

Restaurant LE BRIQUET

LA CARTE

Centre
Historique
MINIER



ENTRÉES

- ♦ Crudités de saison, vinaigrette acidulée aux pommes, sorbet tomate basilic 𠂆 7,10 €
- ♦ Croustillant au Vieux-Lille sur lit de roquette 𠂆 7,10 €
- ♦ Salade d'endives et fromage de la région, vinaigrette balsamique 𠂆 7,30 €
- ♦ Flamiche au Maroilles et son mesclun 𠂆 7,50 €
- ♦ Tarte fine à la patate douce, jeunes pousses d'épinards et éclats de noix 𠂆 7,70 €
- ♦ Éventail de melon et sa chiffonnade de jambon cru 7,90 €
- ♦ Potjevleesch et ses petits croûtons dorés, cornichons à l'aigre doux, 𠂆 8,10 €

PLATS

- ♦ Courgettes farcies aux petits légumes du soleil et féta 𠂆 13,90 €
- ♦ Plat du jour, selon l'inspiration du Chef et du marché 𠂆 14,90 €
- ♦ Welsch au Cheddar et à la bière régionale, servi avec frites et salade 𠂆 15,90 €
- ♦ 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* 𠂆 16,20 €
- ♦ Escalope de poulet panée et farcie au Maroilles, tartare de tomate au basilic 𠂆 16,20 €
- ♦ Carbonnade flamande à la bière et son crumble de spéculoos 𠂆 16,40 €
- ♦ Potjevleesch, frites et salade croquante 𠂆 16,70 €
- ♦ L'assiette découverte : *charcuterie régionale, flamiche au Maroilles, carbonnade flamande, fricadelle, fromages du Nord, frites et salade* 𠂆 17,50 €
- ♦ Pièce de bœuf grillée sauce au poivre vert, flambée au genièvre de Loos 𠂆 17,90 €

FROMAGE

- ♦ L'assiette de fromages du Nord (Maroilles, Mont des Cats) 6,90 €

DESSERTS ET GLACES

- ♦ Tarte aux chucs 𠂆 6,50 €
- ♦ Coupe de glace 2 boules / 3 boules au choix avec ou sans crème sucrée 5,90 €/7,20 €
Parfums : vanille, café, pistache, chocolat, framboise, citron vert, fraise, chicorée, spéculoos, rhubarbe, pomme verte
- ♦ Crumble à la rhubarbe et vergeoise blonde 𠂆 7,10 €
- ♦ Moelleux au chocolat et sa crème anglaise 7,50 €
- ♦ Tarte libouli revisitée et son coulis de fraises fraîches 𠂆 7,80 €
- ♦ Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, crème sucrée) 7,90 €
- ♦ Sorbet du porion (sorbet pomme verte et genièvre de Loos) 8,00 €
- ♦ Café gourmand (miniatures de desserts, café ou thé) 8,00 €
- ♦ Pavé flamand (crème glacée au spéculoos, chicorée et meringue) 9,00 €

L'équipe du Briquet vous souhaite un agréable repas



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

MENU EXPRESS

15,90 €

Fricadelles frites et salade
et sa sauce piccalilli

~

Crumble à la rhubarbe
et vergeoise blonde

MENU D'ICHI

25,90 €

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)

10,00 €

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