



LA FLAMME
BRASSERIE MAISON

WWW.LAFLAMME-LESQUIN.COM

TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

AUTOMNE-HIVER 2019-2020

brasseriemaison  la_flamme_lesquin  Restaurant La Flamme





POUR COMMENCER

Le cocktail du moment	10
 La bière locale	6
Le verre de vin du mois	6
La planche à partager	13
(charcuteries ou fromages affinés ou mixte)	

LES ENTREES

 ŒUF BIO MIMOSA à la ciboulette	5
SAUMON GRAVELAX à l'aneth	9
 VELOUTÉ DE LÉGUMES , croutons et rapé	5
RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS , essence de truffes et chips de jambon	9
 POIREAU VINAIGRETTE , moutarde à l'ancienne	5
 CROQUETTES DE CREVETTES GRISES de la mer du Nord, roquette.....	6

LES INCONTOURNABLES

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU 180 g, frites fraîches et salade Le Classique ou l'aller-retour	18
RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS , essence de truffes et chips de jambon ...	13
SALADE CAESAR , œuf poché et lard grillé	17
FOIE DE VEAU 180 g en persillade, écrasé de pommes de terre	18
 POTJEVELEESCH CONFIT AUX 4 VIANDES frites fraîches et salade.....	15

MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE/PLAT

OU

PLAT/DESSERT

18

Uniquement le midi.

NOS PLANCHAS

FILET DE BŒUF 180 g, échalotes confites, frites fraîches et salade	24
MAGRET DE CANARD , jus caramel d'épices, légumes rôtis au four	19
FILET DE BAR beurre blanc, écrasé de pommes de terre aux herbes	20



LE BURGER

BURGER , steak haché frais 150 g, cheddar, oignons rouges confits au soja, poitrine de cochon, tomate, salade, sauce BBQ, frites fraîches et salade	17
DOUBLE STEAK	24



LES EMBLEMATIQUES

- ESCALOPE DE SAUMON** au citron vert, écrasé de pommes de terre 18
- BLANQUETTE DE VEAU** à l'ancienne, penne 18
- SUPRÊME DE VOLAILLE** label fermier, duxelle de champignons, penne à la crème 17
- SAUCISSE DE TOULOUSE**, lentilles vertes du Puy 14



Les Végétariens

- RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS**, essence de truffes et parmesan 12
-  **SAUTÉ DE LÉGUMES** à l'épeautre 12
- RISOTTO** aux champignons et épinards 12

Les Desserts

- CRÈME CARAMEL** maison 6
- PROFITEROLES** authentique sauce chocolat 8
- TARTE EN BANDE** aux pommes confiture de lait 8
- BABA AU RHUM** et agrumes 6
- POIRE POCHÉE**, vanille, gingembre, sauce caramel et chantilly 6
-  **MERVEILLEUX AUX SPÉCULOS** de la maison Chalopin..... 6

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**



DERRIERE LES FOURNEAUX

YOHAN

Natif des Hauts de France, Yohan grandit avec la cuisine et le savoir-faire local. Son petit plus : il revisite 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
Pelforth brune	33cl	6
Lagunitas IPA	35.5cl	7

LES CHAMPAGNES

Kir Royal Champagne La Cuvée brut crème de cassis, framboise ou mûre Cartron	12cl	10
Laurent Perrier La Cuvée brut	12cl	9 75cl 58
Laurent Perrier Cuvée Rosé brut	75cl	78
Tsarine brut Prémium	75cl	50
Tsarine brut Prémium Magnum	150cl	80
Taittinger brut Réserve blanc	12cl	10 37,5cl 32 75cl 60
Taittinger brut Millésimé	75cl	75



LES EAUX MINÉRALES

Evian	50cl	4 1LT 5
Badoit verte	50cl	4 1LT 5
Perrier	33cl	4



LA CAVE

Verre	Bte
15cl	75cl

BLANCS

AOP Saint Pourçain – Réserve Spéciale blanc 2018		23
AB IGP Côtes Catalanes – Domaine Cazes – Canon du Maréchal biodynamie 2018	6	27
AOP Menetou Salon – Famille Bougrier La Grande Réserve 2018		30
AOP Chablis 1 ^{er} cru Les Vaucoupins – Maison Laroche 2018	10	48

ROUGES

AOP Côtes du Rhône – Artésis – Ogier 2018	6	25
AOP Chinon Terroirs Rabelaisiens 2017		25
AOP Moulin à Vent « Vieilles Vignes » Jacques Dépaigneux – Cuvée Jean 2018 ...		30
AOP Médoc Cru Bourgeois – Château Patache d’Aux 2015		35
AOP Saint Emilion Grand cru – Château Tour de Capet 2014	9	46

ROSÉ

AOP Côtes de Provence Sainte Victoire bio – Château Gassier « Le Pas du Moine » 2018 .	7	33
--	----------	-----------

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.5
Double expresso	4
Cappucino	4
AB Chocolat chaud Mobana bio Max Havelaar	4
Thés Kusmi tea	4
(Thé vert Sencha, Thé vert à la Menthe Nanah, Thé English Breakfast, Détox, Boost, Prince Wladimir, Label impérial)	
Infusions Kusmi Tea (Camomille, Aquarosa)	4

HORAIRES – Déjeuner 12:00 – 15:00 – Dîner 19:00 – 00:00

Brunch le dimanche midi

soirée dansante le samedi soir 19h00–2h00

RÉSERVATION au 03 20 87 46 22