

Entrées / Starters :

Rolls de gambas aux légumes croquants	9€
<i>Rolls of king prawns with crunchy vegetables</i>	
Petit pain farci au saumon fumé, avocat et pamplemousse	8€
<i>Bread roll stuffed with smoked salmon, avocado and grapefruit</i>	
Foie gras de canard maison, confit de figues	14€
<i>Homemade duck foie gras, fig chutney</i>	
Marinade de saumon à l'huile vierge et crème de basilic	9€
<i>Salmon marinated in virgin oil and cream of basil</i>	
Emincé de melon et jambon cru des Dolomites, mesclun au parfum de menthe	8€
<i>Slices of melon and Dolomite cured ham, mixed leaves flavoured with mint</i>	
Croquettes de crevettes grises	10€
<i>Shrimp croquettes</i>	
Carpaccio de bœuf en marinade asiatique	8€
<i>Beef carpaccio with Oriental marinade</i>	

Salades estivales / Summer salads :

Salade César : poulet grillé, tomates et parmesan	14€
<i>Caesar salad: grilled chicken, tomatoes and parmesan</i>	
Carpaccio de tomates vertes, melon et magret fumé, mesclun	13€
<i>Carpaccio of green tomatoes, melon and smoked duck magret, mixed leaves</i>	
Salade de rumsteck à la graine de moutarde, pois gourmands et oignons doux	14€
<i>Rump steak salad with grain mustard, mange tout and sweet onions</i>	
Salade végétarienne aux légumes grillés, pesto de basilic	11€
<i>Vegetarian salad with grilled vegetables and basil pesto</i>	

+ frites / salade

Tartares :

Tartare de bœuf façon Alcide, préparé en salle à la commande	17€
<i>Beef tartare à la Alcide (prepared to order in the restaurant)</i>	
Tartare de saumon frais et fumé, coriandre et citron vert	16€
<i>Fresh and smoked salmon tartare with lime and coriander</i>	

Vianes / Meat :

Moelleux de volaille farci de mozzarella, roquette et coppa	15€
<i>Tender poultry stuffed with mozzarella, rocket and coppa</i>	
Entrecôte XXL poêlée ou grillée, frites salade	22€
<i>XXL rib steak, pan-fried or grilled, French fries and salad</i>	
Onglet de bœuf à l'échalote	16€
<i>Kentucky steak with shallots</i>	
Potjevleesch maison (lapin, porc, veau et poulet)	16€
<i>Homemade Potjevleesch (rabbit, pork, veal and chicken)</i>	
Côtes d'agneau rôties au romarin, confit de tomates et olives	18€
<i>Lamb chops with rosemary, tomato and olive confit</i>	
Pavé de veau au Maroilles, gratin dauphinois	18€
<i>Veal steak with Maroilles cheese, gratin dauphinois</i>	

Supplément frites 3€

Additional portion of French fries

(Viande de bœuf provenant de France, Belgique, Pays-Bas, Amérique du sud)
(Beef originating from France, Belgium, the Netherlands and South America)

Sauce béarnaise, Maroilles, poivre ou échalote
Bearnaise, Maroilles cheese, pepper or shallot sauce

Poissons / Fish :

Sole meunière tradition, pommes persillées	24€
<i>Traditional sole Meunière, potatoes with parsley</i>	
Pavé de saumon sur peau, asperges vertes et mousseline au citron	16€
<i>Skin-on salmon steak, green asparagus and lemon mashed potato</i>	
Filet de dorade royale, vierge de légumes, écrasé de pommes de terre	17€
<i>Fillet of gillthead bream, vegetable virgin sauce, forked potatoes</i>	
Pavé de cabillaud rôti au fenouil, beurre au thym	17€
<i>Cod steak roasted with fennel, thyme butter</i>	
Risotto de gambas décortiquées, chorizo et beurre safrané	19€
<i>Risotto of shelled king prawns, chorizo and saffron butter</i>	

* Menu à consulter sur table

Menu Alcide :

35 €

Foie gras de canard Maison, confit de figues
ou
Marinade de saumon à l'huile vierge et crème de basilic

Entrecôte XXL poêlée ou grillée, frites salade
ou
Sole meunière tradition, pommes persillées

La carte des desserts

Menu Régional :

25 €

Croquettes de crevettes grises

Pavé de veau au Maroilles, gratin dauphinois

Mousseline de fromage blanc,
Spéculoos et fraises au miel

Menu Saveurs de Saison :

Le midi en semaine sauf dimanche et jours fériés

16 €

Entrée + Plat*
ou Plat + Dessert*

19 €

Entrée + Plat + Dessert*

Le soir sauf week-end et jours fériés

27,90 €

Entrée + Plat
+ Dessert des Saveurs de Saison*
+ apéritif maison + café

Prix net, Menu hors boisson

Burger du jour / Today's burger :

13,90 €

Sauf dimanche
Consulter la proposition du jour
sur l'ardoise

*Except Sundays
Consult today's suggestion on the board*

Menu enfant :

8 € Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 12 €

Au choix :

Saumon fumé ou croquette de crevettes

Steak haché, escalope de volaille ou filet de cabillaud

Dame blanche

+ Boisson comprise (25cl)

Desserts :

Assiette de fromages 6,50€

Selection of cheeses

Sabayon gratiné aux fruits frais 6€

Grilled sabayon of fresh fruit

Vacherin moderne, mangue et framboise 6€

Modern-style vacherin, mango and raspberry

Crème brûlée praliné 5€

Praline crème brûlée

Profiteroles vanille et chocolat chaud 6€

Vanilla and hot chocolate profiterole

Mousseline de fromage blanc, Spéculoos
et fraises au miel 6€

*Fromage blanc mousseline, Speculoos and strawberries with
honey*

Verrine de chocolat et confit de myrtilles,
crème vanille 6€

Verrine of chocolate with blueberry jam, vanilla cream

Soupe de pêche à la menthe, oreillons meringués . 6€

Peach mint soup, peaches topped with meringue

Café gourmand 7,50€

Gourmet coffee

Champagnes

Coupe de champagne 12 cl	10 €
Coupe de champagne rosé 12cl	11 €
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune 75cl	61 €
Veuve Clicquot Rosé 75cl	66 €
Veuve Clicquot Vintage Time 75cl	71 €
Veuve Clicquot Vintage Time Rosé 75cl	77 €
La Grande Dame de Clicquot 75cl	98 €
Magnum Carte Jaune 150cl	129 €
Moët et Chandon Brut Impérial 75cl	60 €
Moët et Chandon Grand Vintage 75cl	71 €
Moët et Chandon Grand Vintage Rosé 75cl	76 €
Dom Pérignon 75cl	176 €

Cafés, Thés et Infusions

Café	2,20 €
Décaféiné	2,20 €
Noisette	2,20 €
Décaféiné Noisette	2,20 €
Double Café	3,20 €
Double Décaféiné	3,20 €
Café Crème	3,20 €
Décaféiné Crème	3,20 €
Cappuccino	4 €
Décaféiné Cappuccino	4 €
Chocolat chaud	4 €
Thé	3 €
Infusion	3 €
Irish Coffee	9 €

Alcools

Le verre de 5cl	
Fleur de bière	7 €
Alcools blancs (poire, framboise, mirabelle)	9 €
Marc de Gewurztraminer	9 €
Vieux Marc de Champagne Lanson	9 €
Armagnac XO	9 €
Cognac	9 €
Cognac XO Hennessy	17 €
Genièvre de Houille Carte Noire	9 €
Calvados Morin hors d'âge 15 ans	9 €



5, rue des Débris Saint-Etienne. Lille.

03 20 12 06 95

www.restaurant-alcide-lille.com