






## BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
 <b>Leffe Blonde</b> (6,6°) Saveurs subtiles. Nuances douces de vanille et clous de girofle.	3,50€	6,20€
 <b>Leffe Ruby</b> (5°) Saveurs Fruits rouges - Notes raffinées de fruits rouges et de bois de rose.	4,00€	7,00€
 <b>Leffe Royale Whitbread Golding</b> (7,5°) Bière blonde belge supérieure brassée avec 3 variétés de houblons, au goût complexe et au final sec.	4,90€	8,00€
 <b>Jupiler</b> (5,2°) Au goût équilibré à l'amertume soutenue.	2,90€	5,00€
 <b>Hoegaarden Blanche</b> (4,9°) Bière blanche légère grâce à son mélange unique d'écorce d'orange, de coriandre et d'épices.	4,00€	7,00€

## BIÈRES BOUTEILLE

 <b>Triple Karmeliet</b> (8° - 33cl) Arômes fruités d'agrumes et notes vanillées. Saveurs de céréales, de houblon, légères notes fruitées.	4,90€
<b>Chimay Blonde</b> (9°) <b>Chimay Bleue</b> (7°), <b>Chimay Rouge</b> (8°), <b>Chimay Blanche</b> (7°) (33cl)	4,70€
<b>Cuvée des Trolls</b> (7° - 25cl)	4,90€
<b>Rince cochons</b> (8,5° - 33cl)	4,90€
<b>Anosteké</b> (8° - 33cl)	4,90€
<b>Raoul</b> (7° - 33cl)	4,90€
<b>Angélus</b> (7° - 33cl)	4,90€
<b>Orval</b> (6,2° - 33cl)	4,90€
<b>Jenlain</b> (7,5° - 25cl)	3,00€
<b>Jenlain</b> (7,5° - 75cl)	8,40€

## DIGESTIFS

<b>Fleur de bière</b> (4cl)	5,10€
<b>Genièvre, Get 27</b> (4cl)	5,10€
<b>Armagnac, Cognac, Calvados</b> (4cl)	5,10€
<b>Grand Marnier, Poire William</b> (4cl)	5,10€
<b>Crème de cassis</b> (4cl)	5,10€
<b>Amaretto</b> (4cl)	5,10€

## CIDRES

	25cl	1L
<b>Cidre brut</b>	3,00€	9,00€

## CHAMPAGNE BRUT

<b>La bouteille</b> (75cl)	40,00€
<b>La coupe</b> (13cl)	6,50€
<b>Kir Royal</b> (13cl)	7,00€

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>Café, Déca</b>	1,80€	<b>Thé</b>	2,60€
<b>Café crème</b>	1,90€	(nature, earl grey, darjeeling, fruits rouges, orange, cannelle, pêche, citron, vanille, menthe, caramel)	
<b>Café allongé</b>	2,00€	<b>Infusions</b>	2,60€
<b>Grand café</b> (lait + 0,10€)	3,20€	(tilleul, tilleul menthe, verveine, verveine menthe)	
<b>Cappuccino</b> (double café avec crème fouettée maison)	3,50€	<b>Irish Coffee</b>	6,70€
<b>Café Bistouille</b> (café arrosé au genièvre)	3,00€	<b>Chti Coffee</b> (5cl de Whisky au Genièvre)	6,70€

## LES DESSERTS\*

La tarte tatin et sa crème fraîche  
 La tarte citron meringuée  
 La tarte frangipane et poires  
 La tarte à la rhubarbe  
 La tarte aux pommes « avec d'el vergeoise brune »  
 La crème brûlée  
 Crêpes au sucre  
 Crêpes à « la vergeoise brune »  
 Crêpes au chocolat maison  
 La tarte aux 2 chocolats (noir et blanc) avec crème anglaise  
 Notre Charlotte aux 2 chocolats avec crème anglaise  
 Coeur fondant au chocolat et sa crème anglaise

## THÉ ET CAFÉ GOURMAND

Pour les plus sages...  
 Le fromage blanc à la crème ou au coulis de fruits rouges

Et pour les plus gourmands...  
 L'assiette Gourmande (3 tartes sucrées sur fond de crème anglaise, c'est la surprise...)

Mais aussi gaufres au sucre et chocolat ou crème fouettée maison  
 Mais aussi notre célèbre Dame Blanche ou la Coupe 3 parfums

Tout supplément (chocolat, 1 boule de glace, crème fouettée maison, crème anglaise) 1€



**DOUCEUR ET SUBTILITÉ**

6.6%

Leffe Blonde est une authentique bière blonde d'Abbaye à la douce amertume et aux notes subtiles de vanille et de clous de girofle.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

Conception et impression **GLAM NIGHT** - 06 60 38 2001



ENFIN UN RESTO PAS  
 COMME LES AUTRES !

63-65, rue de la Monnaie - 59000 Vieux Lille  
 Tel : 03 20 74 29 00

www.restaurant-lapatebriseelille.fr  
 Ouvert 7 jours sur 7



Nous tenons une salle à votre disposition ainsi que des formules sur mesure pour les groupes  
 Les chèques ne sont pas acceptés. Pas de CB en-dessous de 8€ - Prix nets, service compris.

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes.



## LES FORMULES

Nos formules « tout compris » !  
1 Formule par personne

Composez votre menu

Choisissez dans la carte une tarte salée, faluche, une pomme de terre gratinée,  
un gratin, une salade composée, dessert.. (\*)

**Formule à 10,90€\***  
Sauf les samedis soirs,  
dimanches et jours fériés\*

**1 Plat au choix dans la carte**  
**+ 1 boisson au choix\***  
1/4 par personne (25cl)

**Formule à 16,80€\***

**2 Plats au choix dans la carte**  
**+ 1 Boisson au choix\***  
1/4 par personne (25cl)

**Formule à 22,70€\***

**3 Plats au choix dans la carte**  
**+ 1 Boisson au choix\***  
1/4 par personne (25cl)

**Formule prestige à 27,00€\***  
1 Kir (10cl)

**3 Plats au choix dans la carte**  
**Vin de table à discrétion**  
**Café**

**Formule Groupe**  
**à 18,00€**

\* les boissons comprises dans la formule sont (25 cl) : eau, jus de fruit, cidre, vin, peps, jupiler, jenlain

**Avec un supplément de 0.80€** pour les bières Hoegarden (25cl), Leffe (25cl) Leffe Ruby (25cl) et Chimay(33cl), Gamay  
**Avec un supplément de 2.50€** pour les bières Leffe Royale (25cl) Triple Karmeliet (33cl), Cuvée des Trolls (25cl),  
Rince Cochons (33cl), Anosteke (33cl), Raoul (33cl), Angélu (33cl), Orval (33cl)

## SOFTS (Boisson au verre 25cl)

<b>Pepsi, Pepsi Max</b>	<b>3,00€</b>
<b>Ice tea</b>	<b>3,00€</b>
<b>Schweppes, Schweppes Agrum'</b>	<b>3,00€</b>
<b>Orangina</b>	<b>3,00€</b>
<b>Limonade</b>	<b>3,00€</b>
<b>Jus de fruits</b> (Orange, raisin, pomme, tomate, poire, ananas)	<b>3,00€</b>
	25cl    50cl    1L
<b>Vittel, San Pellegrino</b>	<b>2,40€    3,10€    5,00€</b>

## APÉRITIFS

J'va printe l'apéro !

<b>Planche pour l'apéro</b> (tartelettes, saucisson, 4 croûtons)	<b>6,00€</b>
<b>Pastis</b> (2cl), <b>Martini Rosso</b> ou <b>Bianco</b> (7cl), <b>Kir cassis</b> ou <b>mûre</b> (13cl)	<b>4,00€</b>
<b>Porto rouge, Suze, Muscat blanc</b> (8cl)	<b>4,00€</b>
<b>Whisky, Gin</b> (4cl)	<b>5,00€</b>
<b>Whisky, Gin</b> (soda 20cl)	<b>6,00€</b>
<b>Cocktail maison</b> (20cl)	<b>5,00€</b>
<b>Picon bière</b> ou <b>Picon vin blanc</b> (3cl de picon + 20cl de bière ou vin blanc)	<b>4,00€</b>

## MENU ENFANT À 8,00€

Jusqu'à 10 ans

**Tagliatelles bolognaises**  
ou **Jambon frites**  
ou **Quiche Lorraine**

**1 Boule de glace**

**Boisson sans alcool** (25cl)

## A PRENDRE EN ENTRÉE OU EN PLAT\*

Suivant son appétit  
Part de tarte servie avec salade

**La quiche Lorraine**

**La tarte tomates et basilic**

**La tarte épinard et chèvre**

**La tarte au saumon fumé et poireaux**

**La tarte aux trois fromages**  
(Roquefort, chèvre maroilles)

**La flamiche aux poireaux**

**Notre fameuse tarte au Maroilles dite « Goyère »** (célèbre fromage)

## LES PLATS COPIEURS\*

**Notre tartiflette au maroilles fondu**

Pommes de terre, lardons fumés, oignons, maroilles fondu

**L'assiette variée** la surprise du chef (assortiment...)

« L'incontournable assortiment de trois tartes salées, servies chaudes sur salade et sa sauce aux herbes »

**Le gratin forestier**

Champignons, épinards, jambon, crème fraîche, oeufs, emmental

**La cassolette de saumon**

Saumon, épinards, pommes de terre, crème fraîche, oeufs, emmental

**La pomme de terre « spéciale Maroilles »**

Pomme de terre au four, sauce aux herbes, tomates, jambon, lardons, maroilles

**La pomme de terre Végétarienne au Maroilles ou Emmental selon votre goût**

Pomme de terre au four, sauce aux herbes, tomates, champignons, maroilles ou emmental

**La pomme de terre à la volaille**

Pomme de terre au four, volaille, champignons, fromage, moutarde, sauce aux herbes

**La faluche au Maroilles**

Pain traditionnel du nord nappé de sauce aux herbes, lardons et maroilles fondu

**La faluche à la volaille**

Pain traditionnel du nord nappé de sauce aux herbes, volaille, champignons, cheddar fondu, moutarde

**Les tagliatelles à la bolognaise**

**Les tagliatelles au saumon**

**Les tagliatelles à la carbonara**

## LES SALADES\*

(HORS FORMULES)

**La salade du chef**

Salade, jambon, champignons, tomate, emmental, morceaux de tartes chaudes

**La salade gourmande**

Salade, tomate, champignons, jambon, lardons fumés, croûtons de chèvre et de maroilles chauds, morceaux de tartes chaudes

**La salade au chèvre chaud**

Salade, tomate, lardons fumés, croûtons de chèvre chaud

**La salade de maroilles chaud**

Salade, tomate, lardons fumés, croûtons de maroilles chaud

**La salade aux blancs de volaille**

Salade, tomate, blancs de volaille, champignons

**La salade de saumon fumé et ses toasts**

## CARTE ESTAMINET DE CH'NORD\*

(HORS FORMULES)

**Notre fameux Chti burger**

Pain, salade, steak haché 100g, tomate, oignons, maroilles

**Simple**

**13,50€**

**Double**

**(2 steaks 100g)**

**17,00€**

**Burger au cheddar**

Pain, salade, steak haché 100g, tomate, oignons, cheddar

**Simple**

**13,50€**

**Double**

**(2 steaks 100g)**

**17,00€**

**Potjevleesh**

Terrine de lapin, poulet, veau, porc en gelée

**13,50€**

**Émincé de dinde au maroilles**

Blancs de dinde cuits et gratinées au maroilles

**13,50€**

**Croquettes au crevettes**

2 pièces sur lit de salade, frites

**13,50€**

**Welsh**

Pain arrosé de bière, jambon, moutarde, cheddar fondu (supplément oeuf : 1,00€)

**14,00€**

**Filet américain** (env. 180g)

Viande de boeuf hachée crue, préparée ou non

**13,50€**

**Steak haché** (env. 180g)

**sauce maroilles** (supplément oeuf : 1,00€)

**12,00€**

**Bavette Angus** (200g), **frites, salade**

**15,00€**

**Tagliatelles volaille**

**12,00€**

**Et la traditionnelle Omelette** (3 oeufs)

(Supplément : 0,50€ / ingrédients : champignons, jambon, gruyère, lardons)

**10,00€**

**Sauces au choix + 2,00€** : Poivre, échalotes, roquefort, maroilles

**Dessert hors formules**

**5,90€**

Tous les plats hors formules sont servis avec des frites

Pour Chti qui n'aime nin els frites ya eune patate al four.

**Bol de Frites**

**3,00€**

**Assiette de fromage**

**5,90€**

## LES VINS

Nos vins d'origine française sélectionnés pour vous :

	Bouteille 75cl		Au verre 15cl
« <span> </span> Graves <span> </span> » Bordeaux AOC	<b>25,00€</b>	« <span> </span> Graves <span> </span> » Bordeaux AOC	<b>4,90€</b>
Cépage Chardonay blanc IGP d'Oc	<b>21,00€</b>	"Gascogne" blanc moelleux IGP d'OC	<b>4,90€</b>
Rosé de Provence AOC	<b>21,00€</b>	"Rosé" rosé de provence AOC	<b>4,90€</b>
Margaux AOC Bordeaux	<b>35,00€</b>		
Haut Médoc AOC	<b>35,00€</b>		
« <span> </span> Les bruyères de Bechevelle <span> </span> »			
Aloxe-Corton AOC,	<b>45,00€</b>		
<b>Grand vin de Bourgogne</b>			

## VIN DE TABLE (VSTG)

	18cl	25cl	50cl	75cl
<b>Vin rouge, blanc ou rosé</b>	<b>3,00€</b>	<b>3,50€</b>	<b>6,50€</b>	
<b>Gamay AOP Touraine</b>	<b>3,50€</b>	<b>4,00€</b>	<b>7,50€</b>	<b>11,00€</b>