

Restaurant Le Briquet



CARTE DE PRINTEMPS

Plat seul : **17,90 €**

Menu 2 plats (entrée + plat ou plat + dessert) : **25,00 €**

Menu complet (entrée + plat + dessert) : **29,90 €**

ENTRÉES

Flamiche au Maroilles et salade croquante 

Salade de quinoa, œuf poché et asperges 

Verrine de betterave rôtie, chèvre frais, noix 

Potjevleesch en tranche et son pain aux céréales 

Tarte fine aux endives caramélisées et lardons 

Salade d'endives, pommes et fromage de la région 

Croustillant au Vieux Lille sur lit de salade 



PLATS

Carbonnade flamande à la bière locale, frites et légumes de saison 

Assiette découverte du Nord

(carbonnade, potjevleesch, flamiche au Maroilles, fricadelle), frites et salade 

Potjevleesch, frites et salade croquante 

Poisson du jour, fondue de poireaux et pommes de terre bio 

Suprême de poulet, crème légère à l'ail des Hauts-de-France 

Lentilles mijotées "à la ch'ti" et ses saucisses végétales 

Welsch au cheddar et à la bière régionale, servi avec frites et salade 

DESSERTS

Tarte à la vergeoise et au sucre perlé 

Crème brûlée du moment 

Pain perdu à la cassonade, glace vanille 

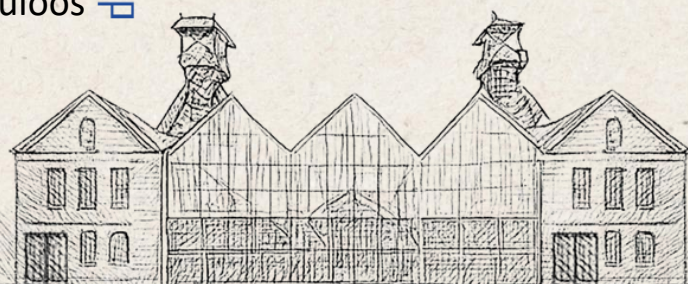
Café ou chocolat liégeois

Mousse au chocolat noir, brisures de spéculoos 

Tarte à la rhubarbe et à la vergeoise 



Prix nets – Service compris



Restaurant Le Briquet

Pour cette saison printanière, nous vous proposons une carte gourmande, élaborée avec soin par notre équipe, alliant recettes traditionnelles et produits sélectionnés pour leur qualité.
Merci pour votre confiance et votre fidélité.

Bon appétit !

Mateusz ROZANSKI, Chef de Cuisine

MENU DU GALIBOT

10,00 €

(Enfants jusqu'à 12 ans)

PLAT :

Mini carbonnade  ou Fricadelle
ou Steak haché, frites et légumes

DESSERT :

Pain perdu à la cassonade 
ou
Glace du moment

MENU EXPRESS

14,90 €

PLAT :

Fricadelles, frites et salade

DESSERT :

Tarte à la vergeoise 
et au sucre perlé

OPTION :

Une entrée au choix : + 5,90 €

PRODUITS LOCAUX & PARTENAIRES

Les produits sont notamment issus de partenaires locaux, soigneusement choisis par le Chef : pains de la boulangerie "Aux Dellys des Pains" à Monchecourt, Maroilles de Thiérache et fromage du Mont des Cats, bière de la Brasserie Castelain à Bénifontaine. Certains produits sont issus de l'Agriculture Biologique tels que nos légumes.

Le goût du local à savourer dans nos assiettes!



Prix nets – service compris

