fraises fraîches ☰ 7,50 €
- ◆ Sorbet du porion (*sorbet pomme verte et genièvre de Loos*) 7,70 €
- ◆ Café gourmand (*miniatures de desserts, café ou thé*) ☰ 7,80 €
- ◆ Pavé flamand (*crème glacée au spéculoos, chicorée et meringue*) 7,90 €

L'équipe du Briquet vous souhaite un agréable repas





MENU EXPRESS

15,90 €

Fricadelles frites et salade
et sa sauce piccalilli

~

Crumble à la rhubarbe
et vergeoise blonde ☰

MENU D'ICHI

24,90 €

Flamiche au Maroilles
et son mesclun ☰

~

Potjevleesch
frites et salade croquante ☰

~

Tarte aux chucs ☰

MENU GOURMAND

28,90 €

Croustillant au Vieux Lille
sur lit de roquette ☰

ou

Potjevleesch et ses petits croûtons
dorés, cornichons à l'aigre-doux ☰

~

Escalope de poulet panée farcie au
Maroilles, tartare de tomate au basilic ☰

ou

Carbonnade flamande à la bière,
crumble de spéculoos ☰

~

Tarte libouli revisitée et son coulis de
fraises fraîches ☰

ou

Sorbet du porion

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 diabololo

☰ Fait maison