



LA FLAMME
BRASSERIE MAISON

WWW.BRASSERIEMAISON.FR

TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

PRINTEMPS-ÉTÉ 2019

#brasseriemaison  [mercurelilleaeroport](#)  [Mercure Lille Aeroport](#)



POUR COMMENCER

- Le cocktail du moment 9
- La bière locale 5
- Le verre de vin du mois 6
- La planche à partager 12

LES ENTREES

- ŒUF BIO MIMOSA au thon et fines Herbes 6
- ŒUF BIO PARFAIT, soupe de courgettes froide, copeaux de parmesan..... 7
- GASPACHO DE CONCOMBRE, citronnelle, ail et basilic 6
- TERRINE D'AIGUILLETTE DE CANARD, condiment et sa tartine grillée 8
- TARTARE AUX 2 SAUMONS au citron vert, miel et gingembre 9
- BURRATA, légumes croquants et huile d'Olive Bio..... 8
- CROQUETTES DE MAROILLES PANÉES et roquette acidulée..... 7

LES INCONTOURNABLES

- TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 180 g, frites fraîches et salade
- Le Classique ou l'aller-retour..... 18
- L'Italien (pesto rosso, tomate séchée, parmesan)..... 18
- POTJEVELEESCH CONFIT AUX 4 VIANDES frites fraîches et salade..... 15
- SALADE CAESAR, la vraie !..... 17
- FOIE DE VEAU 180 g poêlé en persillade, confit d'oignon, écrasé de pommes de terre. 19
- DOS DE CABILLAUD À LA PLANCHA, crème d'asperges..... 15

MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT 18

Uniquement le midi ou en demi-pension*



Les Végétariens

- SAUTÉ DE LÉGUMES, lait de coco 13
- TROFIE pesto rosso 13

NOS GRILLADES

- ENTRECOTE 300G SÉLECTION RACE À VIANDE frites fraîches et salade..... 27
- FILET DE BŒUF 180 g sauce poivre Mignonette, frites fraîches et salade..... 24
- ANDOUILLETTE AAAAA moutarde à l'ancienne, écrasé de pommes de terre..... 18
- POITRINE DE COCHON D'ANTAN CONFITE frites fraîches et salade..... 15



LES BURGERS

- BURGER, steak haché frais 150 g, cheddar, oignons rouges confits au soja, poitrine de cochon, tomate, salade, sauce BBQ, frites fraîches et salade..... 17
- BURGER CH'TI frites fraîches et salade..... 17

LES EMBLEMATIQUES

- **BURRATA XL**, légumes croquants et huile d'olive Bio.....14
- DOS DE SAUMON** à la plancha, fumet de coques, riz Arborio aux petits légumes de saison . 19
- ÉPAULE D'AGNEAU** en cocotte confite, jus aux olives, ratatouille.....18
- BROCHETTE** de poulet fermier au thym, trofie.....15
- CARPACCIO** de Bœuf « Original », 2 assiettes de 75 g, frites fraîches et salade...17
- **NOIX DE SAINT-JACQUES**, risotto crémeux au parmesan.....17

Les Desserts

- CRÈME CARAMEL** maison..... 6
- **BRIOCHE REVISITÉE FAÇON PAIN PERDU**, glace spéculoos..... 6
- PROFITEROLE** authentique sauce chocolat..... 8
- SÉLECTION DE FRUITS BIO DE SAISON**..... 8
- CORNET DE GLACE** (2 boules de sorbet ou 2 boules de glace)..... 6
- La boule supplémentaire..... 2
- **CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 7

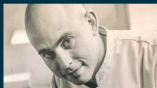
MENU ENFANT

9.50 avec boisson

STEAK HACHÉ 125 g ou **SUPRÊME DE VOLAILLE**

(garniture au choix : frites fraîches ou écrasé de pommes de terre ou trofie) ou ● **PÂTES AUX LÉGUMES**

DESSERT DE LA CARTE EN PETITE PORTION ou YAOURT ou SALADE DE FRUITS



DERRIÈRE LES FOURNEAUX

YOHAN

Natif des Hauts de France, Yohan grandit avec la cuisine et le savoir-faire local. Son petit plus : il revêtit à sa façon les incontournables et emblématiques du Nord. N'hésitez pas à déguster ses créations comme le potjevleesch maison aussi bon qu'imprononçable.



NOS FOURNISSEURS LOCAUX

LESAGE ET FILS à Chemy pour sa viande

POM'LORETTE à Angres pour ses frites fraîches



LES BIÈRES

PRESSION

Heineken	25cl	4,5	50cl	8
Affligem blonde	25cl	5	50cl	9

BOUTEILLES

1664	33cl	5,5		
Edelweiss	33cl	5,5		
Grimbergen Blonde	33cl	5,5		
Desperados	33cl	5,5		
Carlsberg	33cl	6		
Pellforth brune	33cl	6		
Lagunitas IPA	35,5cl	7		

LES CHAMPAGNES

Tsarine brut Premium	75cl	45
Tsarine brut Premium Magnum	150cl	75
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12cl	9
Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut	75cl	60
Taittinger brut réserve blanc 12cl	37,5cl	32
Taittinger brut millésimé	75cl	72
Kir Royal - Champagne Laurent Perrier	12cl	10

(Crème de cassis, Framboise ou Mûre Cartron 19')



LES EAUX MINÉRALES

Evian	50cl	4	100cl	5
Badoit verte	50cl	4	100cl	5
Perrier	33cl	4		



LA CAVE

Verre	Bite
10cl	20cl

BLANCS

ADP Terre de Loire - Sauvignon 2018	6	19
IGP Côtes Catalanes - Domaine Cazes - Canon du Maréchal biodynamie 2018	6	24
ADP Menetou Salon - Famille Bougrier La Grande Réserve 2018	8	32
ADP Chablis 1 ^{er} cru Les Vaucoupins - Maison Laroche 2018	9	45

ROUGES

IGP Pay-d'Oc - Languedoc - Syrah de la chevalière - Maison Laroche 2018	6	19
ADP Côtes du Rhône - Artésis - Ogier 2018	6	19
AOP Saumur Champigny Yves Lambert Rouge	7	25
ADP Moulin à Vent « Vieilles Vignes » Jacques Dépaigneux - Cuvée Jean 2018	7	27
AOP Médoc Cru Bourgeois - Château Patache d'Aux 2015	8	35
ADP Saint Émilion Grand cru - Château Tour de Capet 2014	9	40

ROSÉ

VDF Château Martinat - Lucie & Stéphane Donze	6	19
ADP Côtes de Provence Sainte Victoire bio - Château Gassier - Le Pas du Moine - 2018	7	28
ADP Coteaux d'Aix-en-Provence - Château Beauleu (cuvée Alexandre) Magnum 2018		49

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,5
Double expresso	4
Cappuccino	4,5
Chocolat Montbana bio Max Havelaar « chaud ou froid »	4,5
Thé Kusmi tea (Boost, Detox, English Breakfast, Label Imperial, Prince Vladimir, Sencha)	4
Infusion Kusmi tea	4

HORAIRES - Déjeuner 12:00 - 16:00 - Dîner 19:00 - 00:00

Fermé le samedi midi - Brunch le dimanche midi

Soirée dansante le samedi soir 19h00-2h00