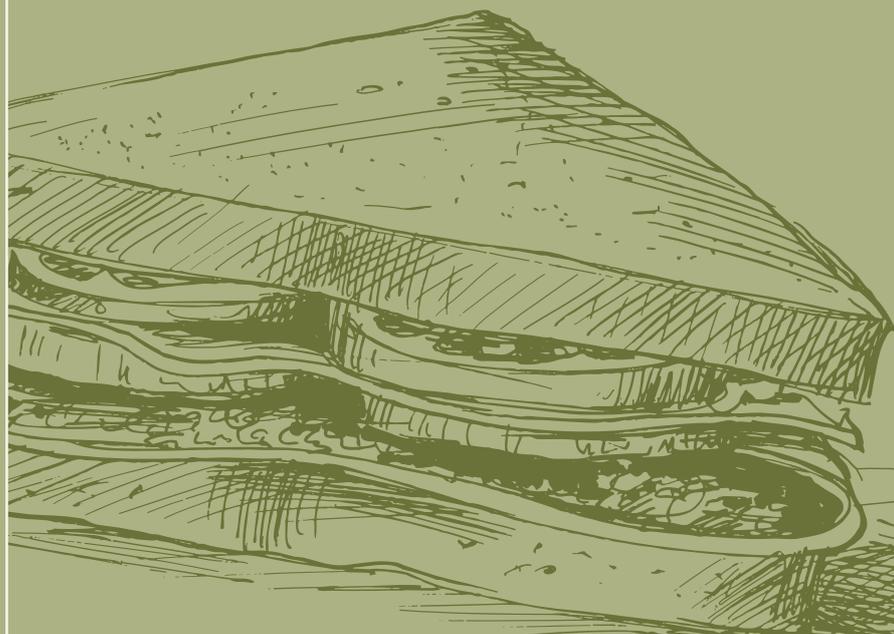




# LE BROC

Restaurant de cuisine au fromage

## CARTE D'ÉTÉ



## APÉRITIFS CLASSIQUES

Kir (12cl) 12°	4,50€
Kir Normand (12cl) 12°	4,50€
Ricard (2.5cl) 45°	4,50€
Martini rouge/blanc (7cl) 14,4°	4,50€
Muscat (12cl) 15°	4,60€
Suze (12cl) 15°	4,50€
Porto rouge/blanc (12cl) 19,5°	4,50€
Picon vin blanc (15cl) 12°	5,10€

## NOTRE COCKTAIL SIGNATURE (25cl)

Mojito Montagnard au Génépi des Pères Chartreux	9,50€
--	-------

## COCKTAILS «FAITS MAISON» (25cl)

Caïpirinha	9,50€
Caïpiroska	9,50€
Cosmopolitain	9,50€
Pina Colada	9,50€
Spritz	9,50€
Mojito	9,50€
Mojito Fraise	9,50€
Mojito Royal	10,50€
Américano maison	9,50€
Planteur	9,50€

## COCKTAILS SANS ALCOOL (25cl)

Cocktail de fruits	3,90€
Apple Peach	4,80€
Mojito sans alcool	4,90€
Spritz sans alcool	4,90€

## SOFTS

Fanta orange (25cl)	3,00€
CocaCola, CocaCola zéro (33cl)	4,50€
Orangina (25cl)	4,50€
Schweppes, Schweppes agrumes (20cl)	4,50€
Nestea (25cl)	4,50€
Sirop à l'eau	2,80€
Fraise, grenadine, citron, menthe, pêche, orgeat, violette, framboise	
Diabolo (20cl)	4,50€
Red Bull (25cl)	4,80€
Granini (25cl)	4,50€
Orange, ananas, pomme, abricot, tomate	

## EAUX

Vittel 50cl	3,60€	100cl	5,00€
S.Pellegrino 50cl	3,60€	100cl	5,00€
Perrier (33cl)			4,50€
Supplément sirop			1,00€

## ALCOOLS

Coupe de champagne De Valencourt (12cl)	9,50€
Kir Royal (12cl) 12°	9,50€
Jameson (4cl) 40°	6,60€
Chivas (4cl) 40°	6,60€
Jack Daniel's (4cl) 40°	6,60€
Nikka (4cl) 51,4°	8,70€
Monkey Shoulder (4cl) 40°	8,70€
Diplomatico Réserve (4cl) 40°	8,70€
Matusalem 15 ans (4cl) 40°	10,00€
Whisky ou Rhum ou Vodka (4cl) 40°	6,00€
Supplément soda	2,20€

## BIÈRES

BIÈRES PRESSION	25cl	33cl	50cl
La Maes 5,2°	3,85€	5,20€	6,80€
Gallia IPA 6°	4,00€	5,40€	7,00€
Aflighem Blanche 4,8°	4,20€	5,50€	7,10€
Pélican triple 7,5°	4,75€	6,30€	8,40€
Picon bière 5,5°	5,10€	-	9,80€

## EN BOUTEILLE

Mort Subite Rouge (33cl) 4,5°	5,70€
Duvel (33cl) 8,5°	4,70€
Chimay Bleue (33cl) 9°	5,10€
Anosteke IPA (33cl) 6°	5,30€
Heineken 0% sans alcool	4,50€

## CIDRES

Cidre traditionnel	25cl	50cl	75cl
Doux/Brut	4,00€	6,50€	7,50€

## BOISSONS CHAUDES

Café / Café allongé	2,50€
Décaféiné	2,50€
Double espresso	3,00€
Café crème	3,00€
Café noisette	2,90€
Cappuccino	4,30€
Thé (Palais des Thés)	4,00€



# LES MENUS

## MENU DU MIDI À 12€50

MIDI UNIQUEMENT SAUF  
WEEKEND ET JOURS FÉRIÉS

*Boisson non comprise*

Plat du jour + Café douceur

## MENU PTI BRADEUX À 9€90 JUSQU'À 10 ANS

Sirop à l'eau

Steak haché,  
Accompagnement au choix  
ou Nuggets maison (2 pièces),  
Accompagnement au choix  
ou Mini-tartiflette

2 Boules de glace  
ou Une Crêpe sucre ou chocolat

## MENU CHTI À 25€

Croque Maroilles

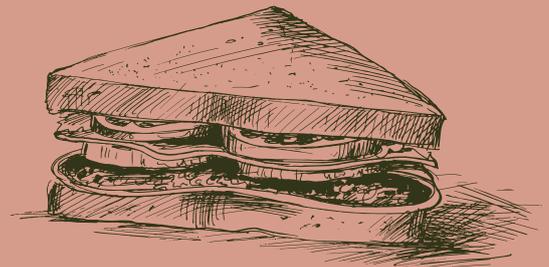
Pain de campagne, Maroilles, jambon, tomates

Welsh

Cheddar, pain, jambon blanc, œuf à cheval,  
moutarde, bière brune

Café Bistouille

Shooter de genièvre de Houlle, mini coupe Ch'ti,  
mini crème brûlée à la chicorée



# CARTE D'ÉTÉ

DISPONIBLE JUSQU'À  
LA BRADERIE DE LILLE

## POUR L'APÉRO À PARTAGER OU PAS ...

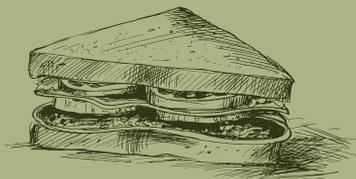
### NOS PLANCHES DE DÉGUSTATIONS

Planche charcuterie .....	10€	version XL .....	17€
Planche fromage .....	10€	version XL .....	17€
Mixte .....	10€	version XL .....	17€
Frites cheddar .....			8€
Frites maroilles .....			8€
Œuf mollé gratiné au maroilles .....			4,50€
Frites Fricadelle gratinées au maroilles .....			10€
Saumon fumé .....	10€	version XL .....	17€
crème ciboulette			
Planche crudités .....	5€	version XL .....	15€
crème ciboulette			

### LES CROQUES

☑ Croque Provençal .....	9,90€
Pain de campagne, fromage chèvre frais, tomates, huile olive, ail	
Croque au Maroilles .....	9,90€
Pain de campagne, Maroilles, jambon, tomates	
Croque Aravisien .....	9,90€
Pain de campagne, Reblochon, pommes de terre, jambon blanc	
Croque Franche Comté .....	9,90€
Pain de campagne, lard, Comté, cèpes*	

Servis en plat unique nos  
croques peuvent-être  
doublés et seront de ce  
fait facturés 16,90€



## LA PLANCHA

Magret de canard chèvre et miel .....	19,00€
Bavette d'ailoyau +/-220g .....	21,00€
servie avec trois sauces : maroilles, cheddar, chèvre miel	
Tournedos .....	23,00€
servie avec trois sauces : maroilles, cheddar, chèvre miel	
Escalope de poulet à la grecque .....	17,50€
Halloumi .....	15,00€

## SALADES

Salade de Chèvre Chaud .....	16,90€
Toast chèvre pain de campagne, lardons, noix, salade, croûtons, vinaigrette à l'huile d'olive	
Salade Croustillons Maroilles .....	17,00€
Salade, croustillons de Maroilles, pommes, tomates, endives, confiture figues, oignons rouges	
Salade Franche Comté .....	17,00€
Salade, Comté, jambon fumé, avocat, tomates, concombre	
Salade César .....	18,50€
Salade, tomates, avocat, poulet, œuf dur, sauce caesar, Parmesan, croûtons, citron	
Salade Pêcheur .....	18,50€
Salade, tomates, avocat, œuf dur, crevettes, saumon fumé, fêta	
Salade Aravisienne .....	16,50€
Salade, reblochon fondu, tomates, noix, croûtons, jambon, lardons, pommes de terres sautées à l'ail	
Salade de Chèvre au miel chaud .....	16,50€
Salade, chèvre, jambon fumé, tomates, noix, pommes, miel, raisin sec	
Salade de Monsieur Seguin .....	16,50€
Salade, toasts chauds de chèvre cendré, chèvre frais, crottin de Chavignol, tomme de chèvre, concombre, tomates, noix, raisins secs	
Salade Périgourdine .....	19,50€
Salade, tomates, bloc de foie gras, gésiers, magret de canard fumé, toasts chauds de crottin de chèvre, croûtons, olives noires et noix	

## PLATS DE SAISON

Croquettes de crevettes* .....	18,00€
Tartare de boeuf parmesan .....	16,00€
Dés de bœuf coupé au couteau, préparé par nos soins, copeaux de parmesan	
Tartare de bœuf Ch'ti .....	17,00€
Dés de bœuf coupé au couteau, préparé par nos soins, maroilles fondu	
Tartare de saumon, mousse chèvre frais .....	18,00€
Dés de saumon frais, marinade au citron, basilic et huile d'olive, mousse de chèvre frais	
Tartine avocado .....	17,00€
Mayonnaise paprika, saumon fumé, parmesan, avocat, oeuf	
Penne au citron, pesto maison, burrata .....	17,00€
Brick feta, miel .....	15,00€

☑ = Plats végétariens. Les ingrédients avec un \* sont surgelés

## LES CLASSIQUES

☑ Camembert doré à la confiture d'airelles .... 18,20€  
Camembert pané, frit, servi avec salade verte, toasts grillés et pommes de terre sautées à l'ail

Camembert en habit de bois ..... 19,20€  
Camembert rôti au four et flambé au calvados, servi avec tomates, pommes de terre sautées à l'ail, saucisson, jambon de pays, toast de pain grillé

Welsh Cheddar servi avec pommes de terre sautées à l'ail ou frites et salade ..... 19,60€  
Cheddar, pain, jambon blanc, œuf à cheval, moutarde, bière brune

Coquillettes façon BROCC ..... 17,00€  
Emmental, chiffonnade de jambon blanc, œuf, crème fraîche, ciboulette

> supplément truffes +3€

Cheese Burger ..... 20,00€  
servi avec pommes de terre sautées/frites et salade  
Steak haché 200g, maroilles ou cheddar fondu, oignons rouges, salade, tomates, sauce maison

☑ Le steak peut être remplacé par un steak végétarien à base de protéines de pois

Tartiflette ..... 19,00€  
Pomme de terre, oignons, lardons, vin blanc. Fromage au choix : Reblochon - Chèvre - Maroilles - Raclette ou Vieux Lille  
*Les lardons de porc peuvent être remplacés par des lardons de bœufs halal*

Escalope de poulet au Camembert flambée au Calvados ..... 17,50€

Émincé de poulet au Maroilles ..... 17,50€

**Accompagnement :** coquillettes au beurre, écrasé de pommes de terre façon Grand-mère, légumes de saison, pommes de terre sautées à l'ail, frites fraîches

**Sauce au choix :** boursin, poivre, maroilles, chèvre et miel, échalotte à la crème, sauce champignons parmesan

## LES 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 qui peut être remplacée par une assiette de crudités pour les végétariens.

La Fondue Ch'ti ..... 25,00€ /pers.  
Vieux-Lille, Maroilles, Emmental et bières brunes, accompagnée de fricadelles

La Fondue Savoyarde ..... 23,50€ /pers.  
Comté, Cantal, Beaufort, vin blanc, ail  
> supplément truffe +3€/pers.

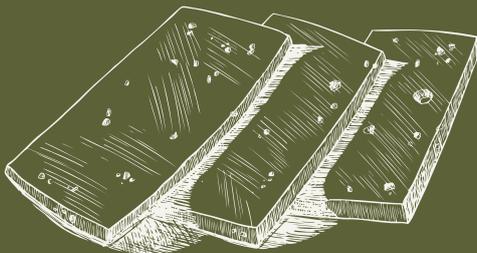


### COUP DE COEUR

#### Fondue Morilles

Beaufort, comté, cantal, morilles\*, persil, ail et cognac

**27€00 /PERS.**



## RACLETTE À VOLONTÉ

Fromage à raclette, pommes de terre, charcuterie, mesclun aux noix, le tout à volonté

**29€00**

☑ Possibilité de remplacer l'assiette de charcuterie par une assiette de légumes

☑ = Plats végétariens. Les ingrédients avec un \* sont surgelés

## DESSERTS

Crêpes .....	7,00€
Chocolat, sucre, vergeoise brune ou miel	
Crêpe Dame Blanche .....	7,50€
Glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée, amandes	
Tarte Tatin maison Servie avec sa crème fraîche ..	7,50€
> flambage calvados +2€	
Profiterole géant .....	8,80€
Cheese Cake maison au coulis de fruits rouges ou au caramel .....	8,00€
Café gourmand .....	7,50€

### LES COUPES GLACÉES

Coupe de Glaces (3 boules) .....	7,50€
Vanille, chocolat, pistache, fraise, café, cassis, citron, menthe-chocolat, pomme, poire, rhum raisin et lait de coco	
Chocolat Liégeois .....	8,00€
Café Liégeois .....	8,00€
Coupe Dame Blanche .....	8,00€
Coupe CH'TI .....	8,00€
Boule de vanille, boule speculoos, brisures de speculoos, coulis de caramel	

### LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES : 8,30€

Poire William's Sorbet poire, alcool de poire
Coupe Antillaise Glace rhum raisin, rhum
Coupe Générale Glace vanille, whisky
Sorbet Pomme et Calvados
Sorbet Citron et Vodka
After Eight Glace menthe-chocolat, peppermint

## LA SPÉCIALITÉ «MAISON»

2 PERSONNES MINIMUM

*Ce dessert peut nécessiter un temps de préparation plus long*

## FONDUE GOURMANDE AU CHOCOLAT

Accompagnée de fruits, chamallows, meringues  
et douceurs sucrées

**10€00 /PERS.**

Supplément menu 3,00€



## DIGESTIFS 4<sup>CL</sup>

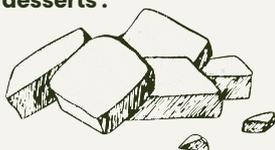
Chartreuse 55° .....	7,00€
Genièvre de Houlle 49° .....	7,00€
Génépi 40° .....	7,00€
Calvados 40° .....	7,00€
Cognac 40° .....	7,00€
Get 27/31 21/24° .....	7,00€
Armagnac 40° .....	7,00€
Cointreau 40° .....	7,00€
Amaretto 28° .....	7,00€
Poire William's 40° .....	7,00€
Mirabelle 40° .....	7,00€
Fleur de bière 40° .....	7,00€
Bailey's 17° .....	7,00€
Diplomatico Réserve 40° .....	9,00€
Matusalem 15 ans 40° .....	10,00€

Irish Coffee ou Dom-Tom ou French ou Bailey's  
ou Italian ou Russian\*

14cl 40° ..... 9,00€ XL 33cl 40° ..... 20,00€

### Supplément valable sur tous nos desserts :

Crème fouettée/chocolat : 1,00€  
Boule de glace : 2,50€



**LE BROc LILLE CENTRE**  
17 Place de Béthune  
Tél : 03 20 30 16 00

# LE BROc

**LE BROc VIEUX LILLE**  
32 Place Louise de Bettignies  
Tél : 03 20 39 62 80

Restaurant de cuisine au fromage

## NOS ENGAGEMENTS

Le Broc, ce sont deux restaurants artisanaux créés en 2003 et qui emploient 31 personnes. Chaque plat est préparé sur place lors de votre commande avec des produits frais, dès que cela est possible. Nous mettons tout en oeuvre pour nous approvisionner chez des producteurs locaux qui travaillent et créent des emplois dans le Nord.



**César Losfeld**, affineur de fromages du Nord. Au coeur des sous-sols d'une ancienne usine textile, César Losfeld affine des fromages du Nord depuis 1871. Chaque jour, des fromages «Saveurs en Or» sont choyés et brossés pour révéler toutes leurs saveurs. En plus de son activité d'affineur, l'entreprise familiale noue également des partenariats avec des producteurs locaux pour valoriser le patrimoine régional et assurer la distribution dans la région Nord et aussi à l'étranger.



**SOCOVOL**, basée sur la métropole lilloise, propose une large gamme de volailles (poulet, dinde, canard, pintade, coq, caille, pigeon...), charcuterie, produits traiteurs, poissons et viande rouge aux professionnels de l'alimentation.





# LE BROCC

CARTE DES VINS

## VIN BLANC

### BLANC SEC

#### Côtes de Gascogne

IGP Côte de Gascogne - Côte Sauvage *Colombard Sauvignon Villa Dria*



14cl



50cl



75cl

6,40€

17€

25€

#### Loire et centre

AOP Pouilly fumé *La Charmettes*

-

-

34€

#### Bourgogne

AOC Mâcon-Fuissé *Domaine Romanin 2022*

8,30€

23€

33€

#### Savoie

AOP Vin de Savoie Apremont *cuvée exception Cave de chautagne*

8,20€

22€

32€

AOP Roussette de Savoie *Vieilles vignes Cave de chautagne*

8,00€

22€

32€

#### Alsace

AOP Riseling Tradition *Domaine Charles Sparr*

5,50€

16€

23€

### BLANC MOELLEUX

#### Côtes de Gascogne

IGP Côte de Gascogne *Jardin Secret Gros Maseng*

6,40€

17€

25€

#### Alsace

AOP Alsace Gewurztraminer *Domaine Charles Sparr*

7,20€

20,50€

30€

## VIN GRIS/ROSÉ

### GRIS

#### Languedoc

AOP Sable de Camargue *Gris Dune Vignerons des sablons*

4,50€

13€

19€

### ROSÉ

#### Provence

AOP Coteaux Varois BIO *La Bastide des oliviers Côte de Provence*

6,50€

18€

26€

AOC Côte de Provence Whispering Angel *Cave d'Esclans*

-

-

48€

## VIN ROUGE

#### Bordeaux

AOC Saint Georges Saint Émilion contrôlée

*Château Bellevue Grand vin de Bordeaux*

7,50€

22€

32€

AOC Haut-Medoc

*Château Comtesse du Parc cuvée des termes Grand vin de Bordeaux*

6,50€

19€

28€

#### Loire

AOC Saint Nicolas de Bourgueil *contrôlée Domaine Laurent Mabileau*

6,50€

18,50€

27€

#### Rhône

AOP Côtes du Rhône *Cuvée 1820 Domaine Pardon & fils*

5,50€

15,20€

22€

AOP Crozes Hermitage *Domaine Philippe et Vincent Jaboulet*

36€

#### Bourgogne

AOP Bourgogne Pinot Noir *Domaine Marillier clos Saint Germain*

-

-

31€

AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Pinot noir *Domaine Manuel Olivier*

-

-

36€

#### Savoie

AOP Chautagne *Mondeuse Vieilles Vignes*

8€

22€

32€

## CHAMPAGNE

Coupe 12cl

Bouteille 75cl

De Valencourt ..... 9,50€ ..... 68€

Billecart Salmon ..... 90€

Veuve Cliquot ..... 105€

Dom Perignon ..... 320€

## VINS PICHETS

25cl

50cl

1L

IGP Vin du Pays du Gard Rouge 7,00€ 11,00€ 17,00€

IGP Vin du Pays du Gard Blanc 7,00€ 11,00€ 17,00€

IGP Vin du Pays d'Oc Rosé 7,00€ 11,00€ 17,00€



La carte des allergènes est disponible au comptoir.  
N'hésitez pas à vous renseigner.



**RESTAURANT-LEBROC.FR**

Prix nets en euros, la maison n'accepte pas les chèques