

NOS DESSERTS "MAISON"



Tarte au sucre	7,00€
Mousse au chocolat	7,00€
Tiramisu	7,00€
Fromage blanc, nappage caramel et brisure de spéculoos	5,50€
Brioche façon pain perdu	6,50€
Panna Cotta	5,50€
Moelleux au Chocolat	7,00€
Café ou thé gourmand	8,50€
Irish gourmand	13,50€

NOS COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE (Vanille, nappage chocolat, crème fouettée)	6,90€
CHOCOLAT LIÉGÉDIS (Chocolat, vanille, nappage chocolat, crème fouettée)	6,90€
CARAMEL LIÉGÉDIS (Caramel, vanille, nappage caramel, crème fouettée)	6,90€
CAFÉ LIÉGÉDIS (Café, vanille, nappage café, crème fouettée)	6,90€
COUPE COCONUT'S (Glace noix de coco et chocolat, nappage chocolat, crème fouettée)	6,90€
COLONEL (Sorbet citron, 2 cl de vodka Eristoff)	6,90€
COUPE DU LUC Glace caramel, chocolat, vanille, brisures de cookies, crème fouettée, nappage caramel	7,50€



Coupe 2 boules4,00€
Coupe 3 boules5,00€

PARFUM :
Vanille, caramel, chocolat,
café, pistache, fraise, citron,
noix de coco, spéculoos

CARTE DES BOISSONS

NOS BIÈRES À LA PRESSION



	25cl	33cl	50cl
Angelus Blonde 7°	4,00€	5,00€	6,50€
Dominicain Triple 8,2°	4,50€	5,80€	7,00€
Paix Dieu 10°	5,90€	7,00€	9,00€

NOS BIÈRES BOUTEILLE

33cl



Bon Secours Prestige 9°	6,00€	Kastel Rouge 8°	5,80€
Paix Dieu Nova 6°	6,50€	Desperados 5,9°	5,00€
Karmeliet 8,4°	5,80€	Jupiler Sans Alcool (25cl)	3,50€

LA BOUTEILLE DE CHAMPAGNE (75cl) Etienne Oudart Brut45,00€

EFFERVESCENT

AOP crémant de Bordeaux5,00€/ (12cl) | 26,00€/Bouteille
Louis Vallon, blanc de noirs

NOS VINS



BLANC

	Prix Verre 12cl	Pot 25cl	Pot 50cl	Bouteille
IGP du Gard Chapitre 9 (légèrement moelleux)	3,50€	7,00€	15,00€	19,00€
VDF Chardonnay Ch'ti verre Divin ...	4,50€	9,00€	17,00€	26,00€
VDF Melon de Bourgogne	4,00€	8,00€	15,00€	22,00€

ROSÉ

IGP Var **Gris d'Argens, souvenir du Var** 3,50€ 7,00€ 13,00€ 19,00€

ROUGE

AOP Blaye Côtes de Bordeaux Cuvée des David	4,00€	8,00€	15,00€	22,00€
VDF Héritage du Conseiller Pinot Noir	4,00€	8,00€	15,00€	22,00€
AOP Côtes du Rhône RonRhône	3,70€	7,40€	14,80€	20,00€
IGP Saint Guilhem Le désert A de l'Argenteille	4,00€	8,00€	15,00€	22,00€

LES BOISSONS SANS ALCOOL

	33cl	50cl
Coca Cola	3,50€	4,50€
Coca Zero	3,50€	4,50€
Coca Cherry	3,50€	4,50€
Orangina	3,50€	4,50€
Oasis Tropical	3,50€	4,50€
Fanta	3,50€	
(Citron, Orange Ou Mangue Fruit Du Dragon)		
Fuze Tea	3,50€	
Minute Maid (Pomme ou Orange)	3,50€	
Schweppes Agrumes	3,50€	
Perrier	3,50€	
EAU (PLATE OU PETILLANTE)		1,50€
VILLERS (PLATE OU PETILLANTE) 100cl		2,50€



LES BOISSONS CHAUDES



Café Ou Décaféiné	2,00€
Thé ou Infusion	3,00€
Cappucino	3,20€
Chocolat Chaud	3,20€

NOS DIGESTIFS

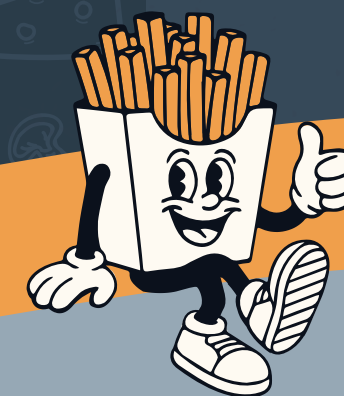
GENIEVRE DE LOOS (4cl)	6,00€
CALVADOS (4cl)	6,00€
COGNAC (4cl)	6,00€
GET 27 (4cl)	5,00€
IRISH COFFEE	7,90€
CREME BETISES	5,50€
DE CAMBRAI (4cl)	
BAYLEYS (4cl)	5,50€
LIMONCELLO (4cl)	5,00€
RHUM	7,90€
THE DEMON'S SHARE (4cl)	



brasserie duluc.fr - Le parc du Luc

Ouvert 7/7 midi et soir
même le dimanche

LA BRASSERIE DU LUC



SPÉCIALITÉS CH'TI

NOS COCKTAILS



SPRITZ APEROL (4cl), pétillant 8cl, eau gazeuse	7,00€
SPRITZ LIMONCELLO (4cl), pétillant 8cl, eau gazeuse	7,00€
PINA COLADA Rhum Havana (4cl), coco, ananas	7,00€
MOJITO Rhum Havana (4cl)	7,00€
MOJITO FRAMBOISE Rhum Havana (4cl), framboise	7,00€
DOUCEUR D'ÉTÉ Vodka Eristoff (4cl), soda agrume, citron, menthe	7,00€
CUBA LIBRE Rhum Havana (4cl), cola	7,00€
BLUE HAWAI Rhum Havana (4cl), Curaçao (2cl), coco, ananas	7,00€
TEQUILA SUNRISE Téquila (4cl), ananas	7,00€
AMERICANO MAISON Martini rouge (4cl), Apérol (4cl), eau gazeuse	7,00€
TROPICAL SANS ALCOOL ou VIRGIN PINA COLADA ou VIRGIN MOJITO	5,90€

LES APERITIFS



RICARD (2cl).....	3,50€
MARTINI (Rouge ou Blanc) (7cl)	5,00€
PORTO ROUGE (7cl)	5,50€
WHISKY CHIVAS 12 Ans D'âge (4cl)	7,00€
WHISKY Français ARLETT (Blended) (4cl)	7,00€
VIN BLANC (Pêche, Mûre, Cassis ou Violette) (12cl)	4,50€
PETILLANT (Pêche, Mûre, Cassis ou Violette) (12cl)	5,50€
COUPE DE CHAMPAGNE Oudart brut (12cl)	8,00€
PICON VIN BLANC (12cl)	5,00€
PICON BIÈRE (25cl)	5,00€

NOS ENTREES ET TAPAS

à Partager

Assortiment de Tapas 8 Pièces	7,00€
Assortiment de Tapas 16 Pièces	13,50€
Planche de Charcuterie et de fromages à partager	11,90€
Assiette de saumon fumé et ses toasts	9,90€
Croustillant au Maroilles	7,50€
La terrine du moment	6,50€

LES SANDWICHS

SANDIWCN

AMERICAIN

Jambon beurre	5,00€	7,50€
Terrine cornichon	5,00€	7,50€
Thon	7,50€	10,00€
Filet américain	7,50€	10,00€
Saumon Fumé	10,00€	12,50€
Fricadelle XL	9,50€	12,00€
Merguez	7,50€	10,00€
Mexicanos XL	9,50€	12,00€
Saucisse	7,50€	10,00€
Crispy Chicken	10,00€	12,50€
Steak Haché	10,50€	13,00€
Brochette de Poulet	11,00€	13,50€

NOS HOT DOGS



LE NEW YORKAIS	13,00€
(Saucisse, oignons frits, bacon crispy, cheddar, ketchup, moutarde)	
LE SALSA	13,00€
(Saucisse, oignons frits, chorizo, poivron, cheddar, moutarde)	
LE SAVOYARD	13,00€
(Saucisse, oignons frits, lardons, fromages à raclette, moutarde)	
LE CH'TI	14,00€
(Fricadelle, tranche de maroilles, moutarde, oignons frits)	

NOS TARTINES GRATINÉES

Bruschetta

LA SAVOYARDE	15,50€
(Béchamel, jambon, lardons, raclette, oignons)	
L'ESPAGNOLE	15,50€
(Béchamel, chorizo, poivrons, cheddar)	
L'AVESNOIS	15,50€
(Béchamel, jambon, maroilles)	
LA NEW YORKAISE	15,50€
(Béchamel, saucisse, oignons frits, cheddar)	
TARTINE DU LUC	15,50€
(Crème, jambon sec, tomate, oignons rouges, chèvre, miel, origan)	

LES BURGERS



BACON BURGER	15,50€
(Steak, salade, tomate, oignons rissolés, bacon crispy, cheddar, cornichons, sauce bacon)	
TEXMEX	15,50€
(Steak, salade, tomate, oignons rissolés, poivrons, chorizo, cheddar, cornichons, sauce toscane)	
AVESNOIS	17,00€
(Steak, salade, tomate, maroilles, sauce maroilles)	
FISH'N CHIPS	15,50€
(Fish'n chips, oignon rings, salade, tomate, oignon, cornichons, sauce tartare)	
VEGGIE	15,50€
(Galette végétale, salade, tomate, cornichons, sauce tartare)	
CHEESE	14,50€
(Steak, salade, tomate, oignons, cheddar, cornichons, sauce biggy)	
DOUBLE CHEESE	18,50€
(Steak x 2, salade, tomate, oignons, cheddar, cornichons, sauce biggy)	
CRISPY CHICKEN	16,00€
(Chicken, corn flakes, salade, tomate, oignons frits, bacon crispy, cheddar, cornichons, sauce barbecue)	
MONTAGNARD	17,50€
(Steak, raclette, bacon crispy, galette de pomme de terre, sauce bacon)	
CHÈVRE MIEL	17,00€
(Steak, salade, tomate, chèvre, miel, sauce roquefort)	
BURGER BICKY	14,00€
(Steak de porc 100 gr, concombre Bicky, oignons fris, mélange de sauce Bicky)	
DOUBLE BICKY	16,00€
(Steak de porc 100 gr x 2, concombre Bicky, oignons Fris, mélange de sauce Bicky)	

MENU CH'TI LUC

Sirop à l'eau

(pêche, menthe, violette, fraise, grenadine, citron ou citror)

+

Nuggets, saucisse, tenders ou Fish avec Frites

+

1 boule de Glace ou Pom'potes

+

Surprise

7,50€

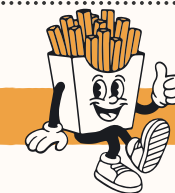
LES ASSIETTES BRASSERIE



Carbonnade Flamande	16,90€
Émincé de Poulet gratiné au maroilles	16,90€
Endive au gratin saveur maroilles.....	15,90€
Potjevleesch.....	16,50€
Filet Américain	13,90€
Demi Poulet	17,50€
Pièce du Boucher (180gr)	17,90€
Fricadelle XXL	14,50€
Mexicanos XXL	14,50€
Fish & Chips	16,00€
La Trilogie du Nord	21,90€
(Carbonnade, mini Welsh, Potjevleesch)	
Welsh avec œuf sur le plat	16,90€
Welsh de L'Avesnois	17,90€
(sauce maroilles et cheddar) avec œuf sur le plat	
Welsh du chef	19,90€
(Galette de pomme de terre, jambon, steak haché) avec œuf sur le plat	
Welsh Saumon, œuf sur le plat	19,50€
Steak Haché (125gr)	11,90€
Steak Haché à cheval (125gr)	12,90€
Assiette du Luc	19,90€
(Fricadelle XXL, Mexicanos XXL, Oignons rings)	
Andouillette d'Arras sauce maroilles	17,50€
Brochette de Poulet	14,50€
Brochette de Bœuf	16,50€

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches ou Riz ou Légumes du jour



SAUCES EN COMPLEMENT

Sauces froides : 0,70€

Mayonnaise, Ketchup, Toscane, Tartare, Biggy burger, Bacon, Tuche, Samourai, Hannibal, Moutarde, Andalouse, Américaine, Barbecue

Sauces chaudes : 1,00€

Maroilles, Poivre, Roquefort, Cheddar

NOS SALADES

CÉSAR	14,90€
(Salade, tomate, sauce César, tenders de poulet, croutons, oignons frits, grana padano)	
CÉSAR FISH	14,90€
(Salade, tomate, sauce César, Fish and chips, croutons, oignons frits, grana padano)	
MR SEGUIN	14,90€
(Salade, tomate, vinaigrette, toast chèvre, crispy bacon, oignons frits)	