



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 [midi et soir du mercredi au dimanche](#) : Pensez à réserver !

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

✉ **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

- Tarte au Maroilles 6.60 €
- Ficelle picarde 6.60 €
Crêpe salée gratinée, fourrée au jambon, champignons, oignons et béchamel
- Pain de viandes à la bière 6.60 €
Viande de bœuf et porc ou veau, pain, oignons, ail, persil, épices, moutarde, bière ambrée

NOS SPECIALITES ET PLATS

(Frites cuites à la graisse de bœuf)

- Waterzoï de poissons 16.70 €
« Comme un ragoût de poissons », servis avec les légumes mijotés dans le bouillon, sauce crème citronnée
- 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 16.90 €
Viande de bœuf cuite à la bière, pain d'épices, moutarde, oignons
- 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, bière, moutarde, jambon, pain toasté, œuf au plat et frites maison
- Welsh Végé 15.80 €
Cheddar, bière, moutarde, tranche végé, pain toasté, œuf au plat et salade
- Welsh royal 16.90 €
Cheddar, bière, moutarde, jambon, pain toasté, œuf au plat, saucisses francfort et frites maison
- Welsh fricadelle 19.80 €
Cheddar, bières, moutarde, jambon, pain toasté, œuf au plat, fricadelle et frites maison
- Andouillette 5A grillée et gratinée au Maroilles servie avec frites maison et salade 19.80 €
(5A : Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique)

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

- Andouillette 5A grillée 16.90 €
Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique
- Assiette de frites ou salade 3.50 €
- Couvert adulte ou enfant supplémentaire 3.00 €

Menu Ch'Ti : 24.00 €

Tarte au Maroilles
ou
Pain de viandes à la bière

Waterzoï de poissons

ou
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 (*1café 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.