

FORMULE PLAT DU JOUR* du lundi au vendredi PLAT DU JOUR DESSERT DU JOUR CAFÉ 18,00 € *offre valable jusqu'à épuisement du plat proposé
--

LE SNACK* (Accompagnement en supplément)	
CROQUE MONSIEUR	5,80 €
Ham, cheese, toasted bread	
CROQUE MADAME	6,80 €
With fried egg in tosted bread	
CROQUE AU SAUMON	7,00 €
Crème, Emmental râpé, saumon fumé, oignons	
Cream, grated Emmental cheese, smoked salmon, onions	
CROQUE CH'TI	6,80 €
Jambon, bière, Maroilles, crème, Emmental, œuf	
Ham, bear, Maroilles cheese, cream, Emmental cheese, egg	

LES WELSHS*

Pain de mie arrosé de bière, jambon, cheddar fondu	
Loaf wash down with beer, ham, melted Cheddar	
LE CLASSIQUE	15,70 €
Classic	
LE COMPLET + ŒUF	16,70 €
+egg	

VÉGÉ / Veggie

CROQUE VÉGÉ	5,80 €
Crème, émmental rapé, champignons, tartare de tomate, salade	
Veggie Toasted Sandwich, cheese, mushroom, tomato tartare, salad	
SALADE VÉGÉTARIENNE	11,50 €
Salade, Pommes de terre, haricots verts, oignons, champignons, tartare de tomate	
Veggie Green Salad, potatoes, onions, green beans, mushrooms, tomato tartare	

LES OMELETTES / Omelets*

NATURE	11,00 €
LARDONS	12,00 €
Bacon cubes	
JAMBON	12,00 €
Ham	
FROMAGE	12,00 €
Cheese	
LA MIXTE	12,60 €
Jambon ou lardons, fromage	
Ham or bacon, cheese	
LA FORESTIÈRE	12,80 €
Jambon ou lardons, champignons	
Ham or bacon, mushrooms	

DÉCOUVREZ NOTRE  ARDOISE DU BOUCHER
--

LES STEAK HACHÉS (180g)*

LE STEAK HACHÉ	14,70 €
Chopped steak	
LE STEAK A CHEVAL Œuf au plat	15,70 €
Steak with fried egg	
LE STEAK TARTARE préparé ou non	16,10 €
Row meat with or without preparation	
LE STEAK AVESNOIS	16,50 €
Bacon, Maroilles	
Bacon, « Maroilles » cheese	

LES VIANDES / Meat*

L'ASSIETTE DE JAMBON BLANC	11,00 €
Plate of white ham	
LA BAVETTE D'ALOYAU	16,70 €
Sirloin steak	
L'ANDOUILLETTE D'ARRAS	17,00 €
Tripe sausage from Arras	
L'ENTRECÔTE (+ de 200g)	20,00 €
Ribsteak	
L'ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME	15,00 €
Creamy chicken scallop	

LES BURGERS*

LE FISH BURGER	16,00 €
Pain, filet de colin pané, sauce tartare, tartare de tomate, salade, cheddar	
Buns, breaded fish, Cheddar cheese, tartare sauce, tomato, salad	
CH'TI BURGER	18,00 €
Pain, steak hâché 200g, oignons, tartate de tomate, bacon, roquette, crème de balsamique, Maroilles	
Buns, chopped steak 200g, onions, tomato tartare, bacon, salad, balsamic cream, Maroilles	

LES SALADES / Salads

LA COMTOISE	12,10 €
Salade verte, jambon blanc, jambon cru, pommes de terre, Raclette, oignons, cornichons, noix de muscade	
Green salad, ham, potatoes, Raclette, onions, pickles, nutmeg	
LA CABRI	12,10 €
Salade verte, oignons, croûtons, lardons, jambon cru, toast de chèvre chaud	
Green salad, onions, croutons, bacon, raw ham, hot goat cheese toast	
L'AVESNOISE	12,10 €
Salade verte, oignons, pommes de terre sautées, lardons, toast de Maroilles chaud, crème de balsamique	
Green salad, onions, fried potatoes, bacon, hot Maroilles toast, balsamic cream	
LA NORVEGIENNE	14,50 €
Salade verte, oignons, câpres, saumon fumé, filet d'huile d'olive, toast de chèvre chaud	
Green salad, onions, capers, smoked salmon, dash of olive oil, hot goat cheese toast	

LES ASSIETTES / Plates

FRITES / Chips	3,50 €
SALADE VERTE / Green Salad	3,00 €
FRITES & SALADE VERTE / Chips and Green Salad	3,50 €
TAGLIATELLES / Tagliatelles Pasta	3,50 €

BRASSERIE ARRAGEDOISE  - 1990 - CAFE

LES PLATS RÉGIONAUX / Local Courses*

LE POTJEVLESH ARTISANAL (D.TROUILLE)	16,00 €
Spécialité Flamande : Porc, volaille, lapin, veau en gelée	
Flemish speciality, pork, poultry, rabbit, veal in jelly, chips	
LA FICELLE PICARDE	13,90 €
Crêpe, jambon, béchamel, champignons, Emmental gratiné	
Pancake ham, bechamel, mushrooms, grated Emmental cheese,	
L'ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU MAROILLES	15,20€
Sliced chicken with Maroilles cheesee	
CARBONADE FLAMANDE	15,70€
Kind of beef stew simmered in beer	
CHICON GRATIN	13,90€
Endive and ham gratin	

LES SPÉCIALITÉS / Specialities

LA CH'TIFLETTE	14,50 €
Pommes de terre, oignons, Maroilles, crème de Maroilles, lardons, salade verte	
Potatoes, onions, cream, Maroilles cream, bacon, salad	
LE FISH & CHIPS	14,50 €
Poisson frit, frites fraîches	
Fried fish, home-made chips	
CAMEMBERT RÔTI	14,70€
Salade, oignons, camembert rôti, jambon cru, noix, cornichons	
pommes de terre, pain toasté	
Salad, onions, roast Camembert cheese, raw ham, walnuts, potatoes, pickles, toasted bread	

*Accompagnement au choix :	Sauce au choix : 1€
Frites fraîches, salade verte, pâtes, haricots verts, pomme vapeur, purée	Echalote, Poivre, Béarnaise, Maroilles, Moutarde, Tartare

LE DESSERT DU JOUR  Voir l'Ardoise Dessert of the day on the board

LES APERITIFS

RICARD (2cl)	3,00 €
PASTIS 51 (2cl)	3,00 €
MARTINI BLANC / ROUGE (5cl)	4,00 €
PORTO ROUGE (5cl)	4,00 €
MUSCAT (5cl)	4,00 €
PINEAU DES CHARENTES (5cl)	4,00 €
MARSALA (aux amandes) (5cl)	4,00 €
KIR (10cl)	4,10 €
KIR PÉTILLANT (10cl)	5,00 €
KIR ROYAL (10cl)	8,80 €
LILLET ROSÉ	6,50 €
SUZE	4,00 €

LES EAUX / Waters

PERrier (33cl)			3,60 €
	25 cl	50 cl	1 L
EAU MINÉRALE	3,00 €	3,80 €	5,90 €
EAU PÉTILLANTE		4,10 €	7,50 €

LES BOISSONS SANS ALCOOL

PEPSI (33cl)	3,60 €
PEPSI MAX (33cl)	3,60 €
REDBULL (25cl)	3,60 €
FANTA ORANGE (33cl)	3,60 €
SEVEN UP (33cl)	3,60 €
ORANGINA (25cl)	3,60 €
SCHWEPES TONIC (25cl)	3,60 €
SCHWEPES AGRUM' (25cl)	3,60 €
ICE TEA (25cl)	3,60 €
CIDRE (25cl – ALC 4% VOL)	4,50 €
LIMONADE (33cl)	2,70 €
DIABOLO (33cl)	2,90 €
SIROP À L'EAU (33cl)	2,50 €
CITRON / ORANGE PRÉSSÉS	5,00 €
PULCO CITRON	3,60 €
JUS DE FRUITS (25cl)	3,60 €
LAIT FROID (33cl)	3,00 €

LES BIÈRES / Beer

	15 cl	25 cl	33 cl	50 cl
PRESSION				
PELFORTH BLONDE (5,8°)	2,20 €	3,10 €	4,00 €	6,00 €
CINEY (7°)	2,90 €	4,20 €	5,50 €	8,30 €
TRIPLE	3,20 €	4,60 €	6,00 €	9,10 €
PELICAN fruits rouges (7,5°)	2,90 €	4,20 €	5,50 €	8,30 €
PANACHÉ / MONACO	2,20 €	3,10 €	4,00 €	6,00 €

BOUTEILLES 33cl	
DESPERADOS (5,9°)	5,20 €
PELFORTH BRUNE (6,5°)	4,50 €
EDELWEISS (5°)	5,20 €
HEINEKEN (SANS ALCOOL)	4,00 €

FORMULE P'TIT PRÉSIDENT (moins de 10 ans) STEACK HACHÉ ou JAMBON BLANC ou ŒUF FRITES FRAÎCHES GLACE 1 BOULE 8,00 €

BLANC DE BLANC BRUT	4,00 €
PICON BIÈRE / VIN BLANC (25cl)	4,50 €
CAMPARI (5cl)	4,50 €
AMÉRICANO MAISON (10cl)	7,50 €
PISANG ORANGE / ANANAS (12cl)	7,50 €
MALIBU ORANGE / ANANAS (12cl)	7,50 €
VODKA COCA / ORANGE / POMME (12cl)	7,50 €
WHISKY COCA / ORANGE (12cl)	7,50 €
BABY COCA / ORANGE (12cl)	4,00 €
SPRITZ	8,00 €

LA CAFETERIA

CAFÉ	1,80 €
CAFÉ ALLONGÉ	2,00 €
CAFÉ CRÈME	2,00 €
GRAND CAFÉ	3,60 €
GRAND CAFÉ CRÈME	3,80 €
DÉCAFEINÉ	2,00 €
DÉCAFEINÉ CRÈME	2,20 €
GRAND DÉCAFEINÉ	4,00 €
GRAND DÉCAFEINÉ CRÈME	4,10 €
CHOCOLAT CHAUD	4,30 €
THÉ NATURE / INFUSION	4,00 €
NUJELLA CHAUD	4,50 €
THÉ AU LAIT	4,40 €
THÉ AROMATISÉ	4,20 €
CAPPUCINO	5,00 €
CHOCOLAT VIENNOIS	6,00 €
LAIT CHAUD	3,00 €
IRISH COFFEE	8,50 €
FRENCH COFFEE	8,50 €
VIN CHAUD	4,00 €
CAFÉ GOURMAND	6,80 €
CAFÉ CRÈME GOURMAND	7,00 €
THÉ GOURMAND	8,50 €
DÉCA GOURMAND	7,00 €

LE CHAMPAGNE

LA COUPE	8,50 €
LA BOUTEILLE	50,00 €

LES WHISKIES

	2 cl	4 cl
WILLIAM PEEL	3,40 €	6,80 €
CHIVAS 12 ANS	3,60 €	7,00 €
CHIVAS 18 ANS		9,00 €
JACK DANIEL'S	3,60 €	6,90 €
JAMESON	3,60 €	6,90 €
DALWHINNIE 15 ANS		9,00 €
TALISKER 10 ANS		8,00 €
CRAGGANMORE 12 ANS		7,50 €
OBAN 14 ANS		9,00 €
LAGAVULIN 16 ANS		11,00 €
GLENKINCHIE 12 ANS		9,00 €
GLENLIVET 15 ANS		9,00 €
GLENLIVET 18 ANS		9,50 €
STRATHISLA 12 ANS		8,00 €

Supplément rondelle ou sirop 0,20 €. Chaque article servi en terrasse est majoré de 0,20 €. Tous les prix sont exprimés en euros et sont TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.