



MENU RAPIDE 14€90

UNIQUEMENT POUR LE DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS ET SELON DISPONIBILITÉ

Plat du jour + Bière 25cl ou autre boisson à 3€ + Café ou Thé

MENU DU CHEF 17€90

UNIQUEMENT POUR LE DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI,
HORS JOURS FÉRIÉS ET SELON DISPONIBILITÉ

ENTRÉE AU CHOIX

Salade de camembert, Terrine du chef ou Salade au chèvre

PLAT AU CHOIX

Poisson frais du moment, Carbonnade Flamande ou Tartare de bœuf

DESSERT AU CHOIX

Mousse au chocolat, Crème brûlée vanille ou Café ou Thé Gourmand

MENU GOURMAND 24€90

Entrée* + Plat* + Dessert + Café ou Thé

*sauf saumon fumé, entrecôte et magret de canard

MENU ENFANT 9€90

JUSQU'À 12 ANS

Burger enfant, Nuggets, Jambon ou Steak haché + frites
+ Crêpe, Petite mousse au chocolat ou 2 boules de glace

ouvert Midi & Soir du Mardi au Samedi

ouvert le Midi le Lundi & le Dimanche

réservation au 03.20.36.89.94

9 bis . rue des Anges .59200 TOURCOING



| DESSERTS | | | |
|---------------------------------------|-----|----------------------|-----|
| Crème brûlée vanille | 5.9 | Tiramisu du moment | 6 |
| Mousse au chocolat | 6 | Café ou Thé Gourmand | 6.5 |
| Pain perdu à l'ancienne glace vanille | 6 | Crêpes surprise | 5.9 |

| GLACES | | | |
|---------------------------|---|-------------------------------------|-----|
| Dame Blanche | 6 | Coupe 3 boules | 5.7 |
| Café ou Chocolat Liégeois | 6 | parfum au choix selon disponibilité | |

| DÉTENTES DU CHT'I GOURMAND | | | |
|-----------------------------------|---|-------------------------------|----|
| Calvados, Cognac 5cl | 6 | French Coffee cognac 5cl | 7 |
| Eaux-de-vie 5cl | 6 | Normandie Coffee calvados 5cl | 7 |
| Get 27, Fleur de Bière, Poire 5cl | 6 | Irish gourmand | 11 |
| Irish Coffee whisky 5cl | 7 | | |

| BOISSONS CHAUDES | | | |
|------------------|-----|-----------------|-----|
| Café expresso | 1.9 | Cappuccino | 2.5 |
| Décaféiné | 2 | Chocolat chaud | 2.5 |
| Grand Café | 2.5 | Thé ou Infusion | 2.5 |

Prix nets en euros, taxes et service compris.



9 bis, Rue des Anges - 59200 Tourcoing
Tél. 03 20 36 89 94

| APÉRITIFS | |
|--|-----|
| Kir Sauvignon 10cl (IGP Pays d'Oc) crème de fruits au choix | 3 |
| Ricard 2cl, Martini rosso, bianco, Suze, Muscat 5cl | 3 |
| Américano maison 10cl | 6 |
| Kir Royal au Crémant de Bourgogne aoc et crème de fruits au choix 10cl | 8.7 |
| Coupe de Champagne aoc 10cl | 7 |
| Picon Bière 25cl | 5.6 |
| Picon Vin blanc 10cl | 5 |

| WHISKIES | |
|--|---|
| Clan Campbell 4cl | 5 |
| Glenfiddich, Chivas Regal, Jack Daniel's 4cl | 7 |
| Supplément soda | 1 |

| BIÈRES | | | | | |
|---------------------|------|------|------|---------------------------|---|
| Pression | 25cl | 33cl | 50cl | Bouteille | |
| Ch'ti Blonde | 3.6 | 3.9 | 5.8 | Chimay Blonde, Duvel 33cl | 5 |
| Bière du moment | 3.7 | 4.3 | 5.8 | Karmeliet 33cl | 5 |
| Grand Cru Castelain | 3.9 | 4.4 | 6 | Kriek 25cl | 4 |

| BOISSONS FRAÎCHES | | | |
|--------------------|---|-------------------------|---|
| Jus de fruits 20cl | 3 | Orangina 25cl | 3 |
| Schweppes 20cl | 3 | Coca-cola, Perrier 33cl | 3 |

| EAUX MINÉRALES | | | |
|----------------|------|---|-----------|
| Badoit | 50cl | 3 | 100cl 4.5 |
| Evian | 50cl | 3 | 100cl 4 |

Prix nets en euros, taxes et service compris.



9 bis, Rue des Anges - 59200 Tourcoing - Tél. 03 20 36 89 94

VINS ROUGES

| | 15CL | 50CL | 75CL |
|---|------|------|------|
| Côtes de Bourg AOC Château Escalette Bio <i>Un joli vin, souple et soyeux, avec des notes d'épices, de tabac et de pruneau.</i> | 4.5 | 14.5 | 21.5 |
| Lalande de Pomerol aoc Château La Croix Saint-André <i>Bel équilibre entre les bois et le fruit.</i> | - | - | 30 |
| Saumur-Champigny AOC Les Chanteraines <i>Notes de fruits rouges et noirs (framboise, la fraise, la groseille et la mûre).</i> | 4.5 | 14.5 | 21.5 |
| Languedoc AOC Hecht et Bannier Bio <i>Nez aux arômes de fruits rouges puis, des nuances épicées et poivrées.</i> | - | - | 21.5 |
| IGP Coteaux du Pont du Gard Montfrin la Tour Bio <i>Le nez est intense avec des arômes de mûre, de réglisse et de fruits confiturés.</i> | 4.5 | 14.5 | 21.5 |

VINS BLANCS

| | | | |
|--|-----|------|------|
| Bourgogne Côtes Chalonnaise AOC Chardonnay, Millebuis <i>Plein et rond, au nez délicatement toasté, finale grillée</i> | 5 | 16 | 23.5 |
| IGP Val de Loire Le Chenin de Jardin Mourat Bio <i>Sa robe or vert dévoile un nez de mangue et d'agrumes.</i> | 4.5 | 14.5 | 21.5 |

VINS ROSÉS

| | | | |
|---|-----|------|------|
| Coteaux d'Aix en Provence AOC Domaine St-Julien-les-Vignes Bio <i>Son nez intense est à la fois marqué par des notes d'arômes et de fleurs blanches.</i> | 4.5 | 14.5 | 21.5 |
| IGP Val de Loire O.V.N.I. Grolleau Gris Mourat <i>Son nez est très aromatique, sur l'abricot, le litchi et le poivre blanc.</i> | 4.5 | 14.5 | 21.5 |

LES BULLES

| | 10CL | 75CL |
|--|------|------|
| Crémant de Bourgogne AOC Bailly Lapierre <i>Un Crémant gourmand, tendre et structuré, aux arômes délicatement fruités.</i> | 6 | 36 |
| Champagne aoc Sélection du moment | 7 | 42 |

Prix nets en euros, taxes et service compris.

ENTRÉES

| | | | |
|------------------|-----|-------------------------------|-----|
| Terrine du chef | 6.2 | Salade de chèvre chaud | 6.5 |
| Duo de camembert | 6.5 | Salade de toasts au Maroilles | 6.7 |
| Saumon fumé | 8 | | |

PLATS À LA CARTE

| | | | |
|--|------|--|------|
| Carbonnade Flamande , frites | 13.5 | Poisson frais du moment | 13.9 |
| Poulet au Maroilles garniture au choix | 14.2 | sauce du Chef, garniture au choix | 15 |
| Welsh complet œuf, jambon, cheddar et frites | 14.5 | Pièce du Boucher garniture au choix | 19.9 |
| Welsh au Maroilles œuf, jambon, cheddar, maroilles, frites | 14.9 | Entrecôte garniture au choix | 13.5 |
| Potjevleesch , frites | 13.5 | Tartare de bœuf garniture au choix | 14 |
| Rognons de veau , garniture au choix | 15 | Salade au chèvre chaud | 14.5 |
| Magret de canard entier | 16.9 | Salade au Maroilles | 13.9 |
| Lasagnes aux courgettes et chèvre | 13.7 | Accompagnements au choix Frites, Tagliatelles, Haricots vert, Salade, Riz | |
| Plat du jour | 9.9 | Sauce au choix Poivre, Champignons, Maroilles, Béarnaise, Échalotes | |
| Burger au Cheddar et frites | 14.6 | | |
| Burger au Maroilles et frites | 14.4 | | |

MENU RAPIDE 14€90

UNIQUEMENT POUR LE DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS ET SELON DISPONIBILITÉ
Plat du jour + Bière 25cl ou autre boisson à 3€ + Café ou Thé

MENU DU CHEF 17€90

UNIQUEMENT POUR LE DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI,
HORS JOURS FÉRIÉS ET SELON DISPONIBILITÉ

ENTRÉE AU CHOIX

Salade de camembert, Terrine du chef ou Salade au chèvre

PLAT AU CHOIX

Poisson frais du moment, Carbonnade Flamande ou Tartare de bœuf

DESSERT AU CHOIX

Mousse au chocolat, Crème brûlée vanille ou Café ou Thé Gourmand

MENU GOURMAND 24€90

Entrée* + Plat* + Dessert + Café ou Thé
* sauf saumon fumé, entrecôte et magret de canard

MENU ENFANT 9€90

JUSQU'À 12 ANS

Burger enfant, Nuggets, Jambon ou Steak haché + frites
+ Crêpe, Petite mousse au chocolat ou 2 boules de glace

Prix nets en euros, taxes et service compris.