



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 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 €
- Tarte aux chicons et lardons ..... 6.60 €
- Œuf cocotte ..... 6.60 €

## 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 ..... 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 végété, 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  
Tarte chicons lardons

-----  
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.