

LA CHICORÉE

Depuis 1903

OUVERT 7J/7 - JOUR & NUIT

LA CHICORÉE EST, DEPUIS 1903, LE LIEU DE RENCONTRES DES LILLOIS : OUVERTE TÔT FERMÉE TARD, DU PETIT-DÉJEUNER AU DÎNER SANS INTERRUPTION, PROPOSANT UNE CARTE COMPOSÉE DE PLATS RÉGIONAUX ET AUTHENTIQUES, ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS, DE SAISON ET LOCAUX.

DANS UN CADRE RÉNOVÉ ET EN AYANT CONSERVÉ L'AMBIANCE BRASSERIE TYPIQUE DES ANNÉES 1900, INITIÉE PAR MADAME GINETTE BECKER, SA FONDATRICE, NOS BRIGADES DE SALLE COMME DE CUISINE SONT FIDÈLES À LA TRADITION, VOUS FAIRE VIVRE UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE.

LES BOISSONS

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry (33 cl)	4,10
Sprite, Fanta orange (25 cl)	3,90
Fuze Tea (25 cl)	3,90
Tropico (25 cl)	3,90
Schweppes Tonic ou Agrum' (25 cl)	3,90
Oasis Tropical (25 cl)	3,90
Orangina (25 cl)	3,90
Limonade (25 cl)	3,20
Diabolo (25 cl)	3,70
Sirop à l'eau (25 cl) Fraise, grenadine, citron, menthe, pêche, violette	3,00
Jus de fruits Minute Maid (25 cl) Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Multifruits	3,90
LES EAUX	
Vittel (50 cl), San Pellegrino (50 cl)	3,70
Vittel (100 cl), San Pellegrino (100 cl)	5,20
Perrier (33 cl), Vittel citron (50 cl)	4,20



PLANCHE À PARTAGER

Assortiment Croquettes 3 croquettes au Cheddar, 3 Croquettes au Maroilles, sauce tartare	18,90
Assortiment de fromages de notre région	14,50
Planche de charcuteries	18,90
Planche de saumon fumé d'Ecosse	23,90
Saucisson sec	8,50
Panier grignotage 2 sticks de fromage, 2 croquettes crevettes panées, 2 mini corn 'dog sauce tartare et sauce Cheddar	15,90

BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
Jupiler 5,2°	4,90	6,10	7,60
Ginette Lager Bio 4,5°	5,10	6,30	8,40
Lefte blonde 6,6°	5,40	6,60	9,00
Lefte Ruby 5°	5,70	6,90	9,70
Bière du moment	5,70	7,00	9,30
Victoria 8,5°	6,10	7,30	9,60
Hoegaarden Blanche 4,8°	5,60	6,60	8,90
Kwak 8,4°	6,10	7,30	9,60
Triple Karmeliet 8°	6,10	7,30	9,60
Kasteel rouge 8°	6,10	7,30	9,60
Cuvée des Trolls 7°	5,70	7,00	8,20
Rince Cochon 8,5°	5,50	6,90	8,20
Anosteke 8°	5,50	6,90	8,20
Monaco, Tango, Panaché	5,50	6,80	8,00
Picon bière	5,90	7,10	8,60

MOCKTAILS

Virgin Mojito Original (20 cl) Sirop de sucre de canne, eau gazeuse, glace pilée, menthe fraîche, citron vert	6,50
Virgin Mojito (20 cl) Fraise ou Passion ou Framboise, eau gazeuse, glace pilée, menthe fraîche, citron vert	
Virgin Colada (20 cl) Crème de coco, jus d'ananas, glace pilée	
Ines en Folie's (20 cl) Jus de banane, jus d'ananas, jus de fraise, purée de framboise, glace pilée	
Martini Vibrante Spritz Amer Fruité (20 cl) Martini sans alcool Vibrante, jus de pamplemousse, eau gazeuse, glace pilée	
Martini Floréal Spritz Amer Floral (20 cl) Martini sans alcool Floreale, eau gazeuse, glace pilée	

Cocktails du mois (20 cl)	7,00
Mocktails du mois (20 cl)	6,00

APÉRITIFS

Blanc cassis (12cl) Cassis, mûre, framboise, pêche ou violette	4,50
Kir Royal (12cl) Cassis, mûre, framboise, pêche ou violette	8,90
Martini - Blanc, Rouge (7cl)	4,50
Ricard (2cl), Suze (4cl)	4,50
Campari (6cl)	4,90
Picon Bière (25cl), Picon Vin Blanc (20cl)	5,90
Porto Rouge ou Blanc (8cl)	4,50
Rhum Bacardi Carta Bianca (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

Accompagnement soft + 2.00

BIÈRES BOUTEILLES

Jupiler 0,0 25cl, 0,0°	5,90
Paix Dieu 33cl, 10°	7,40
Duvel 33cl, 8,5°	6,90
Chimay Bleue 33cl, 8,5°	7,00
PVL L'Ambrée (à la Chicorée Leroux) 33cl, 6°	7,00
Rince Cochon Rouge 33cl, 7,5°	6,70
Chouffe 33cl, 8°	6,60

COCKTAILS

Aperol spritz (14cl) Aperol, Prosecco, quartier d'orange, eau gazeuse	8,50
Spritz Italicus (14cl) Liqueur de bergamote (4cl), Prosecco (12cl), eau pétillante	8,50
Saint Germain Spritz (20cl) Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse, quartier de citron jaune	8,50

Mojito Original (12 cl) Rhum Bacardi Anejo Cuatro, sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert	7,90
Mojito Royal (12 cl) Rhum Bacardi Anejo Cuatro, Prosecco, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert	9,40
Mojito fraise, Passion, Framboise (12 cl) Rhum Bacardi Anejo Cuatro, purée de fruits, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert	8,50
Cuba Libre (20 cl) Rhum Bacardi spiced, cola, citron vert	7,90
Pina Colada (20 cl) Rhum Bacardi Carta Bianca, purée de coco, jus d'ananas	7,90
Bloody Mary (12cl) Vodka Eristoff, jus de tomate, jus de citron, tabasco	6,90
Gin Tonic (12cl) Bombay ou Birdie (local) Gin Birdie OU Gin Bombay Sapphire, Schweppes Tonic, citron	8,10
Americano (12cl) Martini Rosso, Campari, Noilly Prat, quartier orange et citron	7,90



NOTRE COUP DE CŒUR

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



12 cl	20 cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	75 cl
5,20	6,90	7,50	13,50	18,90

SELECTIONS DE VINS AU VERRE

VINS BLANCS	12 cl	20 cl
Cent pour Cent Chardonnay IGP Pays d'Oc	5,70	7,30
Perles de Sauvignon IGP Pays d'Oc	5,70	7,30
Saint Victor, Viognier « Gérard Bertrand » IGP Pays d'Oc	5,10	7,10
Muscadet Sur Lie Saget La Perrière AOP Muscadet	7,10	8,70
Riesling Cuvée Europe Dopff Au Moulin AOP Alsace	6,10	7,70
Bourgogne Aligoté « Domaine Rion » AOP Bourgogne Aligoté	6,90	7,90
UBY Gros et Petit Manseng N°4 « Domaine UBY » IGP Côte de Gascogne Vin Moelleux	6,90	7,90
VINS ROSÉS	12 cl	20 cl
Gris Blanc, Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc	5,50	7,50
Source of Joys, Gérard Bertrand AOP Languedoc BIO Vegan	6,70	8,10
VINS ROUGES		
Mouton Cadet « Baron Philippe de Rothschild » AOP Bordeaux	6,40	7,70
Gamay de Touraine « Domaine Charmoise » AOP Touraine	6,40	7,70
Prima Nature Merlot BIO, Gérard Bertrand IGP d'Oc	6,10	7,10

VINS BLANCS

LANGUEDOC	37,5cl	75cl
Cent pour Cent Chardonnay IGP Pays d'Oc	23,00	
Perles de Sauvignon IGP Pays d'Oc	23,40	
Picpoul de Pinet « Gerard Bertrand » AOP Picpoul du Pinet	26,00	
Domaine de l'Aigle « Gerard Bertrand » AOC Limoux	26,00	
LOIRE		
Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lie Blanc La Perrière AOP Muscadet	21,00	
Pouilly Fumé « Domaine Saget » AOP Pouilly Fumé	42,00	
Sauvignon Touraine BIO Domaine de la Charmoise AOC Touraine	29,00	
Menetou Salon Morogues Bio « Pelle » AOC Menetou Salon	41,00	
ALSACE		
Riesling Cuvée Europe « Dopff Au Moulin » AOP Alsace	19,70	28,50

BOURGOGNE

Chablis Louis Jadot AOC Chablis	46,00
Petit Chablis Louis Jadot AOC Chablis	52,00
Bourgogne Aligoté « Domaine Rion » AOP Bourgogne	31,00
VALLEE DU RHONE	
Liberty Nage Bio « Château de Nage » AOC Vin de France	18,50
Côte du Rhône Bio Nature «Signature» « Maison Perrin » AOC Rhône	22,00
Viognier « Vin de Vienne » AOC Rhône	33,00
CÔTE DE GASCOGNE	
UBY Gros et Petit Manseng N°4 « Domaine UBY » IGP Côte de Gascogne Vin Moelleux	24,00

VINS ROSÉS

Gris Blanc, Gérard Bertrand IGP Pays D'Oc	37,5 cl	75 cl
Les Bras m'en Tombent BIO « Cuisine en famille » IGP Méditerranée		18,00
M de Minuty AOC côte de Provence		39,00

VINS ROUGES

ALSACE		
Pinot Noir Cuvée des deux cerfs « Dopff Au Moulin » AOP Alsace		30,50
BORDEAUX		
Plaisir de Siaurac « Château Siaurac » Lalande de Pomerol		37,00
Mouton Cadet « Baron Philippe de Rothschild » AOP Bordeaux		27,50
Château La Papeterie « Estager et Fils » AOP Montagne Saint Emilion		30,50
Baron Nathaniel « Baron Philippe de Rothschild » AOP Pauillac		49,00
VAL DE LOIRE		
Gamay de Touraine « Domaine Charmoise » AOP Touraine		28,00
Saint Nicolas de Bourgueil Saget « Domaine de La Perrière » - AOP Saint Nicolas de Bourgueil	18,20	27,00
Chinon Le haut midi « Domaine du petit bondieu » AOC Chinon		38,00

LANGUEDOC

Pinot Noir « Domaine de l'Aigle » Gérard Bertrand IGP d'Oc		42,00
Prima Nature Merlot BIO, Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc		25,00
Château l'Hospitalet « la clape » Gérard Bertrand AOP La Clape		68,50
Esperance Pic St Loup « Château de Valfaunes » AOP Pic St Loup		35,00
Pinot Noir Cent pour Cent « Domaine du Peyra » IGP Pays d'Oc		21,00
Puech Haut Argali « Domaine Puech Haut » AOC Languedoc		42,00

VALLEE DU RHÔNE

Menetou Salon Morogues Bio « Domaine Pelle » AOC Menetou Salon		42,00
Reuilly Tradition « Domaine Cordailat » AOP Reuilly		30,00
Côtes du Rhône Nature BIO « Domaine Perrin » AOC Côtes du Rhône		25,50
Crozes Hermitage Bio, Cuvée L « Domaine Combier » AOP Crozes Hermitage		40,50
Châteauneuf du Pape Télégramme « Vignoble Brunier » AOC Châteauneuf		70,00
Syrah Les Vignes d'A Coté « Domaine Cuilleron » IGP Collines Rhodanniennes		29,00

BOURGOGNE

Bourgogne Couvent des Jacobins « Louis Jadot » AOP Bourgogne		52,00
Hautes Côtes de Nuit Les Dames Huguettes « Albert Bichot » AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuit		57,50
Givry Les Dracy « Domaine Sarrazin » AOC Givry		52,00
Chassagne-Montrachet « Mestre père et fils » AOC Pinot Noir		78,00
BEAUJOLAIS		
Brouilly « Les Roches Roses » « Albert Bichot » AOP Brouilly		34,50
Beaujolais village « Domaine Piron » AOP Beaujolais Village		22,50

CHAMPAGNES

	Coupe	75cl
Cheurlin dangin « carte noire »	7,50	42,00
Pommery Brut Royal	8,50	48,50
Moët & Chandon	10,50	59,50



L'ÉCAILLER

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



3 huîtres Gillardeau N°5 « papillon » et sa coupe de champagne sélection 22,50

LES HUÎTRES

Huîtres BIO Iles de Chausey	N°3	N°2
les 6	19,20	20,70
les 12	37,40	40,40
Creuses Very Spéciales Ile de Tatihou	N°4	N°3
Les 6	11,50	16,50
Les 12	22,00	31,00
Creuses Spéciales KRYSTALE, origine Normandie maison K'Dual		N°2
Les 6		29,00
Les 12		48,00

Creuses Spéciales Gillardeau	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	13,50	19,00
Les 12	25,50	38,00

Huîtres du moment	
Les 6	32,00
Les 12	64,00

LE CASTING D'HUITRES

2 Huîtres BIO N°3 Iles de Chausey, 2 Creuses Spéciales N°3 Gillardeau, 2 Plates de Belon N°2, 2 Creuses Very Spéciale N°3 Ile de Tatihou, 2 Creuses Spéciales N°2 KRYSTALE, 2 Huîtres du moment

L'ASSIETTE DE PAPILLON

3 Huîtres BIO N°4 Iles de Chausey, 3 Creuses Spéciales N°5 Gillardeau, 3 Plates de Belon N°4

NOS FRUITS DE MER *Cuit en bouillon maison

Homard	le ½	28,00	Entier	45,00
Langoustines – la pièce*				6,50
Bigorneaux – environ 100g*				7,40
Tourteaux – environ 400 g				21,70
Crevettes grises – environ 100 g				13,40
Crevettes roses – environ 100 g				12,40
Bulots – environ 300 g				12,90
Palourdes Iles de Chausey – les 6				15,40
Praires (selon saison) – les 6				15,40
Amandes de mer – les 6				8,50
Crevette royale – la pièce				4,90

NOS PLATEAUX

Plateau de 6 langoustines	37,00
L'assiette de Crevettes	29,00
2 crevettes royales, 2 langoustines, 5 crevettes roses, 100 gr crevettes grises	
Plateau Signature	38,00
3 Huîtres Bio Iles de Chausey N°2, 2 palourdes, 2 crevettes royales, 4 crevettes roses, 2 amandes, 3 bulots, 50 gr crevettes grises	
Sélection de l'Écailler	59,50
8 Huîtres Bio Iles de Chausey N°4, 4 Plates de Belon, ½ Tourteau ou ½ Araignée, 3 palourdes ou 3 praires, 4 crevettes roses, 100 g de bigorneaux, 3 amandes, 6 bulots, 50 g de crevettes grises	
Plateau Royal	148,00
8 Creuses Very Spéciales N°3 Ile de Tatihou, 4 Plates de Belon, 1 Homard entier, 8 langoustines, 6 bulots, 50 gr de bigorneaux, 8 crevettes Royales, 50 gr de crevettes grises	
Plateau le « Majestique »	210,00
8 Creuses Spéciales N°5 Gillardeau, Plates de Belon N°3, 1 Homard entier, 1 Tourteau, 6 Amandes, 4 Palourdes, 6 langoustines, 50 gr de bulots, 50 gr de bigorneaux, 8 crevettes Royales, 100 gr de crevettes grises	

	Avec son verre de vin*
Par 3 – 1 Bio Iles de Chausey N°2, 1 Very Spéciale N°3, 1 Belon N°4	10,40 15,40
Par 6 – 2 Bio Iles de Chausey N°2, 2 Very Spéciale N°3, 2 Belon N°4	19,70 24,70
Par 9 – 3 Bio Iles de Chausey N°2, 3 Very Spéciale N°3, 3 Belon N°4	28,50 33,50

*Cent pour Cent Chardonnay – IGP Pays d'Oc

LA CARTE

ENTRÉES ET SALADES

Soupe Gratinée à l'oignon « Spécialité Maison depuis 1903 »	13,90
Os à Moelle et toasts grillés	14,90
Assiette de Saumon fumé d'Ecosse et ses toasts	16,90
Sauce crème d'aneth	
Escargots en persillade par 6 ou par 12	12,90 23,00
Finger Food	15,90
2 sticks de fromage, 2 croquettes crevettes panées, 2 mini corn 'dog	
sauce tartare et sauce Cheddar	

Tarte au Maroilles, salade	Entrée	Plat
Salade de chèvre chaud	12,90	17,90
Salade mesclun, 1 toast (ou 2 toasts « plat ») chèvre, miel, tomates cerise, vinaigrette, oignon crispy, noix	11,50	17,50
Assiette 4 saveurs		22,50
Croquette de crevettes, tarte au Maroilles, saumon fumé d'Ecosse , toast de chèvre		



Photo non contractuelle

SPÉCIALITÉS DE MOULES

Moules nature, 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

SPÉCIALITÉS DE WELSH « MAISON »

Welsh Végé, frites fraîches	16,90
Welsh jambon, frites fraîches	17,90
Welsh Royal, frites fraîches	20,50
Œuf, saucisse	

Célèbre dans le Nord depuis des décennies, ce sont les Gallois qui nous ont transmis leur recette : du Cheddar Galloway, 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.



Photo non contractuelle

ASSIETTE DÉCOUVERTE DU NORD 27,90

Carbonnade, Welsh jambon, Potjevleesch, Fricadelle, frites fraîches

MENU TRADITION 29,90

ENTRÉE - PLAT - DESSERT - BOISSON

6 escargots ou 2 croquettes de crevette ou os à moelle

Carbonnade flamande* ou Tarte au Maroilles (plat)* ou Filet de poulet gratinée au Maroilles*

Coupe du Nord ou Crème brûlée à la Chicorée ou Tarte au sucre

Boissons :

1 Verre de vin 12 cl 6e Sens « Gérard Bertrand » (blanc, rosé, ou rouge) ou 1 Jupiler 25 cl ou 1 soft au choix (hors cocktail)

*Servi avec des frites

MENU CHICORÉE 23,90

ENTRÉE - PLAT - BOISSON OU PLAT - DESSERT - BOISSON

Mini salade de chèvre ou petite tarte aux Maroilles

Filet de poulet gratiné au Maroilles ou Assiette de moules marinières (ou à la crème)* ou notre Plat du jour

Crêpes au sucre ou Mousse au spéculoos ou 2 boules de glace

Boissons :

1 Verre de vin 12 cl 6e Sens « Gérard Bertrand » (blanc, rosé, ou rouge) ou 1 Jupiler 25 cl ou 1 soft au choix (hors cocktail)

*Servi avec des frites De 11h00 à 22h30, hors week-end et jours fériés

MENU ENFANT – jusqu'à 10 ans

10,90

Pavé de saumon ou aiguillettes de poulet pané ou petite moule nature ou 1 fricadelle - Accompagnements au choix
Glace 1 boule (vanille, fraise ou chocolat) ou 1 crêpe au sucre

PLATS RÉGIONAUX

Carbonade Flamande, frites fraîches	17,90
Plat mijoté de bœuf à la bière ambrée, pain d'épices et cassonade	
Gratin d'endives au jambon	18,90
Filet de poulet gratiné au Maroilles, frites fraîches	18,90
Potjevleesch, frites fraîches	17,90
Terrine de 4 viandes, volaille, lapin, porc et veau, servie en gelée	
Jarret de Cochon rôti au miel, frites fraîches	20,90
Jarret 500 g environ	
Duo de fricadelles, frites fraîches	18,90

VIANDES

Bavette grillé à l'échalotte, frites fraîches	18,90
Entrecôte grillée (environ 300g), frites fraîches	27,90
Sauce au choix	
Steak haché de bœuf à cheval (ou pas), frites fraîches	15,50
Sauce au choix	
Andouillette AAAAA grillée, frites fraîches	16,90
Sauce au choix	
Tartare de bœuf (préparé ou non), frites fraîches	18,50
Croque-Monsieur, salade et frites fraîches	18,90
Pain de mie, jambon blanc, béchamel, emmental	

Supplément œuf au plat 2€

Nos accompagnements au choix : Frites, purée, riz, salade, légumes, pâtes ou Pommes de terre grenailles
Accompagnement supplémentaire 5,00€

: Plat végétarien

POISSONS

Waterzoï de poissons « Spécialité Maison »	21,00
Cabillaud, saumon, moules et coques, Riz, légumes, beurre blanc	
Sole Meunière (env. 350g)	27,90
Purée ou pomme de terre grenaille	
Pavé de saumon grillé, crème aux herbes	19,90
Frites fraîches, purée ou pomme de terre grenaille	
Choucroute de la mer	26,50
Chou, Cabillaud, saumon, moules et coques, pommes de terre, beurre blanc	

BURGERS

	Simple	Double
Cheddar Burger, frites fraîches	18,50	20,50
Pain Burger, steak haché frais, mayonnaise, ketchup, cheddar, tomates, œuf au plat		
Maroilles Burger, frites fraîches	19,90	21,90
Pain Burger, steak haché frais, mayonnaise, ketchup, Maroilles, tomates, bacon grillé		

Nos sauces au choix : Poivre, Maroilles, Champignons à la crème, Échalote, Crème aux herbes, tartare, cheddar
Sauce supplémentaire 2,00€

LES DESSERTS

Crêpe façon Suzette	8,50
Profiteroles « Spécialité Maison » Glace vanille, sauce chocolat, Crème fouettée	8,90
Crème Brulée à la Chicorée	7,90
Baba au Rhum	8,50
Mousse au chocolat	6,90
Mousse au Spéculoos	6,90
Tarte Tatin et boule de glace vanille	8,50
Tarte au sucre « Spécialité du Nord »	7,90
Assiette de fromages de notre région	7,90

CAFÉ GOURMAND 9,90

THÉ GOURMAND 9,90

CHOCOLAT CHAUD GOURMAND 10,50

IRISH

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

CRÊPES ET GAUFRES LIÉGEOISES

Sucre	3,90
Cassonade	3,90
Crème fouettée	4,50
Chocolat chaud	4,90
Caramel beurre salé	4,90
Nutella®	5,80

COUPES DE GLACES

Dame blanche Glace vanille, Sauce chocolat, Crème fouettée	7,80
Café Liégeois Glace café, Café, Amandes effilées, Crème fouettée	7,80
Chocolat Liégeois Glace chocolat, Sauce chocolat, Amandes effilées, Crème fouettée	7,80
Banana split Glace vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat, banane, Crème fouettée	8,10
Coupe du Nord Glace spéculoos, chicorée et café, Crème fouettée, Amandes effilées	7,80
Coupe Colonel Glace citron, vodka	8,90

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

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

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

THÉS KUSMI TEA

4,80

MÉLANGES HISTORIQUES

Prince Vladimir
Thé noir aromatisé agrumes, vanille et épices

THÉS VERTS

Nanah Bio **Bio**
Thé vert parfumé avec des feuilles de menthe

INFUSIONS

Camomille **Bio**
Verveine
Rooibos vanille **Bio**

THÉS NOIRS

Earl Grey bleu blanc rouge
Thé noir aromatisé à la bergamote avec des morceaux de fruits et des pétales de bleuet

THÉ BLANC

White Anastasia **Bio**
Thé blanc à la bergamote aromatisé fleur d'oranger

THÉ BIEN-ÊTRE

Detox **Bio**
Mélange de plantes aromatisé citron menthe

ALCOOLS SUPÉRIEURS

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

Rhum Bacardi Ocho (4cl)	7,90	Baileys (4cl)	7,90
Rhum Bacardi Santa Teresa 1796 (4cl)	8,90	Cognac / Calvados (4cl)	8,90
Get 27 / Get 31 (4cl)	7,90	Armagnac (4cl)	8,90
Eau de vie de Genièvre de Houlle (4cl)	7,90	Vieille Prune (4cl)	8,90
Eau de vie (4cl) Framboise, Poire Williams ou Mirabelle	7,90	Chartreuse verte (4cl)	8,90
		Limoncello (4cl)	7,90



LA CHICORÉE

Depuis 1903

OUVERT 7J/7 - JOUR & NUIT

MENU



WWW.RESTAURANTSDELILLE.COM
WWW.BRASSERIE-LACHICOREE.FR

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'ACCEPTÉ 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.
POUR VOTRE SANTÉ MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR - WWW.MANGERBOUGER.FR