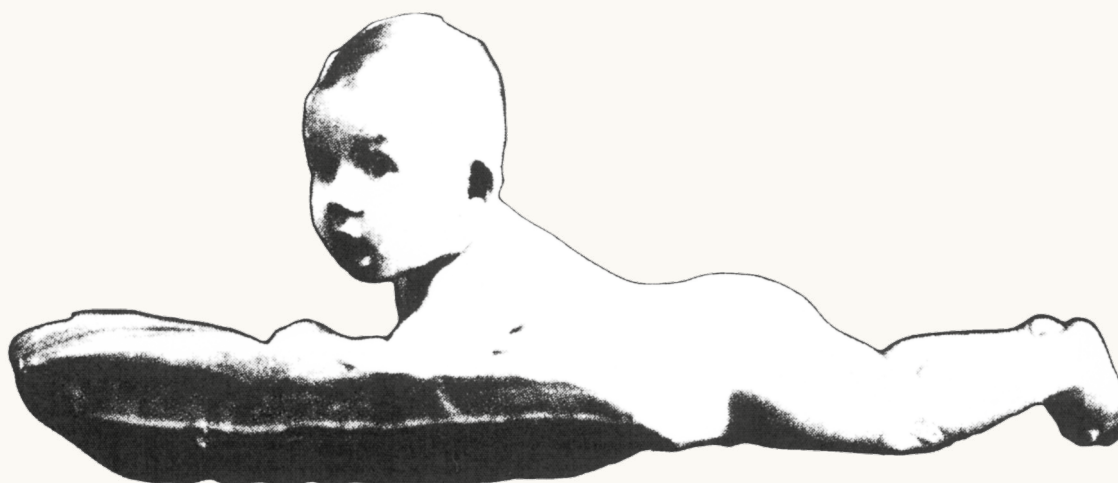


LE BROC LILLE-CENTRE 17, Place de Béthune 03 20 30 16 00
LE BROC DU VIEUX LILLE 32, Place Louise de Bettignies 03 20 39 62 80

www.restaurant-lebroc.fr

LE BROC

RESTAURANT DE CUISINE AU FROMAGE



LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES

Nos engagements ...

Le Broc, ce sont deux restaurants artisanaux créés en 2003 et qui emploient 31 personnes. Nous n'utilisons aucun plat surgelé ou préparé, chaque plat est préparé sur place lors de votre commande avec des produits frais. Nous mettons tout en œuvre pour nous approvisionner chez des producteurs locaux qui travaillent et créent des emplois dans le Nord.

Famille GRUSON

L'exploitation agricole de la famille GRUSON est basée à Erquinghem-Lys. C'est une entreprise familiale qui exerce depuis 1972 de père en fils. Ils sont agréés "Saveurs en Or" et pratiquent l'agriculture raisonnée. Ils nous livrent en pommes de terre fraîches chaque semaine. Ces pommes de terre nous servent à faire nos délicieuses tartiflettes, nos pommes de terre grillées à l'ail et nos gratins savoyards.



Prolaidis est une maison créée en 1962, qui emploie 200 personnes. C'est le plus gros distributeur de produits laitiers du Nord. Ils sont basés à Lesquin. Prolaidis c'est 40 produits labélisés "Saveurs en Or", ils nous livrent en Reblochon, Maroilles, crème, oeufs, lait ...



Notre pain ainsi que les pains à Burger sont fabriqués par un "Artisan Boulanger" basé à Lille depuis 2008. Il nous approvisionne en pain tradition au levain chaque jour. "Silence ça cuit" emploie une dizaine de personnes.



Pedone Glacier existe depuis 1959, ils sont "Maître Artisan" et fabriquent leur glace de façon artisanale selon des recettes à l'ancienne. Toutes ses glaces sont élaborées à base d'ingrédients naturels et de fruits frais. Toutes nos coupes glacées sont créées à partir de ses glaces, c'est pour cela qu'elles sont délicieuses !!!



Société familiale, située à Erquinghem-Lys, transmise de père en fils depuis 1920. Vandendriessche est spécialiste de la livraison de toutes les boissons pour les cafés, hôtels, et restaurants de la région. Partenaire du réseau national C10, cela lui permet de proposer une multitude de références, notamment en vins, mais aussi de services (cartes boissons, services techniques...).



L'histoire de Palm commence avec Theodoor Cornet en 1686. Il brassait alors la bière dans une auberge du village de Steenhuffel située à 20 km au nord de Bruxelles dans l'actuel Brabant Flamand. C'est en 1747 que l'auberge fut transformée en brasserie locale qui devint plus industrielle en 1908. De nos jours, au même endroit, se trouve le groupe familial belge indépendant : PALM Breweries. PALM Breweries occupe une position unique dans le paysage brassicole, car il est le seul groupe brassicole au monde à produire des bières belges selon 4 modes de fermentation très anciens. Le groupe PALM Breweries réunit aujourd'hui les brasseries PALM, RODENBACH, DE GOUDEN BOOM, BOON et DE HOORN. Animée de fierté, chacune d'elle perpétue le métier de brasseur avec passion des traditions et le goût pour l'authenticité.



Notre Chef sélectionne avec les équipes de Metro Lomme l'ensemble des produits régionaux de cette carte : maraîchage, fromages ainsi que nos viandes. Metro Lomme privilégie grâce aux circuits courts d'approvisionnement une fraîcheur optimale, en respectant la saisonnalité, tout en valorisant le travail de nos producteurs.

Les Apéritifs classiques

Kir (12cl)	3,90 €
Kir Normand (12cl)	3,90 €
Ricard (2.5cl)	3,90 €
Martini rouge/blanc (7cl)	3,90 €
Muscat (12cl)	3,90 €
Suze (12cl)	3,90 €
Porto rouge/blanc (12cl)	3,90 €
Picon bière (25cl)	4,50 €
Picon bière (50cl)	7,90 €
Picon vin blanc (15cl)	4,50 €
Planteur (12cl)	7,00 €
Whisky, Gin, Rhum, Vodka (4cl)	5,20 €
*supplément soda	1,80 €

Les Cocktails "faits maison"

Caïpirinha	7,00 €
Caïpiroska	7,00 €
Cosmopolitain	7,00 €
Pina Colada	7,00 €
Spritz	7,00 €
Mojito	7,00 €
Mojito Fraise	7,00 €
Mojito Royal	8,50 €

Les Boissons non alcoolisées

Mojito sans alcool	4,50 €
Cocktail de fruits	3,50 €
CocaCola, light, zéro (33cl)	3,60 €
Orangina (25cl)	3,60 €
Schweppes, Schweppes agrum (20cl)	3,60 €
Nestea (25cl)	3,60 €
Diabolo (20cl)	3,40 €
Red Bull (25cl)	4,50 €
Granini (25cl) (orange, ananas, pamplemousse, pomme, abricot, tomate)	3,60 €
Vittel (50cl)	3,00 €
(100cl)	4,20 €
S.Pellegrino (50cl)	3,00 €
(100cl)	4,20 €
Perrier (33cl)	3,00 €
*supplément sirop	0,60 €

Les Musts

Coupe de Champagne (10cl)	7,50 €
Kir Royal (12cl)	8,50 €
Américano maison (15cl)	8,00 €
Jameson (4cl)	5,80 €
Chivas (4cl)	5,80 €
Jack Daniel's (4cl)	5,80 €
Nikka (4cl)	8,00 €
Monkey Shoulder (4cl)	8,00 €
Diplomatico Réserve (4cl)	8,00 €
Matusalem 15 ans (4cl)	9,00 €

Les Bières

Bière pression (25 ou 50cl)	voir tableau
Bière du moment	voir tableau
Kriek Liefmans (25cl)	4,30 €
Duvel (33cl) (Supplément menu à 28,60€ de 1,50€) ...	4,70 €
Chimay (33cl)	5,10 €

Les Champagnes

Champagne Brut du mois	60,00 €
Veuve Clicquot	70,00 €
Deutz Classic	80,00 €
Perrier Jouët	80,00 €
Don Perignon	200,00 €

Les Cidres

Cidre traditionnel	25cl	50cl	75cl
Doux/Brut	3,10 €	5,40 €	6,50 €

Les Boissons chaudes

Café	2,00 €
Décaféiné	2,00 €
Café crème	2,30 €
Café noisette	2,20 €
Cappuccino	3,60 €
Thé (Palais des Thés)	3,20 €

Nos Planches de Dégustations

Planche de Charcuterie	7 €	(disponible version XL 13 €)
Planche de Fromage	7 €	(disponible version XL 13 €)
Mixte	7 €	(disponible version XL 13 €)

Menu du Chineur à 15,50 €

25 cl de Vin ou 25 cl de Bière Estaminet ou Soft ou 25cl de Cidre ou 50 cl d'eau

Midi uniquement
(sauf dimanche et jours fériés)

PLAT

Crêpe aravisienne
ou
Emincé de poulet au Maroilles ou au Roquefort
ou
Pommes au lard et au Cantal
ou
Salade aravisienne au Reblochon
ou
L'humeur du Chef

DESSERT

Dessert du jour
ou
Crêpe Dame Blanche
ou
Coupe Dame Blanche
ou
Coupe Ch'ti
ou
Ile Flottante
ou
+1.50 € Café gourmand

Menu du Brocanteur à 23.50 €

ENTREE

Œuf Cocotte au Reblochon
Ou
Croque Maroilles
ou
Salade de chèvre chaud et lardons

PLAT

Emincé de poulet au Maroilles ou au Roquefort
ou
Pommes au lard et au Cantal
ou
Assiette Raclette
ou
Tartiflette au Reblochon

DESSERT AU CHOIX

ou

DIGESTIF

Fondue au chocolat supplément + 2.50€ par personne. Minimum deux personnes
Café gourmand supplément + 1.50 €

PRIX NETS

Menu de l'Antiquaire à 29.50 €

Apéritif classique au choix ou autre avec suppl: 3€

ENTREE

Toutes nos entrées au choix
(œuf cocotte foie gras et œuf cocotte Morilles suppl: 2 €)

PLAT

Assiette Raclette ou au Reblochon
ou
Emincé de poulet au Maroilles ou au Roquefort
ou
Bavette sauce au choix
ou
Assiette Campagnarde fumée
ou
Tartiflette au choix
ou
Fondue Savoyarde, Ch'ti ou Vanoise
Supplément 3.50€ par personne. Minimum deux personnes

DESSERT

ou

DIGESTIF

*Fondue au chocolat supplément + 2.50€ par personne. Minimum deux personnes
Café gourmand supplément + 1.50 €*

Menu Pti Bradeux à 9.00 €

Sirop à l'eau

Steack haché,
Accompagnement aux choix
ou
Nuggets maison,
Accompagnement aux choix
ou
Tartiflette

2 Boules de glace
ou
Crêpe sucre ou chocolat

Nos Entrées ...

Servies en plats unique, nos entrées
sont doublées et facturées 12€50

LES ŒUFS COCOTTES

Œuf cocotte au Reblochon	7€50	
Œuf cocotte Maroilles	7€50	
Œuf cocotte Roquefort	7€50	
Œuf cocotte Morilles Comté	9€50	en double 15,50€
Œuf cocotte Foie Gras Comté	9€50	en double 15,50€

LES CROQUES

Croque Provençal (pain de campagne, fromage chèvre frais, tomates, huile olive, ail)	7€50
Croque au Roquefort (pain de campagne, Roquefort, jambon, tomates)	7€50
Croque au Maroilles (pain de campagne, Maroilles, jambon, tomates)	7€50
Croque Raclette (pain de campagne, Raclette, jambon pays, tomates)	7€50
Croque Aravisien (pain de campagne, Reblochon, pommes de terre, jambon blanc)	7€50
Croque Franche Comté (pain de campagne, lard, Comté, cèpes)	7€50
Croque Forestier (pain de campagne, Cantal, cèpes, girolles, champignons de Paris)	7€50
Croque Normand (pain de campagne perdu, Camembert, jambon, pommes, flambées au calvados)	7€50
Bruschetta (pain de campagne tomate ailé et grillé, Mozzarella, tomates confites, jambon pays, pesto) ..	7€50
Salade de Chèvre Chaud (toast chèvre pain de campagne, lardons, noix, salade, croûtons, vinaigrette à l'huile d'olive)	7€50

Nos Salades ...

Nos salades sont servies avec de la vinaigrette maison à l'échalotte

Salade Croustillons Maroilles plat végétarien (salade, croustillons de Maroilles, pommes, tomates, confiture figes, oignons rouges)	13€50
Salade Franche Comté (salade, Comté, jambon fumé, avocat, tomates, concombre)	13€50
Salade Caesar (salade, tomates, avocat, œuf dur, sauce Caesar, Parmesan, croûtons, citron) * Version Terre : poulet grillé, lardons	14€80
* Version Mer : crevettes, saumon fumé	14€80
Salade Aravisienne (salade, reblochon fondu, tomates, noix, croûtons, jambon, lardons, pommes de terres sautées à l'ail)	13€00
Salade de Chèvre au miel chaud (salade, chèvre, jambon fumé, tomates, noix, pommes, miel, raisin sec)	13€50
Salade Auvergnate (salade, copeaux de Cantal, jambon fumé, pommes de terre, noix, croûtons, olives noires, tomates)	13€50
Salade de Monsieur Seguin (salade, toasts chauds de chèvre cendré, chèvre frais, crottin de Chavignol, tomme de chèvre, concombre, tomates, noix, raisins secs)	13€50
Salade au Roquefort (salade, cube de Roquefort, poire, jambon, lardons, pommes de terre sautées à l'ail, tomates, noix, croûtons)	13€80

Salade de Gésiers (salade, tomates, comté, pommes de terre sautées à l'ail, gésiers, œuf à cheval, croûtons)	13€50
Salade de Magret Canard Fumé (salade, tomates, toasts chauds de cabécou, magret de canard fumé, noix, olives noires, filet de miel, champignons de Paris)	14€20
Salade Océane (salade, tomates, concombre, féta, saumon fumé, crevettes, citron et toasts)	14€80
Salade Périgourdine (salade, tomates, foie gras, gésiers, magret de canard fumé, toasts chauds de Cabécou, croûtons, olives noires et noix)	15€50

Nos Spécialités ...

Camembert doré à la confiture d'airelles (plat végétarien servi avec salade verte et toasts grillés, pommes de terre sautées)	14€20
Camembert en habit de bois (Camembert rôti et flambé au calvados, servi avec tomates, pommes de terre sautées à l'ail, saucisson et rôti de porc)	15€20
Welsh Cheddar servi avec pommes de terre sautées à l'ail et salade (Cheddar Galloway, pain, jambon blanc, œuf à cheval, moutarde, bière brune)	15€10
Welsh à l'ancienne (Cheddar Galloway, pain de campagne, moutarde à l'ancienne, lard fumé grillé, œuf à cheval)	15€50
Welsh du patron (Cheddar Galloway, pain, moutarde, bière brune, saucisse alsacienne, œuf à cheval)	15€80
Omelette Paysanne servie avec salade verte (Emmental, lardons, pommes de terre, champignons de Paris)	13€50
Omelette Maroilles servie avec salade verte (Maroilles, tomates, jambon blanc)	13€50
Omelette Savoyarde servie avec salade verte (Fromage à Raclette, jambon fumé, pommes de terre)	13€50
Omelette au Chèvre servie avec salade verte (Chèvres, tomates, jambon blanc)	13€50
Pommes au lard et Cantal servie avec salade verte (Pommes de terre, lardons, cantal, oignons)	14€50
Crêpe au sarrazin aravisienne servie avec salade verte (Reblochon, jambon blanc, pommes de terre, lardons)	13€20
Crêpe du jour au sarrazin	13€20

Nos Burgers ...

Le Cheese Burger servi avec pommes de terre sautées et salade (Steack haché 200g, Cheddar fondu, oignons rouges, tomates, sauce maison)	16€50
L'Alpin Burger servi avec pommes de terre sautées et salade (Steack haché 200g, Fromage à raclette fondu, oignons rouges, tomates, sauce maison)	16€50
Le Ch'ti Burger servi avec Pommes de terre sautées et salade (Steack haché 200g, Maroilles fondu, oignons rouges, tomates, sauce maison)	16€50
Le Burger du moment (selon l'humeur du Chef)	16€50

Nos Classiques ...

Toutes nos tartiflettes sont servies avec une salade verte

Dans les tartiflettes, les lardons peuvent être remplacés par du saumon

Tartiflette (Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons)	14€50
Tartiflette Alsacienne et cumin (Munster, pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche, cumin)	14€50
Tartiflette au Chèvre (Chèvre, pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche)	14€50
Tartiflette Montagnarde (Raclette, pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche)	14€50
Tartiflette au Maroilles (Maroilles, pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche)	14€50
Tartiflette au Vieux-Lille (Vieux Lille, pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche)	14€50
Assiette Raclette (Raclette, rôti de porc, saucisson, pavé poivré, jambon blanc, pommes de terre au fromage blanc ail et fines herbes, salade aux noix et aux lardons, tomates, cornichons)	14€50
Assiette fromagère Nordique (fromage fondu, pomme de terre, saumon fumé, salade, tomates, cornichons)	15€30
Raclette au Reblochon (même garniture que l'Assiette Raclette avec du Reblochon Fondu)	15€00
Assiette campagnarde fumée (Reblochon fondu, salade, tomates, noix, gésiers, croutons, cornichons, magret de canard fumé, saucisson, pomme terre au fromage blanc ail et fines herbes)	15€50
Crémier de Chaumes en habits de bois (même garniture que l'Assiette Raclette avec son Crémier de Chaumes fondu dans sa boîte)	17€90

LE POISSON

La pêche du jour, sauce parmesan citronnée	16€90
--	-------

LES VIANDES

Escalope de poulet au Camembert flambée au Calvados	14€50
Emincé de poulet au Roquefort	14€50
Emincé de poulet au Maroilles	14€50
Bavette des Hauts de France sauce au choix (+/-200g)	15€50
Bavette des Hauts-de-France en Reblochonade (+/-200g) (Reblochon avec lardons fumés)	16€50
Faux-Filet des Hauts-de-France sauce au choix (220g)	17€50
Entrecôte des Hauts-de-France "spécial BROCC" sauce au choix (350g)	24€50

Supplément sauce Poivre, Maroilles, Roquefort, Cheddar, Moutarde à l'ancienne Beaufort 1€00

Accompagnements : Riz sauvage, Écrasé de pommes de terre à «La Vache Qui Rit®», Légumes de Saison, Pommes de terre sautées à l'ail, Frites fraîches.

Nos Fondues aux Fromages ...

Les fondues sont servies au minimum pour deux personnes les prix indiqués sont pour une personne, elles sont accompagnées de pomme de terre, de pain de campagne, salade verte et d'une assiette de charcuterie

NOS FONDUES LES PLUS DOUCES

La Fondue Savoyarde (Comté, Cantal, Beaufort et Kirsch)	19€/PERS
La Fondue Normande, sans alcool (Camembert, Livarot, Pont-l'Évêque, Calvados, accompagnée de pommes)	19€/PERS
<i>Cette fondue peut être servie sans alcool, le calvados est remplacé par du lait</i>	
La Fondue Franche-Comté (Comté, Emmental, lardons, cèpes et ciboulette)	19€80/PERS
La Fondue Vanoise (Reblochon et Tomme de Savoie, lardons et oignons)	19€80/PERS
La Fondue Forestière (Girolles, Cèpes, champignons de Paris, Cantal, Comté et Beaufort) ...	19€80/PERS
La Fondue Parisienne (Cantal, Comté, Emmental, jambon blanc et champignons de Paris)	19€80/PERS
La Fondue Galloise (Cheddar, Emmental, oignons et bières brunes, accompagnée selon arrivage de langue de chat, poire ou merlan en provenance du Nord-Pas-de-Calais-Picardie, servis saignant) ...	20€10/PERS
La Fondue Morilles (Beaufort, Comté, Cantal, Morilles, persil, ail et Cognac)	22€50/PERS

NOS FONDUES DE CARACTÈRE

La Fondue de Monsieur Seguin (Tomme de chèvre (fromage très onctueux) aux noix)	20€40/PERS
La Fondue Ch'ti (Vieux-Lille, Maroilles, Emmental et bières brunes, accompagnée de fricandelles)	20€10/PERS
La Fondue Vercingétorix (Saint-Nectaire, Cantal et Fourme d'Ambert)	19.80/PERS
<i>C'est la plus forte de nos fondues.</i>	

Supplément assiette de charcuterie 7€

Nos plats végétariens

- Tous les oeufs cocottes
- le Croque Forestier
- le Croque Provençal
- Salade croustillons Maroilles



Nos Desserts ...

NOS FAISSELLES

Faisselle Miel Amandes	5€90
Faisselle et compotée de fruits de saison	6€50

LES CRÊPES «MAISON»

Crêpe BROC Faisselle, Miel, Amandes	6€50
Crêpes Chocolat, Sucre, Vergeoise Brune ou Miel	5€90
Crêpe Dame Blanche Glace vanille, Chocolat chaud, Chantilly, Amandes	6€50
Crêpe Marquise Glace vanille, Chocolat Chaud, Banane, Meringue, Chantilly	6€80

LES COUPES GLACÉES

Coupe de Glaces (3 boules) Vanille, Chocolat, Pistache, Fraise, Café, Cassis, Citron, Menthe-Chocolat, Pomme, Poire, Rhum raison et Lait de Coco	6€90
Chocolat Liégeois	7€50
Café Liégeois	7€50
Coupe Dame Blanche	7€50
Coupe Fruits Rouges	7€50
Poire Belle Hélène	7€50
Coupe CH'TI	7€50

LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

Poire William's Sorbet Poire, Alcool de poire	7€80
Coupe Antillaise Glace Rhum raisin, Rhum	7€80
Coupe Générale Glace Vanille, Whisky	7€80
Sorbet Pomme et Calvados	7€80
Sorbet Citron et Vodka	7€80
After Eight Glace menthe-chocolat, Peppermint	7€80

LES CLASSIQUES

Ile flottante	6€50
Tarte Tatin servie avec sa crème fraîche	6€50
Ananas exotique sorbet coco	6€00
Nougat glacé sur son coulis de framboise	6€50
Profiterolles au chocolat maison	7€80
Cheese Cake aux fruits rouges	7€50
Café Gourmand (supplément menu 1,50€)	6€50

LA SPÉCIALITÉ «MAISON» (2 personnes minimum)

Ce dessert peut nécessiter
d'un temps de préparation plus long

LA FONDUE GOURMANDE AU CHOCOLAT 7€50/PAR PERS.
accompagnée de fruits, pâtisseries, chamallows (Supplément menu 2,50€)

Supplément valable sur tous nos desserts : CHANTILLY / CHOCOLAT 1,00 € BOULE DE GLACE 2,50€

Nos Digestifs ...

Genièvre de Houlle (4 cl) 5,00€	Poire William's (4cl) 5,00€
Génépi (4 cl) 5,00€	Mirabelle (4cl) 5,00€
Calvados (4 cl) 5,00€	Fleur de bière (4cl) 5,00€
Cognac (4 cl) 5,00€	Bailey's (4cl) 5,00€
Get 27/31 (4cl) 5,00€	Irish Coffee ou Dom-Tom ou French
Armagnac (4cl) 5,00€	ou Bailey's ou Italian ou Russian* 7,50€
Cointreau (4cl) 5,00€	

Nos Vins blancs ...

	14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
ALSACE			
Riesling tradition AOC Kuentz Bas	4,50€	12,10€	18,20€
Attaque vive, léger et racé, délicatement fruité se marie parfaitement avec les salades et fromages à pâte molle			
Gewurztraminer tradition aoc Kuentz Bas.....	6,40€	17,30€	25,90€
Notre vin le plus aromatique, structure ample et ronde, nez de fruit exotique, d'épices et de roses, se marie avec les fromages à pâte dure et permet de faire des associations mets et vins étonnantes.			
JURA			
Arbois chardonnay aop Maison du Vigneron.....			21,50€
Vin rond fin en bouche, nez intense et complexe, se marie avec les fromages fondus.			
SAVOIE			
Apremont AOC Domaine des Aphyllanthes	4,70€	12,30€	18,20€
Attaque nette et franche, bouche fruitée, se marie avec tous les fromages.			
Roussette aoc Altesse.....	6,40€	17,00€	25,50€
Bouche généreuse arôme de miel et de fruits secs, s'associe avec les fromages à pâte dure et le salé.			
BOURGOGNE			
Petit Chablis AOC Vibrant	6,20€	17,00€	25,60€
Bouche à l'attaque fraîche et ample, vin fruité et citronné. Idéal pour l'apéritif et se marie également avec les fromages frais.			
VALLÉE DE LA LOIRE			
Cheverny aoc Pascal Bellier.....			18,20€
Nez aux arômes de pommes vertes, vin souple et équilibré, s'accorde avec les fromages frais, la charcuterie et les terrines.			
LANGUEDOC			
Côtes de Gascogne IGP Domaine Uby Colombard	3,90€	12,00€	17,70€
Attaque riche et pleine, arôme frais et acidulé, s'associe avec les fromages à pâte molle.			
Chardonnay Maison de Virginie IGP Pays d'Oc.....	4,90€	13,30€	19,90€
Note fraîche et délicate, vins frais et onctueux représentatif du cépage Chardonnay.			
Uby Mœlleux Domaine Uby Petit et Grand Manseng	4,90€	13,20€	19,80€
Vin moelleux et généreux avec une bouche équilibrée, riche et souple. S'associe avec le sucré mais aussi avec la fondue Normande.			

Nos Vins rouges ...

	14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
ALSACE			
Pinot noir tradition AOC Kuentz Bas	5,90€	16,30€	24,50€
Bouche souple, légère et fruitée. Nez de fruits rouges et noirs, s'associe avec les volailles et les fromages			
SAVOIE			
Mondeuse AOC.....	4,20€.....	11,20€	16,80€
Vin coloré et tanique, aux arômes d'épices, poivre blanc et de fruits noirs, s'accorde avec la charcuterie, le fromage, les champignons			
BORDEAUX			
Bordeaux AOC Château Haut Mazières.....	4,30€	12,20€	17,90€
Vin dense et charnu avec des tanins très ronds. Belle longueur en bouche parfum de fruits rouges, senteur boisée, s'associe avec les viandes rouges et fromages.			
Graves AOC Château Cabannieux.....	4,90€	13,50€	20,90€
Nez élégant harmonie entre les notes fruitées et boissées. Un beau grave qui se mariera avec les viandes grillées et les fromages à pâtes dure.			
Lussac St-Emilion AOC Roc du Giraudon.....	5,30€	14,70€	22,10€
Vin complexe charnu avec des fruits murs, qui donne un final long et persistant. Idéal avec le bœuf, le gibier et fromages forts.			
St-Estéphe cru Bourgeois AOC Château Beau-Site Haut vignoble.....			38,50€
Ce vin possède de beaux arômes fruités et un vieillissement de douze mois en barriques de chêne, qui met en valeur sa grande générosité naturelle, s'accorde avec des viandes et fromages forts.			
St Julien AOC Pavillon de Glana			37,50€
Vin d'exception, généreux, rond, dense, doux au palais. Idéal avec les viandes rouges et fromages au lait cru principalement Camembert, Brie ou encore Roquefort.			
VALLÉE DE LA LOIRE			
St Nicolas de Bourgueil AOC Les Echaillons.....	5,20€	13,90€.....	20,90€
Robe claire, tanin souple, bonne longueur, vin fruité et doux idéal pour l'apéritif ou pour accompagner viandes, charcuterie et fromages.			
BOURGOGNE			
Hautes côtes de Beaune AOC Nuiton Beaunoy.....			31,00€
Robe rouge vif, nez délicat, vin racé et élégant, arômes de fruits subtils, se marie avec les viandes.			
VALLÉE DU RHÔNE			
Côtes du Rhône AOC E. Guigal.....	5,50€	16,50€	24,75€
Robe rouge grenat, épicé. Bouche harmonieuse et racée avec un rappel de fruits rouges confiturés, s'accorde avec les viandes rouges, blanches et fromage à pâte molle . Un vin de caractère.			

Nos Vins rosés ...

	14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
VIN DE CORSE			
Ile de beauté IGP Domaine Torra di Serena	3,80€	11,20€	16,80€
Vin vif et fruité, s'accorde avec les viandes blanches et les fromages doux. Nez discret d'agrumes.			
 CÔTE DE PROVENCE			
Côte de Provence AOC Les hauts de Masterel-Fabre	4,20€	13,50€	18,50€
Robe rosé pastel, nez riche avec des arômes de fruits rouges, s'accorde avec les salades.			
 Côte de Provence AOC Cuvée Magalie			24,80€
Rosé élégant et racé, c'est un cru classé rond et fruité aux notes de pêche et d'abricot. Il se mariera très bien avec les salades.			

Nos Vins pichets ...

	14cl	75cl	50cl
Vin du Pays d'Oc Rouge - Merlot	4,50€	7,70€	12,90€
Vin du Pays d'Oc Blanc - Chardonnay	4,50€	7,70€	12,90€
Vin du Pays d'Oc Rosé - Cinsault	4,50€	7,70€	12,90€

LE BROCC

RESTAURANT DE CUISINE AU FROMAGE

LE BROCC LILLE-CENTRE 17, Place de Béthune 03 20 30 16 00
LE BROCC DU VIEUX LILLE 32, Place Louise de Bettignies 03 20 39 62 80

www.restaurant-lebroc.fr