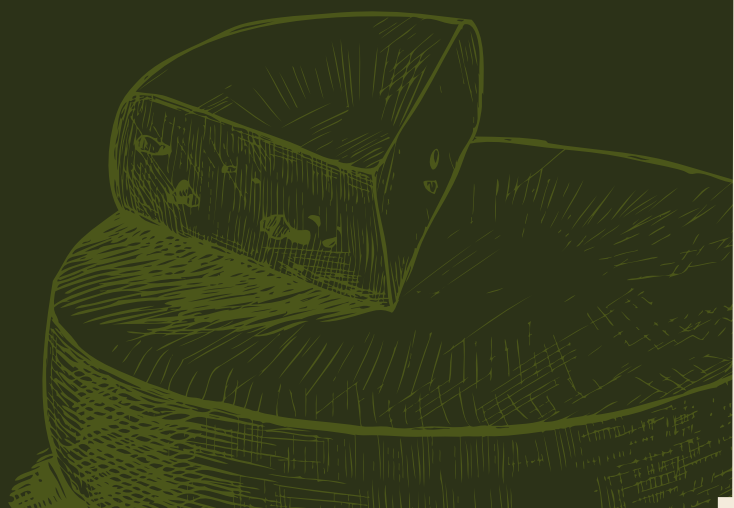


LE BROC

Restaurant de cuisine au fromage



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€

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, pamplemousse, 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€
ameson (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 4,9°	3,85€	5,20€	6,80€
Gallia IPA 6°	4,00€	5,40€	7,00€
La Verte 5,9°	4,15€	5,50€	7,10€
Pélican triple 7,5°	4,75€	6,30€	8,40€

EN BOUTEILLE

Picon bière (25cl) 5,5°	5,10€
Picon bière (50cl) 5,5°	9,80€
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€

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 DU BROCANTEUR À 29€90

Boisson non comprise

Entrée

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 Raclette Reblochon

ou Tartiflette au Reblochon

Dessert au choix

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 DU CHINEUR À 18€90

MIDI UNIQUEMENT SAUF WEEKEND ET JOURS FÉRIÉS

boisson comprise

Soft, Pils 25cl *ou* Verre de vin 14 cl

Pays du Gard Rouge ou Blanc, ou Pays d'Oc Rosé

Salade aravisienne

ou Émincé de poulet au maroilles ou au roquefort

ou Omelette paysanne, emmental, pomme de terre,

lardons

ou Coquillettes façon BROC

Café *ou* Thé

Supplément 3€ pour un café ou thé gourmand

MENU DE L'ANTIQUAIRE À 37€00

Boisson non comprise

Apéritif classique au choix *ou* autre

Supplément 3€

Entrée

Toutes nos entrées au choix

Œuf cocotte Royal et oeuf cocotte Morilles - Suppl. : 2€

Plat

Raclette Reblochon

ou Émincé de poulet au Maroilles ou au Roquefort

ou Bavette d'aloyau 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 (4cl)

Fondue au chocolat

Supplément 2.50€ par personne. Minimum deux personnes

Café gourmand *supplément 3,00€*



ENTRÉES

NOS PLANCHES DE DÉGUSTATIONS

Planche de Charcuterie	10€	version XL	17€
Planche de Fromage	10€	version XL	17€
Mixte	10€	version XL	17€
Fritescheddar			8€

LES ŒUFS COCOTTES

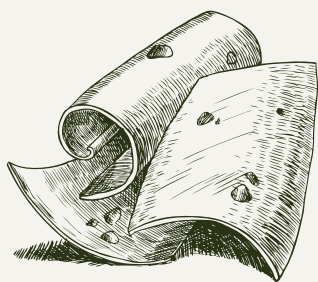
☑ Œuf cocotte au Reblochon		9,90€
☑ Œuf cocotte Maroilles		9,90€
☑ Œuf cocotte Roquefort		9,90€
☑ Œuf cocotte Morilles* Comté ..	10,90€ en double	18,90€
Œuf cocotte Royal	10,90€ en double	18,90€
Bloc de foie Gras, Comté		

LES CROQUES

☑ Croque Provençal	9,90€
Pain de campagne, fromage chèvre frais, tomates, huile olive, ail	
Croque au Roquefort	9,90€
Pain de campagne, Roquefort, jambon, tomates	
Croque au Maroilles	9,90€
Pain de campagne, Maroilles, jambon, tomates	
Croque Raclette	9,90€
Pain de campagne, Raclette, jambon pays, 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*	
☑ Croque Forestier	9,90€
Pain de campagne, Cantal, cèpes*, girolles*, champignons de Paris	
Croque Normand	9,90€
Pain de campagne perdu, Camembert, jambon, pommes, flambées au calvados	

Salade de Chèvre Chaud	9,90€
Toast chèvre pain de campagne, lardons, noix, salade, croûtons, vinaigrette à l'huile d'olive	

**Servies en plats uniques,
nos entrées sont doublées
et facturées 16€90**

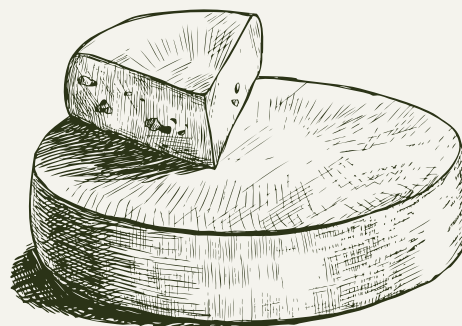


SALADES

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 Caesar	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 au Roquefort	17,50€
Salade, cube de Roquefort, poire, jambon, lardons, pommes de terre sautées à l'ail, tomates, noix, croûtons	
Salade de Gésiers	17,50€
Salade, tomates, comté, pommes de terre sautées à l'ail, gésiers, œuf à cheval, croûtons	
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	

SPÉCIALITÉS



☑ Camembert doré à la confiture d'airelles	18,20€
Plat végétarien servi avec salade verte et toasts grillés, pommes de terre sautées	
Camembert en habit de bois	19,20€
Camembert rôti 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	
Welsh à l'ancienne servi avec pommes de terre sautées à l'ail ou frites et salade	20,00€
Cheddar, pain de campagne, moutarde à l'ancienne, 2 tranches de lard fumé grillé, œuf à cheval	
Omelette Paysanne servie avec salade verte	16,50€
Œufs, pommes de terre, lardons, champignons de Paris Fromages au choix : Emmental - Chèvre - Reblochon - Maroilles - Raclette - Vieux Lille	
Pommes au lard et Cantal servies avec salade verte	18,50€
Pommes de terre, lardons, Cantal, oignons	
Coquillettes façon BROCC	17,00€
Emmental, chiffonnade de jambon blanc, œuf, crème fraîche, ciboulette	

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

NOS BURGERS

Cheese Burger 20,00€

servi avec pommes de terre sautées/frites et salade
Steak haché 200g, cheddar fondu, oignons rouges, salade,
tomates, sauce maison

Alpin Burger 20,00€

servi avec pommes de terre sautées/frites et salade
Steak haché 200g, fromage à raclette fondu, oignons rouges, salade,
tomates, sauce maison

Ch'ti Burger 20,00€

servi avec pommes de terre sautées/frites et salade
Steak haché 200g, maroilles fondu, oignons rouges, salade,
tomates, sauce maison

Fish Burger 20,00€

servi avec pommes de terre sautées/frites et salade
Filet de cabillaud pané, cheddar fondu, tomates, salade, oignons
rouges sauce tartare

Le Burger du moment 20,00€

selon l'humeur du chef !

🍷 Dans nos burgers les steaks peuvent être remplacés
par des steak végétariens à base de protéines de pois

LES CLASSIQUES

Toutes nos tartiflettes sont servies avec une salade verte

Tartiflette 19,00€

Pomme de terre, oignons, lardons, vin blanc. Fromage au choix :
Reblochon - Chèvre - Maroilles - Raclette ou Vieux Lille

Croziflette 21,00€

Crozets, vin blanc, crème fraîche, lardons, oignons, reblochon

Raclette au Reblochon 19,00€

Reblochon fondu, saucisson, jambon fumé, pomme de terre au
fromage blanc ail et fines herbes, salade, lardons, tomate, cornichons

Assiette fromagère Nordique 19,30€

Reblochon fondu, pomme de terre, saumon fumé, crevettes, salade
tomates, cornichons

Assiette campagnarde fumée 19,50€

Reblochon fondu, salade, tomates, gésiers, croutons, cornichons,
magret de canard fumé, saucisson, pomme terre au fromage blanc
ail et fines herbes, noix

Crémier de Chaumes en habits de bois 22,40€

Même garniture que l'assiette raclette Reblochon avec son Crémier
de Chaumes fondu dans sa boîte

LA NOUVEAUTÉ

RACLETTE BOWL

Bol garni de pomme de terre, saucisson, jambon
fumé, jambon blanc, cornichons fromage à
raclette fondu

**DISPONIBLE SUR PLACE : 15€
OU À EMPORTER : 12€**

LA SPÉCIALITÉ «MAISON»

2 PERSONNES MINIMUM

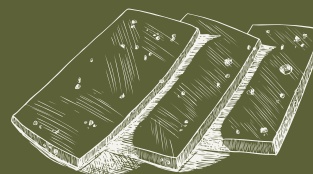
avec appareil sur table pour 2 personnes

LA RACLETTE DU BROCC

300g de fromage : Raclette ou Reblochon
Pommes de terre à volonté,
assiette de charcuterie, mesclun aux noix

26€50

PAR PERSONNE



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

VIANDES

Servies avec garniture au choix

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

Émincé de poulet au Roquefort 17,50€

Émincé de poulet au Maroilles 17,50€

Magret de canard Chèvre et miel 19,00€

Bavette d'ail des Hauts-de-France +/-220g ..21,00€

Bavette d'ail des Hauts-de-France
en Reblochonnade 22,10€
+/-220g. Reblochon avec lardons fumés

Entrecôte des Hauts-de-France 250g 23,50€
Sauce au choix

Entrecôte des Hauts-de-France
"spécial BROCC" 400g 29,50€

Sauce au choix : Boursin poivre, Maroilles, chèvre et
miel, sauce Roquefort, échalotte à la crème, sauce
champignons parmesan

Supplément Sauce 2,00€

POISSONS

Servies avec garniture au choix

Fish & Chips* 17,00€

Croquettes de crevettes* 19,00€

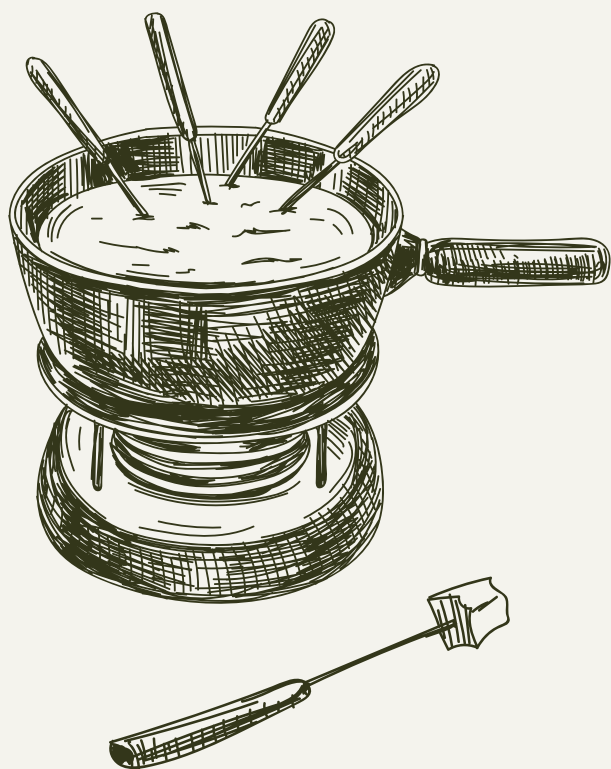
Accompagnement : coquillettes au beurre, écrasé
de pommes de terre façon Grand-mère, légumes de
saison, pommes de terre sautées à l'ail, frites fraîches.

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. 🌱



NOS FONDUES DE CARACTÈRE

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

La Fondue Vercingétorix 25,30€ /pers.
Saint-Nectaire, Cantal et Fourme d'Ambert
C'est la plus forte de nos fondues.

Supplément assiette de charcuterie 9,00€

COUP DE COEUR

Fondue Morilles

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

27€00 /PERS.

NOS FONDUES LES PLUS DOUCES

La Fondue Savoyarde 23,50€ /pers.
Comté, Cantal, Beaufort, vin blanc, ail

La Fondue Normande 23,50€ /pers.
Camembert, Emmental, Livarot, Pont-l'Évêque, calvados,
accompagnée de pommes

Cette fondue peut être servie sans alcool, le calvados est remplacé par du lait

La Fondue Franche-Comté 24,30€ /pers.
Comté, Emmental, lardons, cèpes* et ciboulette

La Fondue Vanoise 24,30€ /pers.
Reblochon et Tomme de Savoie, lardons et oignons

La Fondue Forestière 24,30€ /pers.
Girolles*, Cèpes*, champignons de Paris, Cantal,
Comté et Beaufort

La Fondue Parisienne 24,30€ /pers.
Cantal, Comté, Emmental, jambon blanc
et champignons de Paris

La Fondue Galloise 25,00€ /pers.
Cheddar, Emmental, oignons et bières brunes,
accompagnée de pièce de boeuf en provenance
du Nord-Pas-de-Calais-Picardie, servi saignant

DESSERTS

LES CRÊPES «MAISON»

Crêpe BROC	7,50€
Faisselle, miel, amandes	
Crêpes	7,00€
Chocolat, sucre, vergeoise brune ou miel	
Crêpe Dame Blanche	7,50€
Glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée, amandes	
Crêpe Marquise	7,90€
Glace vanille, chocolat chaud, banane, meringue, crème fouettée	

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 Fruits Rouges	8,00€
Boule de vanille, boule de fraise, coulis de fruits rouges	
Poire Belle Hélène	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

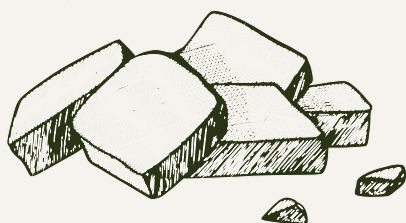
LES CLASSIQUES

Faisselle miel amandes	6,50€
Île flottante	7,50€
Tarte Tatin* Servie avec sa crème fraîche	7,50€
Ananas exotique sorbet coco	7,50€
Nougat glacé sur son coulis de framboise	7,50€
Profiteroles au chocolat maison	8,80€
Cheese Cake aux fruits rouges ou au caramel	8,00€
Le Merveilleux de «Chez Fred»	8,50€

Café gourmand	7,50€
Supplément menu 3,00€	

Supplément valable sur tous nos desserts :

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



* Surgelé

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^{CL}

Chartreuse 55°	7,00€
Genièvre de Houille 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€
----------------	-------	-------------------	--------



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

75cl

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€

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.



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...).



Maison Ballester Senechal, basée sur le MIN (marché d'intérêt national en fruits, légumes et fleurs) de Lomme. Livraison quotidienne de fruits et légumes produits en France et en Europe.



SOCOVL, 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.





**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