

# LA CHICORÉE

17,50€

## MENU P'TIT QUINQUIN

### ENTRÉES

Salade de chicons, Mimolette extra vieille, noix et croutons / Flamiche à la fondue de Poireaux / Rillettes de maquereaux, pain croquant

### PLATS

Poulet au Maroilles, frites / Pavé de saumon comme une carbonnade, riz / Cuisse de canard confite, gratin de pommes de terre au Vieux Lille

### DESSERTS

Ch'tiramisu / Crème brûlée à la cassonade / Tarte aux pommes  
Grand-mère

20,50€

## MENU CH'TI

### ENTRÉES

Mousse de foie de volaille à la bière blonde / Salade de chèvre rôti au spéculoos / Tourte au Maroilles

### PLATS

Carbonnade flamande mitonnée à la bière, frites / Trio de croquettes de crevettes, frites / Potschevlesch traditionnel, frites

### DESSERTS

Merveilleux au chocolat noir / Tarte au sucre / Mousse au spéculoos

25,50€

## MENU CHICORÉE

### ENTRÉES

Duo de croquettes, sauce tartare / Saumon fumé et ses toasts / Foie gras de canard, chutney de poire

### PLATS

Pièce de bœuf au Maroilles, pommes Anna / Dos de cabillaud comme à Ostende / Suprême de volaille de Licques à la bière, gratin de pommes de terre à l'ail fumé

### DESSERTS

Merveilleux caramel au beurre salé / Tarte aux poires amandines au chocolat / Tarte Tatin

## FORFAITS BOISSONS

### « TRADITION » : 5€

(25 cl de vin par personne), vin blanc AOC Muscadet de sévre et Maine sur Lie Grand Large J. Macé, vin rouge AOC Bordeaux Chevalier de Beaurignac, un café ou thé

### « BIÈRE » : 5€

37 cl de Jenlain Or et Jenlain Ambrée, un café ou thé

### « PRIVILÈGE » : 8.50€

Vin blanc, rouge à discrétion, jusqu'au dessert « Mouton Cadet AOC Bordeaux », eau Minérale Vittel & San Pellegrino, café ou thé

Ces menus sont proposés pour un minimum de 10 personnes, exclusivement en choix unique pour l'ensemble du groupe déterminé 1 semaine à l'avance. Prix nets.

