

MILLÉSIMÉ

LES VINS BLANCS AOP

AOC Chablis
Domaine du Colombier 2020

AOC Côte du Rhône
Domaine du Grand Veneur 2021

15cl 37,5cl 75cl
10 49



LES VINS ROSÉS AOP

AOC Côte de Provence
Château St Victorin 2022

15cl 75cl
7.8 39

LES VINS ROUGES AOP

AOC Crozes Hermitage
Domaine Pradelle 2021

AOP Terrasses du Larzac
Domaine de l' Aiguelière "velours"2020

AOP Bourgueil
Domaine des Sonnets 2018

AOC Hautes Côtes de Nuits
Aergarter " Belles Canailles" 2022

AOC Saint Emilion Grand Cru
Château Lescure 2016 Bio

15cl 37,5cl 75cl
52 43 6.5 32 14 79 65

Prix nets (PR)

Avocado toast = Toast à l'avocat

Healthy Style = Mode de vie sain

**Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%.

Tous nos prix sont en euros et TTC.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

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

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

BIO Produits issus de l'agriculture biologique.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

PEFC 10-31-1560 Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Expresso 3
Double expresso 4
Cold brew vanille glacé 5.2
Cappuccino 4.9

Thés Kusmi tea

Thés noirs 5
English Breakfast (bio)Thés noirs de Ceylan et d'Assam
Thé Prince Wladimir (bio) Thés noirs, agrumes, vanille et épices
Thé Earl Grey (bio) Thé noir à la bergamote
Thé Quatre Fruits Rouges (bio) Thé noir aux saveurs de fruits rouges

Thés verts 5
Thé vert à la menthe (bio) Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe
Thé Détox (bio) Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron
Thé Vert de Chine (bio) Thé vert Sencha de Chine

Infusions 4.1
Infusion AquaRosa (bio) Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges
Infusion Be Cool (bio) Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse

Lattés

Café tiramisu onctueux 5.2
Latte Macchiato 5.2
Matcha latte 3.5
Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio) 3.5

LARMES DE CROCO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande



EAUX MINÉRALES 33cl 50cl 1l
Vittel 4 6
Perrier 4
San Pellegrino 4 6

SODAS 4.5

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre 33cL
Fanta orange, Sprite 25cL
Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Redbull, Fuze tea pêche, Oasis tropical, Orangina 25cL

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 4.5

Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot 25cL
Jus de tomate, orange ou pomme 25cL

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS ! 5

UN ZESTE DE FRAICHEUR(15cl) 7.5

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse
Soda artisanal Mona citron citron vert - Bio (bio) 100% naturel et peu sucrée
Pétillant pomme artisanal Mona - Bio (bio) 100% naturel et français
Thé glacé maison

BRIGADE CROCO
Gourmet Bar By Novotel Lille Centre Gares



RESTAURANT

ENTRÉE EN MATIÈRE



Soupe du moment (pain/beurre) soupe du moment (pain/beurre)	9
Os à moelle au sel de Guérande Os à moelle	9
Saumon gravlax houmous de betteraves Saumon gravlax	10
Quiche au Maroilles (home made) quiche au Maroilles	7

HEALTHY STYLE



LE COIN DES POKE BOWLS:

Riz, fèves, concombre, pois chiche, patate douce, oignons, salade et vinaigrette de soja/sésame

Poke bowl saumon	18
Poke bowl falafels	16
Poke bowl fricadelle	16

PRESQUE GRAND



MENU ENFANT = 9.5

Jusqu'à 12 ans, demandez nous le kids menu !

PAR ICI LA SUITE



TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS
DE LEURS GARNITURES, SI VOUS SOUHAITEZ
EN CHANGER, N'HÉSITEZ PAS !

Burger du mineur Pain noir, Maroilles, bacon sce miel moutarde	18
Coquillettes Gourmet Bar Crème de Mont des Cats, Pancetta.	15
Joues de boeuf en Carbonade Joues de bœuf façon carbonade flamande	17.5
Saumon gravlax XL houmous de betteraves Pommes grenailles, fromage frais citronné	20
Waterzooï de poisson (Pêche du moment) Sauce crème et julienne de légumes	17
Ravioles Ricotta Epinards, crème aux champignons	17
Volaille de Licques crème truffée Ecrasé de pommes de terre, Endives braisées	18

DERNIERS PLAISIRS



Gaufre de Liège Sauce chocolat et crème vanille fouettée	8
Salade de fruits frais, épices douces Salade de fruits frais	8
Moelleux au chocolat, glace vanille Moelleux au chocolat	7.5
Sélection de fromages régionaux Sélection de fromages	9
Baba au rhum Mascarpone Sirop rhum/vanille	8
Chouquettes, chocolat chaud, chantilly Petite faim 6 pièces	6
Chouquettes à partager Chocolat chaud, chantilly 12 pièces	10
XXL Chouquettes à partager Chocolat chaud, chantilly 18 pièces	15

À L'ABORDAGE !



LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Laurent Perrier brut millésimé - 12%			83
Champagne Tsarine Premium Brut - 12,5%	9		45.5
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	12.5	35.5	58.5

APÉRITIFS

Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% ^{2cL}	4.9
Porto Graham's Fine Tawny - 19% ^{6cL}	6.5
Martini bianco ou rosso - 14.4%, Campari - 28.5% ^{6cL}	5.4

APÉRITIFS FRANÇAIS

Kir au bourgogne blanc ^{12.5cL} avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise	6
St Raphaël rouge - 14,9% ^{6cL}	6.5
Lillet Tonic - 17% ^{15cL}	8.5

BIÈRES

	15cl	25cl	50cl
Bières pressions			
Heineken - 5%	4	5	8

Bières bouteilles

Mort Subite White Lambic - 4,2%, rafraichissante et acidulée ^{33cL}	6
Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5% ^{ronde & sucrée 33cL}	5.5
Brooklyn Lager - 5,2%, florale et houblonnée ^{33cL}	6.5
Lagunitas IPA - 6,2%, amère aux notes d'agrumes ^{35.5cL}	6.5
Grimbergen blonde bière d'abbaye 6,7%, agrumes & notes d'épices ^{33cL}	5.5
Pelforth brune - 6,5%, caramélisée & de caractère ^{33cL}	5.5

Sans alcool, la fête est plus folle !

Desperados virgin 0.0 - 0%, notes d'agrumes et citron ^{33cL}	5.5
Heineken 0.0, ^{33cL}	5.5

CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie - 5,2% (bio) ^{33cL}	6.5
---	-----