

## Les boissons fraîches

<b>Les eaux minérales</b>	50 cl	100 cl
Evian - Vittel .....	3,00 €	4,00 €
Badoit - San Pellegrino .....	3,00 €	4,00 €

<b>Les sodas</b>	25 cl
Coca-Cola - Coca-Cola light .....	3,30 €
Sprite .....	3,30 €
Nestea 20 cl .....	3,30 €
Orangina .....	3,30 €
Schweppes Agrum' .....	3,30 €
Schweppes Indian Tonic .....	3,30 €

<b>Les jus de fruits</b>	25 cl
Jus de fruits Granini .....	3,50 €
Orange, tomate, abricot, ananas, multivitaminé, cranberry, pomme	

<b>Les limonades</b>	bouteille de 33 cl
 Limonade "P'tit Quinquin" .....	4,00 €
Nature, pomme-rhubarbe, violette	

<b>Les cocktails sans alcool</b>	20 cl
Tutti Frutti .....	6,00 €
Jus d'orange*, jus multifruits*, sirop de fraise	
Cosmo Soft .....	6,00 €
Jus de cranberry, jus de citron vert, eau gazeuse	
Mojito Soft .....	6,00 €
Citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, sucre de canne	
Virgin Piña Colada .....	6,00 €
Jus d'ananas, lait de coco	

## Les boissons chaudes

Expresso .....	1,80 €
Décaféiné .....	1,80 €
Petit café crème .....	1,80 €
Capuccino .....	3,50 €
Café ou chocolat viennois .....	3,50 €
Chocolat chaud .....	3,00 €

Thé Dammann .....	2,30 €
Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, vert, menthe	
Infusion Dammann .....	2,30 €
Camomille, verveine, tilleul, menthe	

## Les alcools

<b>Les apéritifs</b>	
Pastis 51 - Ricard - 2 cl .....	2,60 €
Martini bianco, rosso, dry ou rosato - 6 cl .....	3,90 €
Suze - Campari - 6 cl .....	3,90 €
Porto Sandeman Ruby ou White - 6 cl .....	4,60 €
Kir au Bourgogne Aligoté - 15 cl .....	3,80 €
Americano maison .....	7,00 €
Campari, Martini rosso, Martini dry	

<b>Les whiskies</b>	4 cl
William Lawson .....	5,20 €
J&B Rare .....	5,60 €
Chivas Regal Premium 12 ans .....	7,00 €
Oban 14 ans .....	8,00 €

<b>Supplément accompagnement soda ou jus de fruits - 12 cl .....</b>	<b>1,60 €</b>
Hors Red Bull et Red Bull Sugar Free	

<b>Les bières pression</b>	25 cl	50 cl
Heineken* .....	3,20 €	5,80 €
Affligem .....	3,70 €	6,80 €
DESPERADOS .....	3,70 €	
La bière pression du mois .....	3,70 €	

<b>Les bières bouteille</b>	
Buckler - Bière sans alcool - 25 cl .....	4,10 €
Kriek - 25 cl .....	5,20 €
Ch'ti ambrée - 33 cl .....	6,10 €
Pelforth brune - 33 cl .....	5,20 €
Spéciale 1664 blonde - 33 cl .....	5,20 €
Abbaye de Grimbergen blonde - 33 cl .....	6,10 €
Duvel blonde - 33 cl .....	6,10 €
Edelweiss blanche - 33 cl .....	6,10 €
Corona extra blonde - 33,5 cl .....	6,10 €
Chimay bleue ambrée trappiste - 33 cl .....	6,10 €
Orval ambrée trappiste - 33 cl .....	6,10 €
Supplément sirop ou Picon - 2 cl .....	0,50 €

<b>Les cocktails avec alcool</b>	12 cl
Despejito Citron vert, sucre de canne, bière Desperados, rhum blanc .....	7,00 €
Manza bière Bière Heineken, vodka, et Manzana Verde .....	7,00 €
Mojito Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, sucre de canne .....	7,00 €
Margarita Tequila, citron vert, eau gazeuse .....	7,00 €
Cosmopolitan Vodka, cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert .....	7,00 €
Tout ch'ti Russian Vodka, nectar de multifruits*, sirop de grenadine .....	7,00 €
Piña Colada Rhum blanc, nectar d'ananas, lait de noix de coco .....	7,00 €

\*Boisson à base de concentré de fruits.



## Artiste à la carte

De l'assiette à la rue, l'art se glisse partout. A chaque nouvelle carte, La Terrasse du Parc met en lumière l'œuvre d'un artiste de la Région. Pour cette édition, zoom sur...



Photo: Féral

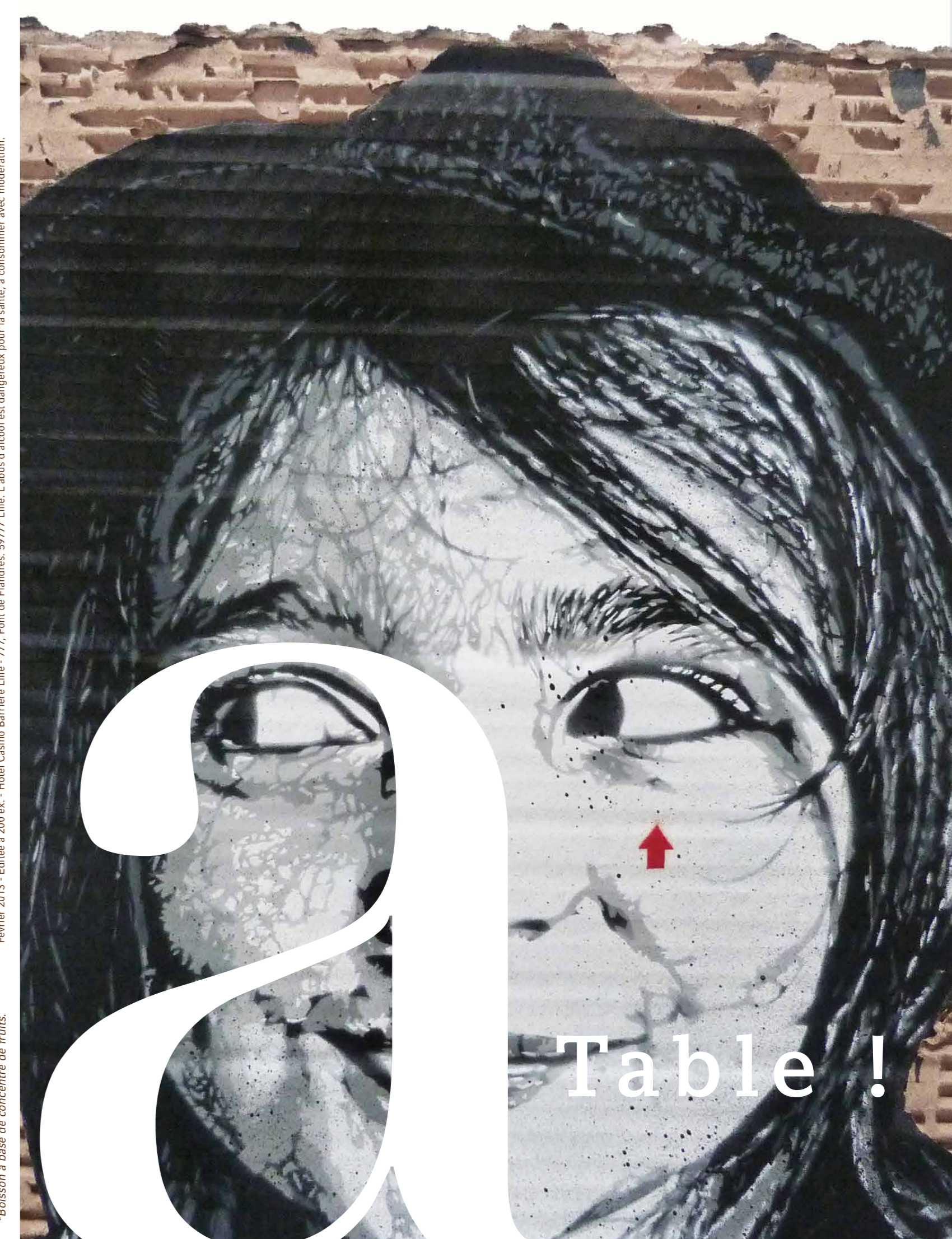
### Jef Aérosol

Artiste pochoiriste français issu de la première vague de «street art», Jef Aérosol, peint son premier pochoir à Tours en 1982. Il reste l'un des pionniers et chefs de file de cet art éphémère. De Lille à Pékin, en passant par Paris ou New-York, il a laissé sa trace sur les murs de nombreuses villes à travers le monde. Également musicien à ses heures, Jef a créé des portraits de personnalités comme Elvis Presley, Lennon, Hendrix mais une grande partie de son travail reste consacrée aux anonymes de la rue dont il peint les silhouettes grandeur nature, en noir et blanc, toujours soulignées de sa fameuse et mystérieuse flèche rouge, seconde signature et «marque de fabrique» de l'artiste. En 2011, c'est au cœur de Paris, à Beaubourg, tout près du Centre Georges Pompidou, qu'il réalise son plus grand pochoir (350 m²), intitulé «Chuuuutt !!!».

[www.jefaerosol.com](http://www.jefaerosol.com)

Visuel de couverture : «NINA».

Février 2013 - Édition à 200 ex. - Hôtel Casino Barrière Lille - 777 - Pont de Flandres. 59777 Lille. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



la Terrasse  
du Parc

la Brasserie Barrière

## Découvrir

# La cave

### Les champagnes

	12 cl	75 cl
Vranken Spécial Brut AOC Champagne	7,20 €	55,00 €
Fouquet's Brut AOC Champagne		60,00 €
Pommery Brut Royal AOC Champagne	9,00 €	65,00 €
Pommery Rosé Springtime AOC Champagne		70,00 €
Laurent Perrier Brut AOC Champagne		75,00 €

### Les vins rouges

	15 cl	46 cl	75 cl
Les Mercadières AOC Bordeaux	3,20 €	8,40 €	
Dourthe rouge N°1 AOC Bordeaux	3,35 €	9,00 €	18,00 €
Château de By AOC Médoc Cru Bourgeois			20,00 €
Château Macquin AOC Saint Emilion	4,20 €	11,00 €	20,00 €
Mouton Cadet AOC Bordeaux			29,00 €
Château La Tour Bessan AOC Margaux - Terra Vitis			29,00 €
Le Puy Bel Abord AOC Saint Nicolas de Bourgueil	4,00 €	12,00 €	18,00 €
Ego Cazes AOP Côte du Roussillon village Gamay	4,90 €	12,90 €	25,00 €
Bourgogne Pinot noir «les chansons» AOC Bourgogne	5,10 €	13,20 €	26,00 €

### Les vins rosés

	15 cl	46 cl	75 cl
Cuvée du Valadas AOC Côtes de Provence	3,00 €	8,20 €	
Dourthe rosé N°1 AOC Bordeaux	3,35 €	9,00 €	18,00 €

### Les vins blancs

	15 cl	46 cl	75 cl
Bourgogne aligoté Cave de Buxy AOC Bourgogne	3,00 €	8,20 €	
Cuvée Domaine Vacheron AOC Sancerre - Vacheron	6,90 €		29,80 €
Touraine sauvignon AOC Touraine	4,00 €	12,00 €	20,00 €
Dourthe blanc N°1 AOC Bordeaux	3,35 €	9,00 €	18,00 €
Petit Chablis Laroche AOC Chablis	5,60 €	17,40 €	27,60 €

### Les belles bouteilles

	75 cl
Château Bouscaut 2006 Grand Cru Classé de AOC Graves - Blanc	54,00 €
Pouilly Fumé les Ombelles 2009 Grand vin AOC de Loire	39,00 €
Château Durfort-Vivens 2007 2° Grand Cru Classé - AOC Margaux	55,00 €
Château Haut-Corbin 2007 Grand Cru Classé - AOC Saint Emilion	41,00 €
Baron Nathaniel 2009 AOC Pauillac	39,00 €
Château Larose de Gruaud 2007 2° Vin du Château Gruaud Larose AOC Saint Julien	45,00 €
Nuits Saint-Georges 2009 Pierre André AOC Bourgogne	44,00 €

### Les vins internationaux

	75 cl
ITALIE Bardolino Chiaretto Delibori	19,00 €
ITALIE Lambrusco Dolce Doc Medici Ermete Quercolli (vin perlé)	20,00 €
AFRIQUE DU SUD Leopard's Leap Pinautage Shiraz	29,00 €
ARGENTINE Fantelli Chardonnay Torontes	25,00 €
ETATS-UNIS Chardonnay Californie	26,00 €
CHILI Terra Noble Cabernet Sauvignon	28,00 €

### Les bières locales

	75 cl
Ch'ti blonde	14,00 €
3 Monts	11,50 €
La Rince cochon	14,00 €

la  
**Terrasse**  
du Parc  
la Brasserie Barrière

## Choisir

# Nos formules autour du buffet

**Saveurs express** (hors boisson) ..... 17,00 €  
Entrée + Dessert

**Saveurs choisies** (hors boisson) ..... 18,00 €  
Entrée + Plat ou Plat + Dessert

**Saveurs gourmandes** (hors boisson) ..... 24,00 €  
Entrée + Plat + Dessert

**Notre formule enfant** ..... 9,60 €  
Le menu des petits savoureux (jusqu'à 12 ans inclus).  
Entrée + Plat + Dessert au buffet (boisson comprise)  
Boisson : un verre de jus de fruits\* ou un soda 25 cl.

## Dimanche

# Notre formule brunch

**Grand brunch musical du dimanche** (boissons comprises) ... 28,00 €  
Se retrouver en famille ou entre amis et prendre le temps de partager... Un moment convivial autour de buffets généreux, de produits frais, de saveurs traditionnelles ! Ressourcez-vous, côté sucré ou côté salé... Tout est à volonté.  
Gratuit pour les enfants jusqu'à 12 ans.

## CASINIGHT & DAY RESTO & CASINO



Une formule tout compris, pour s'amuser sans dépenser plus !

**Le buffet à volonté** (Entrée + Plat + Dessert)

**et une boisson au choix** (verre de vin, bière, soda ou 1/2 eau minérale)

**+ 10 €\*\* pour jouer aux machines à sous ou aux jeux de table** ..... 32,00 €

**+ 1 coupe de champagne ou un cocktail** à déguster à l'ibar ou au Carré ..... au lieu de 44,20 €

Formule en vente à l'espace accueil.  
\*\*Non négociables et non remboursables, hors poker et roulette anglaise électronique. L'accès aux salles de jeu, à l'ibar et au Carré est réservé aux personnes majeures et non interdites de jeu, sur présentation d'une pièce d'identité en cours de validité ou de la carte Casinopass. Offre non valable le 31/12/2013 et les jours d'événements spéciaux.

## Découvrir

# Les incontournables

**Potchevleesch, pomme coin de rue** ..... 13,20 €  
«Petit pot de viande» en flamand : une spécialité locale à découvrir absolument

**Croquettes de crevettes grises** ..... 14,80 €  
Mêlée de chicon à la vinaigrette de betterave

**Burger du Parc** ..... NORMAL 14,80 € ..... COMPLET 15,90 €  
Pain burger doré au sésame, steak grillé, rondelles de tomate, salade fraîche, oignons, sauce barbecue, lard, cornichons et ses pommes frites

**Salade Caesar** ..... PETITE 9,00 € ..... GRANDE 14,90 €  
Salade croquante, duo de filet de poulet, œuf en croûte de pain de mie, tomates cerise, copeaux de parmesan, vinaigrette anchoïade

## Dévoier

# Le grillardin

**Pièce du boucher du moment (selon arrivage)** ..... 14,20 €  
Notre chef sélectionne pour vous une pièce traditionnelle au gré du marché

**Pluma de porc Ibérique** ..... 19,10 €  
Pièce tendre et persillée provenant d'une des meilleures races de porc au monde  
Très savoureuse, elle se déguste rosée

**Côte de bœuf Simmental aux échalotes confites** ..... 26,00 €  
Beau morceau de 550 gr. fondant et savoureux servi avec ses pommes coin de rue et sa sauce béarnaise au jus. Comptez entre 15 et 20 minutes d'attente selon votre choix de cuisson

### Les tartares

**Tartare de bœuf «à cheval»** ..... 15,60 €  
Notre tartare est sublime d'une galette fondante et croustillante de pomme de terre, d'un œuf au plat et d'une salade mêlée aux condiments

**Tartares de bœuf au choix** ..... 14,80 €  
3 façons de l'apprécier : préparé par nos soins, aller-retour ou filet américain

*Nos tartares et nos grillades sont accompagnés d'une garniture et d'une sauce au choix.*

*Les garnitures : pommes frites, salade mêlée, duo de frites et salade*

*Les sauces : bleu, Maroilles, béarnaise, trois poivres*

**Supplément garniture** ..... 2,90 €

**Supplément sauce** ..... 1,80 €

## Savourer

# Les entrées

**Foie gras de canard mi-cuit** ..... 13,50 €  
Chutney de poire au cidre, briochette tiède au magret fumé

**Œufs pochés au parmesan** ..... 7,00 €  
Salade tiède de lentilles, vinaigrette de framboise

**Consommé de bœuf** ..... 5,90 €  
Raviole des sous-bois

**Duo de gambas et de Saint-Jacques en persillade** ..... 14,10 €  
Salade thai croquante

**Maquereau mariné, relevé au Wasabi** ..... 9,90 €  
Pommes charlotte tièdes au beurre fumé

## Déguster

# Les plats

**Lasagnes fondantes d'aubergine et mozzarella di Buffalo** ..... 9,90 €  
Mesclun parfumé à l'huile d'argan

**Waterzoi de saumon** ..... 13,90 €  
Poêlée de légumes fondants

**Saint-Jacques snackées au jambon Serrano** ..... 19,60 €  
Asperges rôties au Comté et éclats de noix

**Dorade grise en aiguillettes** ..... 15,10 €  
Linguines à la courgette, crème d'oignon doux

**Demi-magret de canard rôti, jus de moutarde à l'ancienne** ..... 15,20 €  
Mousseline de pomme de terre au beurre noisette, fricassée des sous-bois

**Risotto de volaille petits pois et champignons** ..... 17,80 €  
Jus corsé et copeaux de vieille Mimolette

**Epaulé d'agneau de lait des Pyrénées confite** ..... 18,60 €  
Couscous de légumes

### Les moules frites

**Moules marinières** ..... 14,80 €  
Un peu d'échalotes, de vin blanc et une pointe de persil

**Moules à la crème** ..... 14,90 €  
Un soupçon de crème

**Moules à la crème de Maroilles** ..... 15,20 €  
Un soupçon de crème et l'accent du terroir

### Du lundi au vendredi

**Le plat du jour** ..... 11,80 €  
Chaque midi, notre Chef vous propose un plat de saison selon le marché

**Le plat du jour accompagné de son café gourmand** ..... 15,20 €

## Goûter

# Les fromages et desserts

**Faiselle à votre convenance** ..... 5,50 €  
Salée : Huile d'olive, vinaigre de Xérès, ciboulette, piment d'Espelette  
Sucrée : Menthe fraîche, sucre roux, coulis de mangue ou de framboises, miel  
Régional : avec une confiture de lait aux éclats de spéculoos

**Tarte Tatin gourmande aux pommes** ..... 5,60 €  
Caramel de beurre salé et crème épaisse

**Millefeuilles croquant chocolat noir intense** ..... 6,50 €  
Crème glacé choco-noisette

**Cheese cake crémeux** ..... 5,50 €  
Ananas Rhum raisin rôti à la vanille bourbon

**Café ou thé gourmand** ..... 4,90 €  
Café expresso ou thé au choix, assortiments de mignardises sélectionnées par notre Chef

**Buffet de desserts** ..... 8,90 €  
Une sélection de notre Chef pâtissier parmi des recettes classiques et de subtiles nouveautés

**Le Ch'ti café gourmand** ..... 5,20 €  
Café expresso, merveilleux, royal chocolat spéculoos, ch'tiramisu

**Avec votre Ch'ti café gourmand nous vous offrons 1,50 €\* de jetons pour tenter de devenir millionnaire sur les machines Magic Casinos Jackpot !**

\*Non négociables et non remboursables. L'accès aux salles de jeu est réservé aux personnes majeures et non interdites de jeu, sur présentation d'une pièce d'identité en cours de validité ou de la carte Casinopass. Offre valable aux machines à sous le jour même de l'achat.