

Restaurant Le Briquet

ENTRÉES

Assiette de crudités de saison et son sorbet tomate basilic	7,10 €	☺
Salade à la Dunkerquoise (nid de salade, harengs marinés, pommes de terre)	7,20 €	☺
Terrine de la région et son condiment	7,30 €	
Gaspacho de tomates, basilic frais et sa tuile de Maroilles	7,30 €	☺
Tartelette aux légumes du soleil	7,50 €	☺
Potjevleesch en tranche et son pain aux céréales	7,90 €	☺
Flamiche au Maroilles et salade croquante	8,10 €	☺

PLATS

Courgette du potager farci aux légumes du soleil et féta	12,90 €	☺
Salade du Briquet (salade, tomates, concombres, œuf dur, oignons frits, pommes de terre, jambon blanc)	15,90 €	☺
Tagliatelles au saumon beurre blanc citronné et herbes fraîches	16,90 €	☺
Potjevleesch frites et salade croquante	17,90 €	☺
Duo de croques au Maroilles frites et salade	18,90 €	☺
Carbonnade flamande mijotée à la bière locale, frites et garniture du jour	19,50 €	☺
Assiette découverte du Nord frites et salade (charcuteries régionales, flamiche au Maroilles, carbonnade flamande, fricadelle)	20,50 €	☺
Pièce du boucher sauce Maroilles, frites et salade	22,90 €	☺

DESSERTS

Tarte aux sucres du Nord	6,90 €	☺
Crème brûlée à la chicorée	7,20 €	☺
Tiramisu fraises spéculoos	7,50 €	☺
Pain perdu à la cassonade et sa glace spéculoos	7,60 €	☺
Coupe du mineur (pêche fraîche, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, coulis chocolat)	7,90 €	
Coupe de glace au choix	6,10 € (2 boules) 7,40 € (3 boules)	
Sorbet du Porion (sorbet citron et genièvre de Loos)	7,90 €	
Moelleux au chocolat et sa crème anglaise	7,90 €	

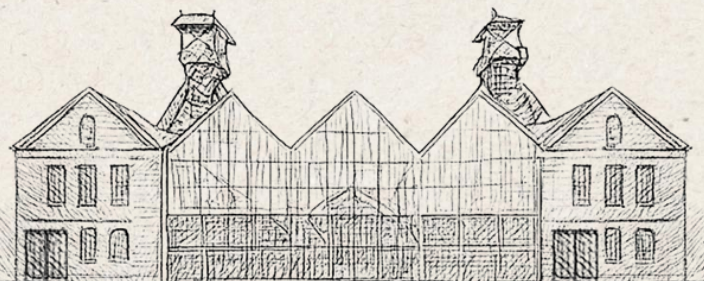


PRODUITS LOCAUX & PARTENAIRES

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, bière de Saint-Omer, chicorée des Hauts-de-France, Genièvre de Wambrechies et légumes certifiés Agriculture Biologique cultivés par le Jardin de Cocagne du Raquet à Sin-le-Noble.

Le goût du local à savourer dans nos assiettes !

Prix net – Service compris



Restaurant Le Briquet

Pour cette saison estivale, 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 EXPRESS

15,90 €

PLAT :

Fricadelles, frites et salade

DESSERT :

Tarte aux sucres du Nord ☺

MENU DÉCOUVERTE DU NORD

29,90 €

ENTRÉE :

Flamiche au Maroilles ☺
et salade croquante

PLAT :

Carbonnade flamande mijotée ☺
à la bière locale,
frites et garnitures du jour

DESSERT :

Crème brûlée à la chicorée ☺

MENU DU GALIBOT

10 €

(Jusqu'à 12 ans)

PLATS AU CHOIX :

Mini carbonnade ☺

OU

Fricadelle

OU

Steak haché

(frites et légumes)

DESSERT :

Pain perdu à la cassonade ☺

OU

1 boule de glace au choix

Prix net – Service compris

