

LA CHICORÉE

Depuis 1903

OUVERT 7J/7 - JOUR & NUIT



DEPUIS 1903, LA CHICORÉE EST LE LIEU DE RENCONTRES DES LILLOIS. NOTRE BRASSERIE EST OUVERTE TÔT ET FERMÉE TARD, DU PETIT-DÉJEUNER AU DÎNER SANS INTERRUPTION. CE LIEU CHARGÉ D'HISTOIRES A VU DÉFILER BON NOMBRE DE FAMILLES AINSI QUE D'OISEAUX DE NUIT. DANS UN CADRE RÉNOVÉ AYANT CONSERVÉ SON AMBIANCE D'ÉPOQUE, LA CUISINE Y EST À SON IMAGE CONVIVIALE ET GÉNÉREUSE.

BIÈRES PRESSION

PVL ambrée à la chicorée Leroux 6°	
Anosteke 8°	
Jupiler 5,2°	
Stella Artois 4,8°	
Lefve blonde 6,6°	
Hoegaarden 4,9°	
Triple Karmeliet 8°	
Cuvée des Trolls 7°	
Rince Cochon 8,5°	
Goose IPA 5,9°	
Kasteel rouge 8°	
Bière du mois	
Monaco, Tango, Panaché	
Picon Bière	

	25 cl	33 cl	50 cl
	4,40	5,50	7,80
	4,70	5,90	8,40
	4,00	5,00	7,10
	4,00	5,00	7,10
	4,80	5,90	8,40
	4,10	5,20	7,50
	4,90	6,20	8,50
	4,90	6,20	8,50
	4,90	6,20	8,60
	4,20	5,30	7,60
	4,80	5,90	8,40
	5,00	6,30	8,80
	4,30	5,40	7,60
	5,00	6,30	8,80

PLANCHES À PARTAGER

Planche de charcuteries	18,90
Grande frites (supp Cheddar +2,50€)	7,00
Planche mixte (fromages et charcuteries)	18,90
Planche de saumon fumé	19,90
Saucisson sec	8,50



MOCKTAILS

Virgin Mojito Original (20 cl)	6,50
Sirop de sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert	
Supp : Fraise, Passion ou Framboise +1€	
Virgin Colada (20 cl)	6,50
Crème de coco, jus d'ananas	
Tropical fresh (20 cl)	6,50
Jus d'ananas, jus d'orange, citron vert, grenadine	
Martini Vibrante Spritz (20 cl)	6,50
Martini sans alcool Vibrante, tonic	
JNPR N°1 Tonic (20cl)	6,50
Spiritueux aux baies de Genièvre, Tonic Fever Tree	
SPRZ N°1 Spritz (20cl)	6,50
Orange douce et amer, mandarine	
Crodino Spritz (20cl)	5,90
Le spritz italien sans alcool	
Mocktail du mois (20cl)	6,00
Voir ardoise	



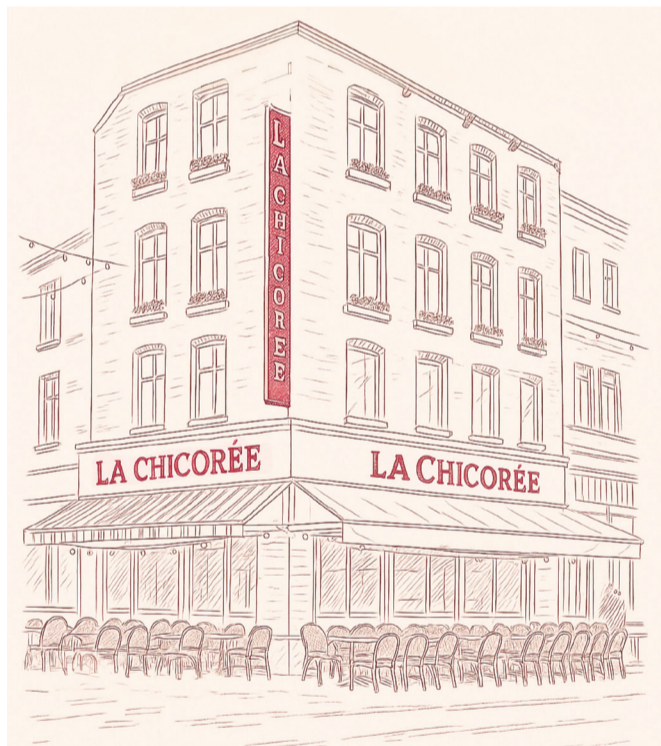
EAUX

Perrier (33 cl)	4,20
Vittel (50 cl)	4,00
San Pellegrino (50 cl)	4,50
Vittel (100 cl)	5,20
San Pellegrino (100 cl)	5,90



BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola (33 cl)	4,10
Original, Sans sucre ou Cherry	
Sprite, Fanta orange (25 cl)	3,90
Fuze Tea (25 cl)	3,90
Schweppes Tonic ou Agrum' (25 cl)	3,90
Oasis Tropical (25 cl)	3,90
Orangina (25 cl)	3,90
Noko kombucha - Citron-Gingembre (33 cl)	6,90
Limonade (25 cl)	3,20
Diabolo (25 cl)	3,70
Sirop à l'eau (25 cl)	3,00
Fraise, grenadine, citron, menthe, pêche, violette	
Jus de fruits, Minute Maid (25 cl)	3,90
Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Abricot	



SPRITZ

Spritz Original (14cl)	8,00
Spritz Italicus (14cl)	8,50
Liqueur de bergamote, vin pétillant, eau pétillante	
Hugo Spritz (20cl)	8,50
Liqueur de sureau Fiorente, vin pétillant, eau gazeuse, citron jaune	
Sarti Rosa (20cl)	8,50
Sarti rosa (mangue et fruit de la passion), vin pétillant, eau gazeuse, citron vert	
Campari (20cl)	8,50
Campari, vin pétillant, eau gazeuse, orange	
Limocello (20cl)	8,00
Limocello, vin pétillant, eau gazeuse, citron jaune	



COCKTAILS

Mojito Original (12 cl)	7,90
Rhum Bacardi Oro ambré, sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert	
Mojito Royal (12 cl)	9,40
Rhum Bacardi Oro ambré, vin pétillant, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert	
Mojito fraise, Passion, Framboise (12 cl)	8,90
Rhum Bacardi Oro ambré, purée de fruits, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert	
Cuba Libre (20 cl)	7,90
Rhum Bacardi Oro ambré, cola, citron vert	
Pina Colada (20 cl)	7,90
Rhum Bacardi Oro ambré, purée de coco, jus d'ananas	
Gin Tonic Bombay (12cl)	8,10
Gin Bombay sapphire, Schweppes tonic, citron	
Gin Tonic Birdie (local) (24cl)	9,50
Gin Birdie, citron, Fever tree tonic	
Americano Maison (12cl)	7,90
Martini Rosso, Campari, Noilly Prat, quartier orange et citron	
Pornstar Martini (12cl)	7,90
Fruit de la passion, Vodka, vanille	
Espresso Martini (12cl)	7,90
Vodka, espresso, liqueur de café, sucre	
Moscow Mule (12cl)	7,90
Ginger beer, vodka, citron vert, menthe fraîche	
Cocktail du mois (20cl)	7,50
Voir ardoise	

BIÈRES BOUTEILLES

Paix Dieu Triple 33cl, 10°	6,90
Duvel 33cl, 8,5°	6,60
Chimay Bleue 33cl, 8,5°	6,60
Chouffe 33cl, 8°	6,60
Kasteel Tropical 33cl, 7°	5,90
Tripel Karmeliet 33cl, 0,4°	5,50
Jupiler 0,0 25cl, 0,0°	4,60

APÉRITIFS

Kir vin blanc (12cl) Cassis, framboise, pêche, violette, Picon	4,50
Kir Royal (12cl) Cassis, framboise, pêche ou violette	8,90
Martini - Blanc, Rouge (7cl)	4,50
Ricard (2cl), Suze (4cl)	4,50
Campari (6cl)	4,90
Porto Rouge ou Blanc (8cl)	4,50
Rhum Carta Oro (4cl)	6,90
Vodka Eristoff Original (4cl)	5,90
Gin Bombay Sapphire (4cl)	6,30
Gin Birdie (Gin local) (4cl)	6,80
Whisky William Lawson's (4cl)	6,30
Whisky Jack Daniel's (4cl)	7,80
Whisky Chivas / Whisky Glenlivet (4cl)	9,50
Tequila Patron (4cl)	9,90
Accompagnement soft + 2.00	

NOS PETITS PRIX

Cuisse de poulet, jus corsé au thym, purée de pommes de terre	10,90
Andouillette d'Arras 🍷 , frites fraîches	11,50
Fish and Chips, sauce tartare, frites fraîches	11,90
Joues de porc confites, penne	11,90

ENTRÉES

Soupe Gratinée à l'oignon	8,40
« Spécialité Maison depuis 1903 »	
Os à Moelle et toasts grillés (2 pces)	11,90
Assiette de Saumon fumé et ses toasts	11,50
Sauce crème d'aneth	
Escargots en persillade par 6 ou par 12	12,90 / 23,00
Croquettes de crevettes grises (2 pces)	14,90
Sauce tartare	
Tarte au Maroilles, salade 🍷 🍷	8,90
Toast de chèvre chaud au miel, salade 🍷	7,50
1 toast chèvre, miel, tomates cerise, noix, salade mesclun	
Tartare de saumon aux agrumes	8,90
Carpaccio de bœuf pesto vert et parmesan	10,90
Cuisse de grenouille en persillade	11,90

SALADES

Salade océane	17,50
Salade mesclun, saumon fumé, crevettes rose, pamplemousse	
Salade César	17,90
Salade Romaine, poulet, tomates cerise, sauce César, croutons, parmesan, œuf poché	
Salade de chèvre chaud 🍷	14,50
Salade mesclun, 2 toasts chèvre miel, tomate cerise et noix	

VIANDES

Jarret de Cochon rôti au miel 500g environ, frites fraîches	19,90
Bavette grillée à l'échalote, frites fraîches	18,90
Entrecôte grillée (environ 300g), frites fraîches	27,90
Sauce au choix	
Steak haché pur bœuf, frites fraîches	15,50
A cheval +1€ (avec un œuf au plat) - Sauce au choix	
Filet de bœuf sauce poivre, frites fraîches	24,90
Tartare de bœuf (préparé ou non), frites fraîches	18,50
La grande assiette de carpaccio	19,90

Garniture : Frites fraîches, purée de pommes de terre, riz, salade, légumes, pâtes ou Pommes de terre grenailles
Garniture supplémentaire 5,00€

MENU TRADITION 27,90

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

6 escargots au beurre d'ail ou 2 croquettes de crevette ou os à moelle (1 pce)

Carbonade flamande ou Tarte au Maroilles ou Filet de poulet gratiné au Maroilles

Flan maison ou Crème brûlée à la Chicorée

Garniture frites fraîches

SPÉCIALITÉS

LE FORT DES HALLES

Entrecôte et son os à moelle, sauce poivre, frites

Tarte au Maroilles, salade 🍷 🍷

2 parts

Carbonade Flamande, frites fraîches

Plat mijoté de bœuf à la bière ambrée, pain d'épices et cassonade

Filet de poulet gratiné au Maroilles, frites fraîches

Potjevleesch, frites fraîches

Terrine de 4 viandes (Volaille, lapin, porc et veau) servie en gelée

Assiette découverte 4 saveurs

Croquette de crevettes grises, tarte au Maroilles, saumon fumé, toast de chèvre, salade

WELSHS

Célèbre dans le Nord depuis des décennies, ce sont les Gallois qui nous ont transmis leur recette : du Cheddar, fondu avec de la bière et de la moutarde sur un toast au jambon. Le cheddar est un fromage jaune pâle au goût prononcé au lait de vache. Il est originaire du village anglais de Cheddar dans le Somerset.

Welsh Végé, frites fraîches 🍷	15,90
Welsh jambon, frites fraîches	15,90
Welsh Royal, frites fraîches	17,90
Œuf, saucisse	

MOULES

Moules Natures, frites fraîches	16,90
Moules Marinières, frites fraîches	17,50
Moules à la Crème, frites fraîches	18,90
Moules au Maroilles, frites fraîches	18,90
Moules à la crème d'ail, frites fraîches	19,90

POISSONS

Sole Meunière (env. 350g)	29,90
Pomme de terre grenailles	
Pavé de saumon à l'oseille	19,90
Purée de pomme de terre	
Croquettes de crevettes grises (3 pces), frites fraîches	22,90
Sauce tartare	

BURGERS

Cheddar Burger, frites fraîches	19,90
Pain Burger, steak haché frais, sauce cocktail, cheddar, tomates, œuf au plat	
Maroilles Burger, frites fraîches	20,90
Pain Burger, steak haché frais, sauce cocktail, Maroilles, tomates, bacon grillé	
Végé Burger, frites fraîches 🍷	20,90
Pain Burger, galette végétarienne, cheddar, oignons, salade, tomate, sauce tartare	

Nos sauces au choix : Poivre, Maroilles, Champignons à la crème, Échalote, Crème aux herbes, Tartare, Béarnaise

Sauce supplémentaire 2,00€

MENU CHICORÉE 19,90

ENTRÉE - PLAT
OU
PLAT - DESSERT

Mini salade de chèvre ou soupe à l'oignon gratinée

Assiette de Moules Marinières ou cuisson de poulet ou notre Plat du jour

Crêpe au sucre ou mousse chocolat

De 11h00 à 22h30, hors week-end et jours fériés

MENU ENFANT 9,90

jusqu'à 10 ans

Mini carbonade ou petite moule nature ou 1 Saucisse

Garniture au choix

Glace 1 boule (vanille, fraise ou chocolat) ou 1 crêpe au sucre

🍷 : Plat végétarien - 🍷 : Spécialités des Hauts-de-France

ÉCAILLER

Fruits de mer sur place et à emporter (selon arrivage)

3 huîtres Gillaudeau® N°5 et sa coupe de champagne Cheurlin 25,60

LES HUÎTRES

La Fines de MER	N°3	N°2
les 6	19,20	20,70
les 12	37,40	40,40

Creuses Very Spéciales Ile de Tatihou	N°3
Les 6	16,50
Les 12	31,00

L'huître super spéciales	N°2
Les 6	29,00
Les 12	48,00

Creuses Spéciales Gillaudeau®	N°5	N°3	N°2
Les 6	29,00	33,50	43,00
Les 9	41,00	49,60	63,50
Les 12	54,00	59,00	84,50

Plates de Belon « Yvon Madec »	N°4	N°2
Les 6	14,90	22,50
Les 12	26,90	42,50

La Creuse	N°4
Les 6	14,50
Les 12	26,50

Huître du moment	
Les 6	Consultez l'ardoise
Les 12	

LE CASTING D'HUITRES

43,00
2 Huîtres Fines de mer N°3, 2 Creuses N°3 Gillaudeau®, 2 Plates de Belon N°2, 2 Creuses Very Spéciale N°3 Ile de Tatihou, 2 Creuses Spéciales N°2, 2 Huîtres du moment (audacieuse)

L'ASSIETTE DE PAPILLON

31,00
3 Huîtres creuses N°4, 3 Creuses Spéciales N°5 Gillaudeau®, 3 Plates de Belon N°4

Plateau de 6 langoustines

37,00

L'assiette de Crevettes 29,00
2 Gambas, 2 langoustines, 5 crevettes roses, 100 g crevettes grises

NOS FRUITS DE MER *Cuit en bouillon maison

Caviar « Maison Perlita » 20 g	48,50
Homard le ½ 28,00	Entier 45,00
Langoustines – la pièce*	6,50
Bigorneaux – environ 100 g*	8,40
Tourteaux – environ 400 g	22,70
Crevettes grises – environ 100 g	13,40
Crevettes roses – environ 100 g	12,40
Bulots – environ 300 g et son aioli	13,40
Palourdes Iles de Chausey – les 6	15,40
Praires (selon saison) – les 6	15,40
Amandes de mer – les 6	10,50
Gambas – la pièce	4,90

NOS ASSIETTES D'HUITRES DÉGUSTATION

1 Fines de Mer N°2, 1 Very Spéciale N°3, 1 Belon N°4	10,40	3 Fines de Mer N°2, 3 Very Spéciale N°3, 3 Belon N°4	28,50
2 Fines de Mer N°2, 2 Very Spéciale N°3, 2 Belon N°4	19,70	3 Creuses Spéciales, Maison Gillaudeau® N°2	21,50

DESSERTS

Profiteroles	8,90
2 choux, glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées	
Pain perdu et sa glace vanille	7,90
Crème Brûlée à la Chicorée	7,90
Mousse au chocolat	6,90
Tarte Tatin et sa boule de glace vanille	8,50
Mi-cuit choco boule vanille	8,90
Flan maison	7,90
Baba au Rhum	8,50
Tarte du jour	7,90

CAFÉ GOURMAND

9,90

THÉ GOURMAND

10,90

IRISH GOURMAND

15,90

DIGESTIFS

A déguster on the rocks ou allongés
Accompagnement soft + 2.00€

Rhum Santa Teresa 1796 (4cl)	9,90
Get 27 / Get 31 (6cl)	7,90
Eau de vie de Genièvre de Houlle (4cl) 🍷	7,90
Eau de vie (4cl)	7,90
Framboise, Poire Williams ou Mirabelle	
Baileys (6cl)	7,90
Grand Marnier Cordon rouge (4cl)	7,90
Cognac / Calvados (4cl)	8,90
Armagnac (4cl)	8,90
Vieille Prune (4cl)	8,90
Chartreuse verte (4cl)	8,90
Limoncello (6cl)	7,90

CRÊPES ET GAUFRES LIÉGEOISES

Sucre	4,50
Cassonade	4,50
Crème fouettée	5,00
Chocolat chaud	5,50
Caramel beurre salé	5,50
Nutella®	5,80

COUPES GLACÉES

Dame blanche	7,80
Glace vanille, Sauce chocolat, amandes effilées, Crème fouettée	
Café Liégeois	7,80
Glace café, Café, Amandes effilées, Crème fouettée	
Chocolat Liégeois	7,80
Glace chocolat, Sauce chocolat, Amandes effilées, Crème fouettée	
Coupe du Nord	7,80
Glace spéculoos, chicorée et café, Crème fouettée, Amandes effilées	
Coupe Colonel	8,50
Glace citron, vodka	
Peppermint	8,50
Menthe-chocolat, Get 27, crème fouettée	
Bistouille	9,00
Café, genièvre, crème fouettée	

GLACES À COMPOSER

1 boule	3,40
2 boules	6,00
3 boules	7,90

Parfums : Fraise, Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Menthe
Chocolat, Spéculoos, Chicorée, Citron

Supplément : Crème fouettée, Sauce Nutella®, chocolat, caramel 1,50

LES PLATEAUX

Plateau Signature 38,00

3 Huîtres Fines de Mer N°2, 2 palourdes, 2 Gambas, 4 crevettes roses, 2 amandes, 3 bulots, 50 g crevettes grises

Sélection de l'écailler 59,50

8 Huîtres creuses N°4, 4 Plates de Belon N°4, ½ Tourteau ou ½ Araignée, 3 palourdes ou 3 praires, 6 crevettes roses, 100 g de bigorneaux, 3 amandes, 6 bulots, 50 g de crevettes grises

Plateau « C'est du tout cuit » 136,00

1 homard entier, 12 crevettes roses, 100 g de crevettes grises, 4 langoustines, 2 Gambas, 6 bulots

Plateau Royal 148,00

8 Creuses Very Spéciales N°3 Ile de Tatihou, 4 Plates de Belon N°4, 1 Homard entier, 8 langoustines, 6 bulots, 50 g de bigorneaux, 8 Gambas, 50 g de crevettes grises

Plateau le « Majestique » 220,00

8 Creuses Spéciales N°5 Gillaudeau®, 4 Plates de Belon N°4, 1 Homard entier, 1 Tourteau, 6 Amandes, 6 Palourdes, 6 langoustines, 6 bulots, 50 g de bigorneaux, 8 Gambas, 100 g de crevettes grises

Plateau Féérique 268,50

8 Creuses Spéciales N°5 Gillaudeau®, 1 Plate de Belon N°2, 1 Homard entier, 1 Tourteau, 6 Amandes, 6 Palourdes, 6 langoustines, 6 bulots, 50 g de bigorneaux, 8 Gambas, 100 g de crevettes grises
+ Caviar « Perlita » 20 g

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Expresso / Double expresso	2,40 / 3,50
Expresso crème / Double expresso crème	2,90 / 3,90
Décaféiné / Double Décaféiné	2,40 / 3,50
Cappuccino	4,20
Chocolat chaud	5,50
Chocolat Viennois	6,00

TISANE CHICORÉE 4,50

100% Chicorée CHICORÉE **LEROUX** 🍷

IRISH

Café du Ch'ti (12 cl)	10,50
Café, Genièvre et crème fouettée	
Irish Coffee (12 cl)	10,50
Café, Whisky et crème fouettée	
Marnissimo (12 cl)	10,50
Café, Grand Marnier et crème fouettée	

THÉS KUSMI TEA Bio 4,80

THÉS NOIRS

Prince Vladimir
Thé noir aromatisé agrumes, vanille et épices

Earl Grey bleu blanc rouge

Thé noir aromatisé à la bergamote avec des morceaux de fruits et des pétales de bleuet

4 fruits rouges

Thé noir saveur fruits rouges

Ceylan OP

Thé noir de Ceylan

THÉS VERTS

Nanah Bio

Thé vert parfumé avec des feuilles de menthe

THÉ BLANC

White Anastasia
Thé blanc à la bergamote aromatisé fleur d'orange

INFUSIONS

Detox
Mélange de plantes aromatisé citron menthe

Camomille

Roobos vanille

VINS

VINS BLANCS

	12cl	20cl	50cl	75cl
HAUTS-DE-FRANCE				
Cuvée Azimut, 100% Chardonnay, Les 130	6,40	10,20	23,50	32,50
LANGUEDOC				
Prima Nature Chardonnay Bio « Gérard Bertrand » IGP Pays D'Oc	5,90	9,50	22,50	29,00
La Grand bleue « Gérard Bertrand » IGP Méditerranée	5,90	9,50	22,50	29,00
Domaine de l'aigle « Gérard Bertrand » AOP Limoux				36,00
Pic Poul de Pinet « Gérard Bertrand » AOP Pic Poul du Pinet				26,00
Sauvignon Héritage « Gérard Bertrand » IGP Pays D'Oc				27,00
BORDEAUX				
Mouton Cadet «Cuvée x Nathan» AOC Bordeaux	6,00	9,50	22,90	32,90
LOIRE				
Pouilly Fumé « Domaine Saget » AOP Pouilly Fumé				45,00
ALSACE				
Riesling Cuvée Europe « Dopff Au Moulin » AOP Alsace				32,50
BOURGOGNE				
Chablis « Louis Jadot » AOC Chablis	9,20	14,50	32,50	52,00
Bourgogne Aligoté « Domaine Rion » AOP Bourgogne				37,00
CÔTE DE GASCOGNE				
UBY Gros et Petit Manseng N°4 « Domaine UBY » IGP Côte de Gascogne Vin Moelleux	6,90	11,20	27,50	37,00

VINS ROSÉS

	12cl	20cl	50cl	75cl
Gris Blanc « Gérard Bertrand » IGP Pays D'Oc	5,90	9,50	22,50	29,00
M de Minuty AOC côte de Provence				36,00
Leos cuvée Augusta bio Aop cotes de provence, domaine de Patrick Bruel	7,70	12,00	28,30	38,90

VINS ROUGES

	12cl	20cl	50cl	75cl
BORDEAUX				
Mouton Cadet Cuvée Héritage Baron Philippe de Rothschild – AOP Bordeaux	6,40	9,90	24,50	35,00
LANGUEDOC				
Pinot Noir Domaine de L'aigle « Gérard Bertrand » IGP Pays D'Oc	5,90	9,50	22,50	29,00
Prima Nature Syrah « Gérard Bertrand » IGP Pays D'Oc	5,90	9,50	22,50	29,00
VAL DE LOIRE				
Saint Nicolas-de-Bourgueil Saget « Domaine de La Perrière » - AOP Saint Nicolas de Bourgueil				32,90
Chinon Le Haut midi Domaine du petit bondieu - AOP Chinon				38,00
VALLEE DU RHÔNE				
Signature, Famille Perrin AOC Côtes du Rhône	5,40	8,70	20,50	28,90
BOURGOGNE				
Hautes cotes de Nuit les dames Huguettes « Albert Bichot » AOC Bourgogne Hautes-Côtes de nuits				57,50
BEAUJOLAIS				
Saint-Amour, Côte de Besset, Domaine Burrier Château de Beaugard – AOC Saint-Amour				44,00

AOP : Appellation d'origine protégée - IGP : Indication géographique protégée - AOC : Appellation d'origine contrôlée

NOTRE COUP DE COEUR

6e Sens (blanc, rosé, rouge)
IGP Pays d'Oc



	12cl	20cl	Pichet 50cl	75cl
	4,90	7,80	18,50	25,00



CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

	10cl	75cl
Code Rouge, Crémant de Limoux	6,00	36,00
Cheurlin-Dangin Brut	7,90	42,00
Pommery Brut Royal	9,50	65,00
Moët & Chandon Brut impérial		79,00



LA CHICORÉE EST ENGAGÉE

NOUS PRIVILÉGIONS LES VIANDES, VOLAILLES ET FROMAGES FRANÇAIS

NOUS METTONS À L'HONNEUR DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON CULTIVÉS DANS LES HAUT DE FRANCE ET EN FRANCE

LA CHICORÉE

Depuis 1903



A partir de 1h du matin, les alcools seront servis uniquement accompagnés d'un plat chaud à la carte. Nous ne servons pas d'alcool le matin avant 11h. Les prix sont majorés de 20% après minuit. Photos non contractuelles. Prix nets, en euros TTC. La maison n'accepte pas les chèques ni les cartes american express. Liste des allergènes disponible au bar sur demande. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. EAU POTABLE GRATUITE SUR DEMANDE. POUR VOTRE SANTÉ MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR - WWW.MANGERBOUGER.FR