



Originaires du Nord Pas-de-Calais, Séverine et Christophe, après avoir tenu pendant 10 ans une brasserie à Fouras, ont décidé de s'installer sur Rochefort. Depuis le 1er juillet 2019, ils reçoivent leurs clients dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

Le restaurant, au 82 Rue Jean Jaurès à Rochefort, [tél 05.46.53.24.75](tel:05.46.53.24.75), se trouve à proximité du Conservatoire de Musique. Il est ouvert le midi du mercredi au dimanche et le soir du jeudi au samedi : Pensez à réserver !

Sur la carte, retrouvez des plats du Nord traditionnels : la fameuse Carbonnade flamande, le Welsh, le Potjevleesch, la Fricadelle et les moules au Maroilles !

✚ **Pour toutes réservations, nous vous remercions de bien vouloir nous contacter directement au [05.46.53.24.75](tel:05.46.53.24.75), possible dès 9h30 le matin, ou nous laisser un message sur le répondeur avec votre nom et surtout votre numéro de téléphone, afin que l'on puisse vous rappeler dès que possible.**

Les réservations par mails ne pourront pas être prises en compte. En vous remerciant de votre compréhension.

A bientôt.

✚ **Selon l'affluence, certains plats proposés peuvent venir à manquer et/ou varier selon la saison ou l'envie du Chef.**

✚ Nos plats sont fabriqués sur place à partir de produits bruts. Afin de vous satisfaire au mieux, ceux-ci sont préparés à la commande et demandent parfois un peu de patience.

Afin de vous satisfaire au mieux, tous nos plats sont préparés à la commande et demandent parfois un peu de patience. Merci

NOS ENTREES

- Salade de Hareng 6.60 €
Salade, hareng, pomme de terre, oignons, œuf, tomate
- Tarte au Maroilles 6.60 €
- Cassolette de moules 6.90 €
- Petite salade de chèvre chaud 9.90 €
Toasts de chèvre, salade, jambon, oignons, œuf

NOS SPECIALITES ET PLATS

(Frites cuites à la graisse de bœuf)

- Fricadelle artisanale « *tout l'monde y sait c qu'y a din mais personne y l'dit !* »
sauce maroilles servie avec frites maison et salade 14.90 €
- Carbonade flamande servie avec frites maison et salade 17.90 €
Viande de bœuf cuite à la bière, pain d'épices, moutarde
- Noix de joue Porc au Maroilles servie avec frites maison et salade 16.70 €
- Potjevleesch 3 viandes servie avec frites maison et salade 18.00 €
Poulet, veau et porc en gelée au vin blanc
- Welsh complet (*Possible sans jambon pour les végétariens*) 15.80 €
Cheddar, jambon, pain toasté, œuf au plat et frites maison
- Welsh royal 16,90 €
Cheddar, jambon, pain toasté, œuf au plat, saucisses francfort et frites maison
- Welsh fricadelle 19,80 €
Cheddar, jambon, pain toasté, œuf au plat, fricadelle et frites maison
- Welsh Végé 15.80 €
Cheddar, bière, moutarde, tranche végé, pain toasté, œuf au plat et salade
- Assiette Côté Nord pour découvrir 3 plats incontournables du Nord ! 22.50 €
*Mini Potjevleesch, mini carbonade flamande, mini fricadelle
accompagnés de salade et frites maison*

Nos plats sont fabriqués sur place à partir de produits bruts.

Selon l'affluence, certains plats proposés peuvent venir à manquer et/ou varier selon la saison ou l'envie du Chef. Nous vous remercions de votre compréhension.

Afin de vous satisfaire au mieux, tous nos plats sont préparés à la commande et demandent parfois un peu de patience. Merci

- Poêlée de crevettes roses entières flambées au cognac et crémees..... 17.20 €
- Grande salade de chèvre chaud 13.70 €
Toasts de chèvre, salade, jambon, oignon, œuf
- Assiette de frites ou salade 3.50 €
- Couvert adulte ou enfant supplémentaire..... 3.00 €

LES MOULES (quantité limitée selon arrivage)

↳ Toutes nos moules sont cuites à la commande et sont accompagnées d'une assiette de frites

- Moules Marinières.....12,90 €
(moules, vin blanc, beurre, oignons, persils)
- Moules à la Crème.....13,90 €
(moules, oignons, beurre, vin blanc, crème, persil)
- Moules au Pineau des Charentes14,90 €
(moules, beurre, oignons, vin blanc, Pineau des Charentes, persil)
- Moules au Maroilles16,80 €
(moules, vin blanc, beurre, oignons, persil, lardons, crème, Maroilles)

Menu Ch'Ti : 24.00 €

Tarte au Maroilles

ou

Salade de hareng

Noix de joue de porc au Maroilles, frites et salade

ou

Fricadelle sauce maroilles, frites et salade

Profiteroles Ch'ti

2 b. spéculoos, coulis caramel chicorée, chantilly

ou

Dessert du moment

Nos plats sont fabriqués sur place à partir de produits bruts.

Selon l'affluence, certains plats proposés peuvent venir à manquer et/ou varier selon la saison ou l'envie du Chef. Nous vous remercions de votre compréhension.

Afin de vous satisfaire au mieux, tous nos plats sont préparés à la commande et demandent parfois un peu de patience. Merci

DESSERTS ET GLACES

- Crème Brûlée (*parfum selon l'envie du Chef*) 6.60 €
- Dessert du moment 6.60 €
- Café gourmand (*1 café et ses minis desserts*) 8.50 €
- Profiteroles (*choux garnis de glace vanille ou chocolat, chocolat chaud, chantilly*)..... 7.10 €
- Profiteroles Ch'ti (*choux garnis de glace spéculoos, coulis de caramel chicoré, chantilly*) 7.10 €
- La Côté Nord (*3 b. pistache, chocolat, nougat, brownie, coulis et chantilly*) 7.60 €
- La Ch'ti (*3 b. spéculoos, vanille et café, chocolat chaud, chantilly*) 7.00 €
- La Dame Verte (*3 b. pistache, chocolat chaud et chantilly*)..... 7.00 €
- Le Colonel (*2 b. citron, vodka*) 6.90 €
- La Charentaise (*3 b. caramel beurre salé, cognac, raisins secs, chantilly*) 7.90 €

- **Parfums** : vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, spéculoos, pistache, nougat, sorbet cassis, sorbet citron
- 1 boule 2.50 € 2 boules 3.50 € 3 boules 4.50 €
- La boule supplémentaire 0.90 €
- Supplément chocolat ou chantilly 1.50 €

Nos plats sont fabriqués sur place à partir de produits bruts.

Selon l'affluence, certains plats proposés peuvent venir à manquer et/ou varier selon la saison ou l'envie du Chef. Nous vous remercions de votre compréhension.