



# NOTRE CARTE

 @chticharivari13

 @ch'ti charivari Villeneuve d'Ascq

 [www.chticharivari-villeneuve-dascq.fr](http://www.chticharivari-villeneuve-dascq.fr)



# LES STARTERS

**Assiette de convivialité** 2 pers **9,90 €** / 4 pers **15,90€**

Fromages chauds sur toasts avec diverses charcuteries et saumon

**Planche charcut'fromages** 2 pers **9,90 €** / 4 pers **15,90€**

Fromages froids avec diverses charcuteries et du beurre

**Camembert fondu à partager** **9,50€**



# LES MENUS

**Express Midi** **14,90 €**

(Plat, dessert du jour, café)

(du lundi au vendredi, hors jours fériés)

**Ch'ti Charivari\*** **30,90 €**

Entrée + Plat + Dessert dans l'ensemble de la carte

(\*sauf raclette à volonté)

**Ch'tout compris** **39,90 €**

Kir 12cl (crémant ou vin blanc) ou bière en 25cl ou soft + entrée au choix + Plat au choix + vin au pichet de 25cl (rosé, rouge ou blanc) ou bière en 25cl ou soft ou bouteille d'eau en 50cl + dessert au choix + café et mini digestif 2cl

(\*sauf raclette à volonté)

**Petit Montagnard (-12 ans)** **9,50 €**

Steak haché frites, mini croziflette, mini tartiflette, mini raclette, mini welsh ou mini burger frites + 2 boules de glace au choix ou crêpe au sucre ou nutella



## SOFTS

Coca-Cola / Zéro / Cherry 33cl	3,90€
Fanta Orange 25cl	3,90€
Sprite 25cl	3,90€
Fuzetea Thé pêche 25cl	3,90€
Tropico 25cl	3,90€
Minute Maid 25cl	3,90€
Orange / Pomme / Ananas	
Red Bull 25cl	4,00€
Schweppes Tonic 25cl	3,90€

## EAUX MINÉRALES

	50cl	1L
Eau Plate	3,40€	4,60€
Eau Gazeuse	3,60€	4,90€

## BOISSONS CHAUDES

Café	2,30€
Café crème ou décaféiné	2,40€
Décaféiné crème	2,50€
Grand café	3,20€
Grand décaféiné	3,30€
Grand crème	3,30€
Cappuccino	4,00€
Thé, Infusion	3,50€
Chocolat Chaud	3,80€

# NOS BIÈRES

## Pressions 25cl 33cl 50cl

**Leffe Blonde – 6,6°** 4,00€ 4,80€ 6,90€

Toute la fraîcheur d'une bière blonde légère associée à la signature aromatique savoureuse de Leffe

**Tripel Karmeliet – 8,4°** 4,70€ 5,70€ 8,00€

Des notes complexes et raffinées d'épices, de céréales et de vanille avec une fin de bouche sèche et légèrement amère

**Bière de saison** 4,60€ 5,40€ 7,80€

**Picon bière** 5,20€ 6,50€ 8,00€

**Monaco** 3,90€ 4,80€ 6,80€

## Bouteilles 33cl

**Corona Extra – 4,5%** 6,00€

**Seau de 5 Corona Extra – 4,5%** 25,00€

## Les Bières savoyardes – 33 cl 5,70€

**Verte du Mont Blanc** 5,9°

Aromatisée au génépi

**Violette du Mont Blanc** 4,7°

Aromatisée à la violette

**Blanche du Mont Blanc** 4,7°

**Rousse du Mont Blanc** 6,5°

**Blonde du Mont Blanc** 5,8°

# NOS APÉROS

**Ricard – 2cl** 4,00€

**Martini rouge ou blanc – 6cl** 5,20€

**Muscat – 12cl** 4,50€

**Porto rouge – 12cl** 4,50€

**Kir – 12cl** 4,50€

**Kir Savoyard (Crémant de Savoie) – 12cl** 6,00€

Cassis, Mûre, myrtille, pêche, framboise, fraise des bois, violette

**Coupe de Crémant de Savoie – 12cl** 6,00€

**Américano maison – 12cl** 7,50€

Campari, Martini rouge, Martini blanc, Gin

**Spritz – 15cl** 7,50€

**Picon vin blanc – 12cl** 4,90€

**Vodka Wyborowa – 4cl** 6,90€

# NOS WHISKYS

**Ballentine's – 4 cl** 6,90€

**Jack Daniels – 4 cl** 7,50€

**Aberlour – 4cl** 8,00€

**Supplément diluant** 1,00€

Coca, Jus d'ananas, Jus d'orange



## NOS MOCKTAILS

7,00€

### Virgin mojito

Menthe fraîche, citron vert, cassonade, sucre de canne et limonade blanche avec glaçons

**Cocktail de jus de fruits** Jus d'orange, jus d'ananas et grenadine avec glaçons

**Virgin Pina Colada** Purée de Coco, jus d'ananas avec glaçons

## NOS COCKTAILS

### Mojito

Rhum Havana Especial (brun) Menthe fraîche, citron vert, cassonade, sucre de canne et eau gazeuse

8,50€

### Mojito Savoyard

Rhum Havana Especial (brun) Menthe fraîche, citron vert, cassonade, sucre de canne et crémant de Savoie

9,00€

**Pina Colada** Rhum Havana Especial (brun), purée de coco Monin, jus d'ananas

8,50€

**Cactus** Rhum Havana Especial (brun), curaçao bleu, jus d'ananas

8,50€

**Cuba Libre** Rhum Havana Especial (brun), coca, citron vert et cassonade

8,50€

**Sex on the Beach** Vodka Wyborowa, crème de pêche, jus d'ananas et Cranberry

8,50€

**Charivari** Génépi, crémant de Savoie, sirop de kiwi et sirop d'orgeat

8,50€

**Tequila Sunrise** Tequila Camino, jus d'orange et grenadine

8,50€

**Moscow Mule** Vodka Wyborowa, ginger beer, citron vert

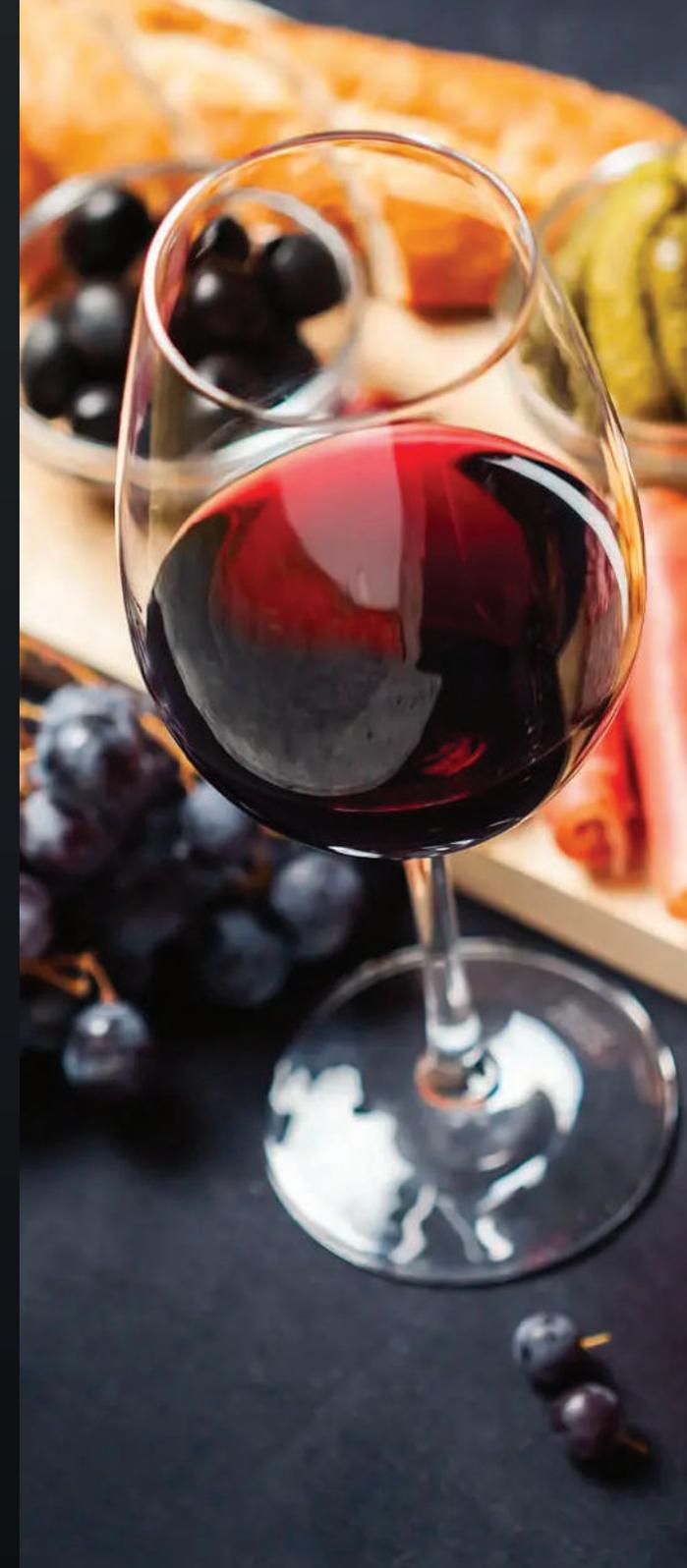
8,50€

**Gin Tonic** Gin Gordon, schweppes Tonic, citron jaune

8,50€

# NOS VINS

<b>Rouges</b>	<b>12cl</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
Gamay (Vin de Savoie)	4,90€	16,90€	25,90€
Mondeuse (Vin de Savoie)			26,90€
Arbin Mondeuse (Vin de Savoie)			28,90€
Arbin Mondeuse Magnum (1L5)			54,90€
Plan de Dieu (Côtes du Rhône)	4,90€		27,90€
<b>Blancs</b>	<b>12cl</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
Apremont ( AOP Vin de Savoie)	4,90€	16,90€	24,90€
Château de Monterminod (Vin de Savoie)			27,90€
Horgelus (Côtes de Gascogne moelleux)	4,90€		26,90€
<b>Rosé</b>			<b>75cl</b>
Sélection du moment			24,90€
<b>Vins au pichet</b>	<b>12cl</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
Merlot Rouge	3,90€	5,70€	10,50€
Sauvignon Blanc	3,90€	5,70€	10,50€
Cabernet Sauvignon	3,90€	5,70€	10,50€
<b>Nos bulles</b>	<b>12cl</b>		<b>75cl</b>
Notre sélection de Champagne du moment			49,00€
Crémant de Savoie Brut	6,00€		30,00€





# NOS DIGESTIFS

Get 27 / 31 - 5cl	7,00€
Baileys - 5cl	7,00€
Génépi - 5cl	7,00€
Marc de Savoie - 5cl	7,00€
Poire Williams - 5cl	7,00€
Cognac - 5cl	8,00€
Calvados - 5cl	7,00€
Amaretto - 5cl	7,00€
Irish Coffee (alcool au choix sur l'ardoise)	8,00€
Rhum du moment - 5cl	8,00€
<b>La Grolle (prix par personne)</b>	<b>6,00€</b>

Café, Génépi, Marc de Savoie, rondelles orange et citron, sucre de canne, mélange d'épices et clous de girofle



# LES ENTRÉES

**Assiette de charcuterie comme à la montagne** 7,50 €

**Assortiment de fromages fondus sur toasts** 7,90 €

Maroilles, Chèvre, Reblochon

**Saumon fumé sur toasts** 8,90 €

**Œufs cocotte savoyard au Reblochon** 8,50 €

**Mini Croques savoyards** 7,90 €

Toasts au Reblochon gratiné, oignons et lardons



# LES SALADES

**Charivari** 14,50 €

Salade, tomates, oignons rouges, noix, reblochon frit et jambon blanc

**Ch'ti** 14,50 €

Salade, tomates, oignons rouges, noix, jambon de pays de Savoie et toasts de maroilles gratiné

**Berger** 15,00 €

Salade, tomates, oignons rouges, pommes, jambon de pays de Savoie et chèvre fondu sur toasts

**Lac** 15,50 €

Salade, tomates, oignons rouges, saumon fumé, sauce cocktail



## LES WELSHS

**Welsh végétarien** 15,50€

Tartine de pain de campagne, moutarde, cheddar

**Welsh complet** 17,00€

Tartine de pain de campagne, moutarde, jambon blanc et œuf

**Welsh authentique** 17,90€

Tartine de pain de campagne, moutarde à l'ancienne, jambon blanc et œuf

**Welsh saumon** 17,90€

Tartine de pain de campagne, moutarde et saumon fumé

**Welsh savoyard** 17,90€

Tartine de pain de campagne, moutarde, jambon blanc, oignons, lardons et pommes de terre

*\*Tous nos welshs sont réalisés à la bière brune et au cheddar Galloway.*

*Ils sont également accompagnés de frites fraîches ou d'une salade avec vinaigrette maison*

# LES VIANDES

<b>Émincé de poulet</b>	<b>16,50€</b>
Au reblochon ou aux cèpes et bolets (selon la période)	
<b>Escalope de poulet Ch'ti</b>	<b>16,90€</b>
Escalope de volaille gratinée au spéculoos et au maroilles	
<b>Pavé de Rumsteak (env. 200g)</b>	<b>17,50€</b>
Sauce au poivre, reblochon, béarnaise, maroilles ou cèpes et bolets	
<b>Entrecôte (env.300g)</b>	<b>19,90€</b>
Sauce au poivre, reblochon, béarnaise, maroilles ou cèpes et bolets	
<b>Steak Tartare préparé ou non (env.150g)</b>	<b>16,50€</b>
Oignons rouges, capres, sauce cocktail, œuf et persil	
<b>Carbonnade Flammande</b>	<b>17,50€</b>
<b>SUPPLEMENTS SAUCES MAISON</b>	<b>1,00€</b>
Poivre, reblochon, béarnaise, maroilles ou cèpes et bolets	

*Toutes nos viandes sont accompagnées d'une salade avec vinaigrette maison et d'un accompagnement au choix :  
Gratin de crozets aux cèpes et bolets, frites fraîches,  
salade composée, gratin savoyard ou pommes de terre*

# LES POISSONS

<b>Fish &amp; Chips</b>	<b>16,50€</b>
<b>Pavé de saumon</b>	<b>17,90€</b>
Pavé saumon, pommes de terre rissolées, sauce hollandaise	

# LES BURGERS

<b>Ch'ti burger</b>	<b>17,90€</b>
Pain burger, steak haché (env.150g), bacon, maroilles fondu, salade, tomates, oignons et sauces maroilles maison	
<b>Burger fermier</b>	<b>17,90€</b>
Pain burger, escalope de volaille (env.150g), reblochon, salade, tomates, oignons et sauce reblochon maison	
<b>Burger Charivari</b>	<b>17,90€</b>
Pain burger, steak haché (env.150g), bacon, reblochon fondu, salade, tomates, oignons et sauce reblochon maison	
<b>Welsh' Burger XXL</b>	<b>20,90€</b>
Pain burger, steak haché (env.150g), bacon, cheddar Galloway fondu, salade, tomates, oignons	
<b>Atlantic Burger</b>	<b>18,90€</b>
Pain burger, saumon fumé chaud, cheddar Galloway fondu, salade, tomates, oignons et sauce reblochon maison (sauce à part)	
<b>Burger Dahut</b>	<b>17,90€</b>
Pain burger, steak haché (env.150g), bacon, chèvre fondu et miel, salade, tomates, oignons	
<b>Burger Pulled beef</b>	<b>18,90€</b>
Pain burger, effiloché de Bœuf, Fromage à raclette, tomates, oignons et sauce barbecue	
<b>Double Steak</b>	<b>4,00€</b>
<b>SUPPLEMENTS SAUCES MAISON</b>	<b>1,00€</b>
Poivre, reblochon, béarnaise, maroilles ou cèpes et bolets	

*Tous nos burgers sont accompagnés de frites fraîches et d'une salade verte avec vinaigrette maison*



# LES SPÉCIALITÉS

Toutes nos spécialités sont accompagnées de charcuterie et de salade verte, sauf « Tartimer ».

<b>Tartiflette</b> Pommes de terre, oignons, lardons, reblochon fondu et crème	<b>15,90€</b>
<b>Marolette</b> Pommes de terre, oignons, lardons, maroilles fondu et crème	<b>15,90€</b>
<b>Tartichèvre</b> Pommes de terre, oignons, lardons, tomates, herbes de Provence, chèvre fondu et crème	<b>15,90€</b>
<b>Tartimer</b> Pommes de terre, saumon fumé, Reblochon, crème et accompagnée d'une salade composée	<b>17,50€</b>
<b>Croziflette</b> Pâtes aux crozets, oignons, lardons, reblochon fondu et crème	<b>17,50€</b>
<b>Croute 3 Vallées</b> Tartine de pain de campagne, Raclette, chèvre, reblochon et crème	<b>16,50€</b>
<b>Croute 5 Vallées</b> Tartine de pain de campagne, Reblochon, chèvre, Raclette, maroilles, Camembert et crème	<b>17,90€</b>

# NOS ASSIETTES

<b>Assiette Charivari</b> Mini tartiflette, mini marolette avec charcuterie et salade	<b>17,50€</b>
<b>Assiette du Trappeur</b> Mini tartiflette, mini croziflette avec charcuterie et salade	<b>18,50€</b>
<b>Assiette Savoyarde</b> ¼ de reblochon fondu avec vin blanc, ail et herbes de Provence, ½ camembert pané fondu (flambé au calvados à votre demande uniquement), avec charcuterie et pommes de terre	<b>18,50€</b>
<b>Assiette Alpage (selon la période)</b> ¼ de reblochon pané fondu, ½ Mont d'Or, avec charcuterie et salade.	<b>19,90€</b>



# LES BOÎTES

## **Verger**

Camembert pané, nappé de miel et compote de pommes

17,90€

## **Reblochonou**

½ reblochon fondu avec vin blanc, ail et herbes de Provence

17,90€

## **Normande**

Camembert pané fondu (flambé au Calvados à votre demande uniquement)

17,90€

## **Savoyarde**

Reblochon pané fondu (flambé au Marc de Savoie à votre demande uniquement)

17,90€

## **Boîte chaude (selon la période)**

Mont d'Or fondu dans sa boîte avec vin blanc, ail et herbes de Provence

20,90€

*Toutes nos boîtes sont accompagnées de charcuterie, d'une salade verte avec vinaigrette maison et de pommes de terre.*



# LES SPÉCIALITÉS À PARTAGER

## Fondue Savoyarde (selon la période)

Emmental, comté, beaufort, vin blanc, ail et muscade, accompagnée de charcuterie et d'une salade verte

21,50€

## Fondue aux cèpes et bolets (selon la période)

Emmental, comté, beaufort, vin blanc et cèpes et bolets, accompagnée de charcuterie et d'une salade verte

22,90€

## La Potence

Viande de bœuf (rumsteak) flambée au whisky sur table accompagnée de frites fraîches ou gratin savoyard ou gratin de crozets, ou pommes de terre ou salade composée

21,50€

*Minimum  
2 personnes*





*Minimum  
2 personnes*

## LES RACLETTES

### **Tradition à l'ancienne au lait cru**

300 g / personne

### **Tradition à l'ancienne au Morbier**

300 g / personne

### **Tradition du mois (selon la période)**

300 g / personne

**19,50€**

par personne

**20,50€**

par personne

**22,90€**

par personne

### **Menu raclette à volonté**

Uniquement raclette tradition nature, pommes de terre, jambon blanc et rosette à volonté

**26,90€**

par personne

*Toutes nos raclettes sont accompagnées de charcuterie et pommes de terre*  
Pour tout remplacement de charcuterie par du saumon supplément : **3,00€**



Carte bancaire | Espèces | Ticket ou carte restaurant | Chèque vacances.  
NOUS N'ACCEPTONS PAS les chèques bancaires et la carte American express.



Nous n'aimons pas GASPILLER, et vous non plus ...  
N'hésitez pas à demander les restes de vos plats que vous peinez à terminer.  
Nous déclinons cependant toute responsabilité sur la consommation de ces produits hors de notre restaurant.

Retrouvez-nous également au restaurant de LOMME !

1 Rue du Château d'Isenghien • 59160 Lomme

☎ 09 50 32 58 72 • charivarilomme@gmail.com

📷 chticharivarilomme

📘 ch'ti charivari kinépolis Lomme

🌐 www.chticharivari-lomme.fr

