

Les entrées / Starters

Oeuf cocotte au Maroilles.....	6.90
<i>Egg cocotte with cream and maroilles cheese</i>	
Pot de rillettes de cochon.....	7.40
<i>Pork rillettes</i>	
Cassiolette d'escargots au Maroilles.....	9.40
<i>Snails with a local cheese sauce</i>	
Flamiche au fromage de Maroilles.....	8.80
<i>Local cheese from Maroilles pie</i>	
Paté de campagne à l'ancienne.....	8.80
<i>Country pork terrine</i>	
Filet de hareng mariné pomme de terre grenaille.....	8.80
<i>Marinated herring fillet with potatoes</i>	

Les salades / Salads

Salade de lardons et toasts de chèvre chaud.....	14.80
<i>Bacon and goat cheese toasts salad</i>	
Salade Caesar au poulet.....	14.80
<i>Chicken Ceasar salad</i>	
Salade du Ch'ti (croquettes de fromage de Maroilles).....	14.80
<i>Maroilles Cheese croquettes salad</i>	

Les poissons / Fishes

Escalope de saumon grillée sauce poisson.....	16.80
<i>Salmon steak on the grill, creamy fish sauce</i>	
Waterzoi de saumon et légumes à la crème.....	16.80
<i>Salmon waterzoi with vegetables and cream sauce</i>	
Fish & chips de cabillaud sauce tartare.....	16.80
<i>Cod Fish and chips and tartare sauce</i>	
Moules marinières en pøelon.....	17.50
<i>Mussels cooked in white wine with shallots and parsley</i>	
Moules marinières à la crème de Maroilles.....	18.50
<i>Mussels with a cheese Maroilles saus</i>	

Les spécialités régionales / Local specialties

Waterzoi de volaille.....	13.80
<i>Chicken Waterzooi with vegetables in a creamy broth</i>	
Omelette au fromage de vieux-Lille.....	14.80
<i>Omelette with Vieux-Lille cheese</i>	
Carbonade à la flamande (bœuf braisé à la bière et à la cassonade).....	16.80
<i>Flemish carbonade (beer-braised beef with brown sugar)</i>	
Coq à la bière du Coq hardi.....	14.80
<i>Beer-braised rooster</i>	
Welsh rarebit.....	15.80
<i>Melted cheddar cheese on toast with ham, beer, mustard and fried egg on top</i>	
Andouille de Cambrai sauce moutarde.....	15.80
<i>Cambrai Andouille Sausage with Mustard Sauce</i>	
Le véritable Potjevlees du Coq hardi.....	18.60
<i>(Porc, poulet, lapin et veau dans une terrine en gelée, recette inchangée depuis 1996!)</i>	
<i>(Pork, chicken, rabbit, and veal in a meat jelly terrine – unchanged recipe since 1996!)</i>	

14.90 €

MENU du COQ

*Le midi seulement du lundi au vendredi, hors jour fériés
Plat au choix et dessert ou café au choix*

Emincé de volaille sauce au Maroilles
Hampe de boeuf sauce poivre
Plat du jour
Faiselle coulis de fruits rouges
Crème au caramel
Café



Coq hardi

26 €

MENU REGIONAL

Flamiche au Maroilles
Cassiolette d'escargots au Maroilles
Paté de campagne à l'ancienne
Filet de hareng mariné
Waterzoi de volaille
Carbonade à la flamande
Coq à la bière du Coq hardi
Welsh rarebit
Moules frites (supplément 2 €)
Crème brûlée à la chicorée
Tarte al chuc, glace vanille
Coupe colonel du ch'ti

Les plats / Meat dishes

Emincé de volaille sauce au Maroilles.....	13.80
<i>Sliced chicken with Maroilles cheese sauce</i>	
Steak haché et œuf à cheval, échalotes.....	15.80
<i>Minced steak with egg on the top, shallots sauce</i>	
Steak tartare non préparé.....	15.80
<i>Make-your-own raw minced steak tartare</i>	
Ch'ti Burger au Maroilles.....	15.80
<i>Northern France burger with Maroilles Cheese</i>	
Pavé de bœuf sauce au choix.....	18.60
<i>Tender beef steak with your choice of sauce</i>	
Faux filet de boeuf sauce au choix.....	18.60
<i>Sirloin steak with your choice of sauce</i>	
Sauce au choix poivre, béarnaise, moutarde, Maroilles <i>Choice of sauce : pepper, béarnaise, mustard, Maroilles cheese</i>	

Menu enfant / Kid's menu

Jambon frites + 2 boules de glace.....	11.90
<i>Ham and fries + ice cream</i>	
Saucisse de Francfort frites + 2 boules de glace.....	11.90
<i>Sausage and fries + ice cream</i>	
Steak haché frites + 2 boules de glace.....	13.90
<i>Minced steak and fries + ice cream</i>	

Les desserts

Café gourmand.....	7.90
<i>Gourmet coffee with mini desserts</i>	
Crème au caramel.....	5.00
<i>Caramel custard</i>	
Faiselle coulis de fruits rouges.....	5.00
<i>Fresh faiselle cheese with red fruit coulis</i>	
Fondant au chocolat glace vanille.....	7.40
Tarte al chuc et boule de glace vanille.....	7.40
<i>Brown sugar tart with vanilla ice cream</i>	
Coupe Coq hardi.....	7.80
<i>(Glace spéculoos, noix, coulis caramel, chantilly)</i>	
Tarte Tatin (servie tiède avec glace vanille).....	7.40
Crème brûlée à la chicorée.....	6.80
Baba au rhum ambré.....	6.90
Dame blanche ou chocolat liégeois.....	7.80
Coupe colonel (sorbet citron arrosé de vodka).....	7.80
Coupe colonel du ch'ti.....	7.80
<i>(Sorbet citron arrosé de genièvre)</i>	
Assiette de fromages régionaux.....	9.80
<i>Plate of regional cheeses</i>	

PRIX NETS Paiements acceptés :
Titres restaurants, chèques vacances, cartes de crédit