

LES ENTRÉES



LES PLANCHES À PARTAGER :

SAUCISSON SEC	5.50€
TERROIR	8.50€
RILLETES DE CANARD, PÂTE EN CROÛTE DE CHEZ MR LESAGE	
L'ESCAPADE EN NORD	8.50€
TOME DES 2 CAPS AU CUMIN, PAVÉ DU NORD, CHÈVRE FRAIS DE LA FERME DE FRAMECOURT, MAROILLES	
C'HTI MOMENT D'JOIE	18.50€
TERRINE LUCULLUS AU FOIE GRAS, SAUMON FUMÉ, TOASTS CHAUDS ET PÂTE EN CROÛTE DE CHEZ MR LESAGE	
NO LIMIT	14.80€
SAUCISSON SEC, TOMATES CERISES, RILLETES DE CANARD, PAVÉ DU NORD, MAROILLES, PÂTE EN CROÛTE DE CHEZ MR LESAGE	

LES ENTRÉES FROIDES :

RILLETES DE CANARD DE L'ERMITAGE, PAIN CROQUANT	4.90€
SALADE D'ENDIVES ET FRUITS SECS	6.50€
AU FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS DE LA FERME DE FRAMECOURT	
PÂTE EN CROÛTE DE CHEZ MR LESAGE, PETITE SALADE D'HIVER	6.50€
TARTARE DE SAUMON FRAIS, CONCOMBRE ET RADIS NOIR	8.00€
SAUMON FUMÉ DE L'ATLANTIQUE, CRÈME ET TOASTS GRILLÉS	10.80€
LUCULLUS DE FOIE GRAS, PAIN TOASTÉ	12.00€

LES ENTRÉES CHAUDES :

VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE AU MAROILLES	6.50€
OS À MOELLE À LA FLEUR DE SEL, TOASTS GRILLÉS	10.50€
FLAMICHE AU VIEUX LILLE, PETITE SALADE	6.90€
DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES GRISSES, SAUCE TARTARE	12.00€

LES PLATS DU NORD

WELSH NATURE AU CHEDDAR GALLOWAY, FRITES	15.00€
WELSH ROYAL, ŒUF AU PLAT ET SAUCISSE DE STRASBOURG, FRITES	16.50€
CARBONNADE FLAMANDE TRADITIONNELLE AU SPÉCULOOS, FRITES	13.90€
POTJEVLEESCH TRADITIONNEL, FRITES	13.90€
VOLAILLE, LAPIN ET PORC PRIS DANS UNE GELÉE LÉGÈREMENT VINAIGRÉE	

NOS VIANDES DE BOEUF

FAUX FILET DE RACE NORMANDE, SAUCE AU CHOIX, FRITES	18.00€
PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTEAK GRILLÉ, SAUCE AU CHOIX, FRITES	15.30€

FORT DES HALLES PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTEAK ET SON OS À MOELLE	18.50€
--	--------

BAVETTE GRILLÉE À LA FONDUE D'ÉCHALOTES, FRITES	14.00€
TARTARE DE BŒUF, FRITES	14.50€

NOS SAUCES AU CHOIX :

POIVRE VERT, MAROILLES, BÉARNAISE OU FONDUE D'ÉCHALOTES

LE PLAT DU JOUR (TOUS LES MIDIS SAUF DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS)	8.90€
--	-------

LES PLATS D'HIVER

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA CRÈME D'AIL FUMÉ D'ARLEUX	15.90€
LINGOTS DU NORD MIJOTÉS	
COCOTTE DE POT AU FEU DE QUEUE DE BŒUF	15.50€
POMMES DE TERRE ET LÉGUMES D'HIVER	
BLANQUETTE DE VOLAILLE À LA BIÈRE	13.90€
RIZ BASMATI, CAROTTES ET CHAMPIGNONS D'HIVER	

LES POISSONS

RISOTTO SAFRANÉ DE SAINT JACQUES JUSTE DORÉES	17.90€
PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ AUX LENTILLES VERTES	15.90€
CURRY DE LOTTE, RIZ BASMATI AUX FRUITS SECS	16.50€
TRIO DE CROQUETTES DE CREVETTES, FRITES ET SAUCE TARTARE	16.90€

MOULT MOULES !

	MOULES DE HOLLANDE GOURMANDES ET CHARNUES	MOULES DE BOUCHOT ONCTUEUSES ET GOUTEUSES
MOULES MARINIÈRE	13.50€	17.50€
DU THYM, DES OIGNONS, DU MUSCADET ET UN PEU DE BEURRE		
MOULES AU RIZ	12.00€	14.00€
EN FIN DE CUISSON LES MOULES S'AJOUTENT AU RIZ PARFUMÉ AU SAFRAN, UN VRAI RÉGAL		
MOULES À LA FONDUE DE TOMATES ET CHORIZO	14.90€	18.90€
MARIAGE HISPANIQUE, LE PLEIN DE SOLEIL AU CŒUR DE L'HIVER		
MOULES AU ROQUEFORT	14.90€	18.90€
LE CRÈMEUX ET L'ACIDITÉ DU ROQUEFORT AU SERVICE DE LA DOUCEUR MARINE		
MOULES AU MAROILLES	14.90€	18.90€
OU QUAND LE TERROIR DU NORD RENCONTRE LA RICHESSE DE NOS CÔTES		
MOULES À LA CRÈME	14.90€	18.90€
DÉLICATESSE ET SUBTILITÉ D'UNE RENCONTRE INCONTOURNABLE		

LES BURGERS

WINTER BURGER	17.90€
PAIN BURGER, CONFIT D'OIGNONS ROUGES, ESCALOPE DE FOIE GRAS, STEAK HACHÉ FRAIS ORIGINE HAUTS DE FRANCE	
ENGLISH BURGER	14.90€
PAIN BURGER, CHEDDAR, STEAK HACHÉ FRAIS ORIGINE HAUTS DE FRANCE, TOMATE, ŒUF AU PLAT	

LES GRANDES ASSIETTES DÉCOUVERTE

L'ASSIETTE DU NORD	13.90€
VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE AU MAROILLES, FLAMICHE AU MAROILLES, TOME DES DEUX CAPS AU CUMIN ET PAVÉ DU NORD, SALADE D'ENDIVES AUX NOIX, FRITES	
L'ASSIETTE OCÉANE	16.50€
CROQUETTE DE CREVETTES, SAUMON FUMÉ, TARTARE DE SAUMON FRAIS CONCOMBRE ET RADIS NOIR, FRITES	



PRODUITS ÉLABORÉS MAISON, DANS LA TRADITION D'UNE CUISINE FAMILIALE DU NORD

MENU PETIT FLORE

13,80€

(Hors boisson)

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT

Sauf samedi soir, dimanche et jours fériés

RILLETES DE CANARD DE L'ERMITAGE ET PAIN CROQUANT
OU
FLAMICHE BRIOCHÉE AU MAROILLES, PETITE SALADE
OU
SOUPE DE POTIRON AUX ÉCLATS DE CHATAIGNES

PLAT DU JOUR
OU
BAVETTE GRILLÉE À LA FONDUE D'ÉCHALOTES, SAUCE AU CHOIX, FRITES
OU
ASSIETTE DE MOULES MARINIÈRE OU MAROILLES OU CRÈME FRAÎCHE, FRITES

SALADE DE FRUITS, ou MOUSSE AU SPÉCULOOS ou RIZ AU LAIT CRÈMEUX

LE CH'TI MENU

23,90€

(Hors boisson)

ENTREE + PLAT + DESSERT

FLAMICHE AU VIEUX LILLE
OU
VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE AU MAROILLES
OU
DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES GRISSES, SAUCE TARTARE

WELSH NATURE, FRITES
OU
CARBONNADE FLAMANDE AUX SPÉCULOOS, FRITES ET SALADE
OU
MOULES MARINIÈRES, AU MAROILLES OU CRÈME FRAÎCHE, FRITES
OU
POTJEVLEESCH TRADITIONNEL, FRITES ET SALADE

MERVEILLEUX ou CRÈME BRÛLÉE ou CH'TI COLONEL (SORBET CITRON ET GENIÈVRE)

LE MENU FLORE

28,00€

(Hors boisson)

ENTREE + PLAT + DESSERT

TERRINE LUCULLUS AU FOIE GRAS, TOASTS GRILLÉS
OU
SAUMON FUMÉ DE L'ATLANTIQUE CRÈME ET TOASTS GRILLÉS
OU
OS À MOËLLE À LA FLEUR DE SEL, TOASTS GRILLÉS

COCOTTE DE POT AU FEU DE QUEUE DE BŒUF, POMMES DE TERRE ET LÉGUMES D'HIVER
OU
PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTEAK GRILLÉ, SAUCE AU CHOIX, FRITES ET SALADE
OU
PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ AUX LENTILLES VERTES

LE DESSERT DE VOTRE CHOIX À SÉLECTIONNER DANS LA VITRINE DU PÂTISSIER

LE MENU ENFANT

8.50€

(Hors boisson)

(Pour les moins de 10 ans)

CANELLONI DE BŒUF À LA TOMATE
OU
VÉRITABLE FRICADELLE DE CH'NORD ET SES FRITES
+
COOKIE AU CHOCOLAT DE THOMAS
+
JUS DE POMME DE LA FERME DES WEPES



LES VINS AU VERRE

VINS ROUGES

	12 cl	20 cl
CHÂTEAU BORDENEUVE – AOC BORDEAUX	3.50€	5.20€
CÔTE DU RHÔNE DES VIGNERONS-RÉCOLTANTS ARDÉCHOIS <i>Vin Bio</i> AOC CÔTE DU RHÔNE.....	3.00€	4.80€
CHÂTEAU RIOU DE THAILLAS - AOC ST EMILION GRAND CRU	5.30€	7.90€
LE PETIT DUTRUCH – AOC MOULIS EN MÉDOC	4.30€	6.80€

VINS BLANCS

	12 cl	20 cl
CHABLIS – DOMAINE LAROCHE – AOC CHABLIS	4.90€	7.50€
MUSCAT DU CAP CORSE AOP	4.90€	7.50€
DOMAINE ORENGA DE GAFFORY RIESLING ERNEST PREISS – AOC ALSACE.....	3.90€	5.90€
MUSCADET DE SÈVRE ET MAINE SUR LIE GRAND LARGE – AOC MUSCADET.....	3.90€	5.90€

VINS ROSÉS

	12 cl	20 cl
CHÂTEAU LA GORDONNE	3.90€	5.90€
AOC CÔTES DE PROVENCE		

LES CHAMPAGNES AOC

POMMERY BRUT ROYAL

LA COUPE (12 cl)	8.00€
LA BOUTEILLE (75 cl)	50.00€

VEUVE CLIQUOT PONSARDIN

LA COUPE (12 cl)	9.00€
LA BOUTEILLE (75 cl)	60.00€

LES BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
PELFORTH BLONDE 5.5°	3.50€	4.90€	6.30€
LA GOUDALE AMBRÉE 7.2°	3.90€	5.20€	6.60€
AFFLIGEM BLONDE 6.8°	4.00€	5.50€	7.10€
KASTEEL ROUGE 8°	4.90€	7.00€	9.80€
LA CUVÉE DES TROLL 7°	4.50€	6.30€	8.20€
TRIPLE SECRET DES MOINES 8.4°	4.50€	6.30€	8.20€
BIÈRE DU MOMENT.....	CONSULTEZ VOTRE SERVEUR		

LES BIÈRES BOUTEILLES

DESPERADOS 5.9° (33 cl)	5.90€
HEINEKEN 5° (25 cl)	4.10€
EDELEWEISS BLANCHE 5° (25 cl)	4.10€
SAINT LOUIS CERISE 3.2° (37.5 cl)	6.10€
CHIMAY BLEUE 9° (33 cl)	5.90€
CHIMAY ROUGE 7° (33 cl)	5.90€
DUVEL 8.5° (33 cl)	5.90€
HEINEKEN 0.0° 0° (25 cl)	4.10€

Notre sélection DE VINS

LE COUP DE CŒUR DU FLORE



Moulin de Gassac
(rouge, blanc, rosé)
IGP Pays d'Hérault

12 cl	20 cl	75 cl
2.90€	4.60€	12.90€

LES VINS ROUGES

BORDEAUX

MOUTON CADET – AOC BORDEAUX	13.00€	23.90€
CHÂTEAU BORDENEUVE – AOC BORDEAUX	14.90€	
CHÂTEAU RIOU DE THAILLAS – AOC ST EMILION GRAND CRU.....	38.00€	
CHÂTEAU CARBON D'ARTIGUES – AOC GRAVES	13.50€	24.50€
CHÂTEAU DU HÂ – AOP HAUT MÉDOC	28.00€	
LE PETIT DUTRUCH – AOC MOULIS EN MÉDOC	24.00€	

LOIRE

CHINON « LES GAROUS » COULY DUTHEIL – AOC CHINON	11.50€	19.00€
--	--------	--------

BOURGOGNE

BROUILLY – DOMAINE PIRON – AOP BROUILLY.....	15.30€	28.00€
MÂCON ROUGE – VIGNERONS DE MANCEY – AOC MÂCON.....	12.50€	23.00€

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTE DU RHÔNE DES VIGNERONS-RÉCOLTANTS ARDÉCHOIS <i>Vin bio</i> – AOC CÔTE DU RHÔNE.....	15.90€	
CHATEAUNEUF DU PAPE CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES – AOC CHATEAUNEUF DU PAPE.....	45.00€	

LES VINS BLANCS

LOIRE

MUSCADET DE SÈVRE ET MAINE SUR LIE GRAND LARGE JEAN MACÉ – AOC MUSCADET	9.50€	14.90€
--	-------	--------

ALSACE

RIESLING ERNEST PREISS – AOC ALSACE.....	11.50€	19.00€
--	--------	--------

BOURGOGNE

CHABLIS DOMAINE LAROCHE – AOC CHABLIS	14.50€	26.00€
---	--------	--------

CÔTE DU RHÔNE

CHATEAUNEUF DU PAPE HAUTS DE BARVILLE BROTTÉ.....	25.00€	43.00€
AOC CHATEAUNEUF DU PAPE		

CORSE

MUSCAT DU CAP CORSE AOP – DOMAINE ORENGA DE GAFFORY	31.00€	
---	--------	--

LES VINS ROSÉS

CHÂTEAU LA GORDONNE – AOC CÔTES DE PROVENCE.....	19.00€	
--	--------	--

LES PICHETS



Anne de Joyeuse

IGP D'OC..... 5.60€ 10.80€
SAUVIGNON (BLANC), SYRAH (ROSÉ), MERLOT (ROUGE)

NOS MOJITOS

MOJITO ORIGINAL

RHUM BACARDI CARTA BIANCA, SIROP DE SUCRE DE CANNE,
EAU GAZEUSE, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, GLACE PILÉE

12 cl	25 cl
7.00€	12.00€

MOJITO FRAISE / PASSION / FAMBOISE / PÊCHE

MOJITO ORIGINAL + PURÉE MONIN SAVEUR FRAISE/PASSION/FRAMBOISE/PÊCHE

7.00€	12.00€
-------	--------

MOJITO ROYAL

MOJITO ORIGINAL + CHAMPAGNE POMMERY

10.00€	18.00€
--------	--------

BRASSERIE
Flore

AUTOMNE HIVER
2017-2018