



Restaurant Le Chambord



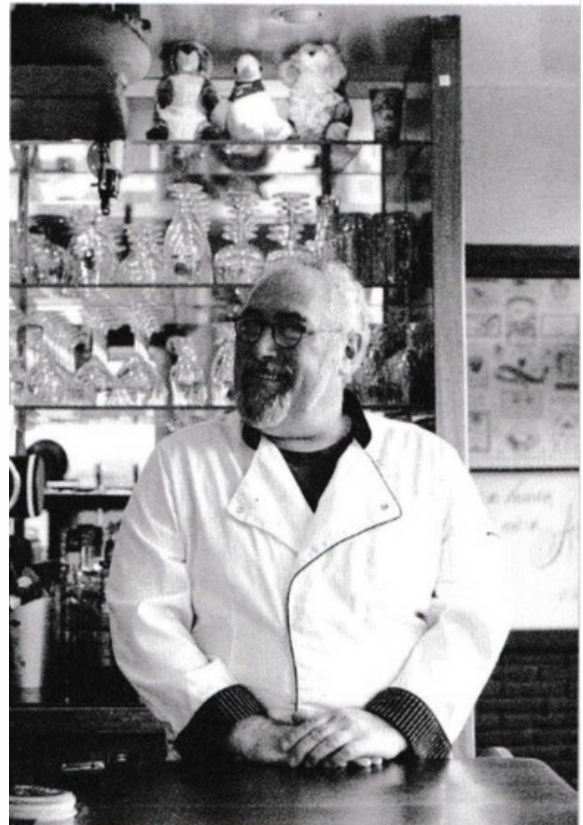
Bienvenue



Chères clientes,
Chers clients,

Bienvenue au Chambord !

Notre restaurant bénéficie d'une situation privilégiée le long de la départementale 939, en direction de la superbe Côte d'Opale.



Le Chambord, ainsi nommé par les fondateurs du restaurant, Michel et Jane Cocquelle, qui l'ont construit sur leur propre champ, est devenu un véritable lieu emblématique depuis son ouverture le 2 juin 1972.

Son appellation, "Le Chambord", est un subtil clin d'œil à son emplacement *au bord des champs*, ce qui n'a rien à voir avec le célèbre château de Chambord situé dans le département du Loir-et-Cher.

Richard vous propose une carte composée de plats traditionnels, confectionnés à partir de produits frais et de saison. Nous sommes fiers de souligner que la majorité de nos ingrédients proviennent en grande partie de nos chers producteurs locaux, garantissant une qualité remarquable.

Marie-Aude et Richard vous souhaitent un agréable moment.



"Goûtez l'exception, là où la tradition s'invite à votre table."



LA DEVISE DE RICHARD :

Notre carte est élaborée à partir de produits bruts à l'exception des glaces et des sorbets.

La Proximité est importante pour nous :

Nous travaillons avec de nombreux producteurs locaux.

- **Notre Pain :**

Boulangerie Masset à
Tincques

- **Nos Charcuteries,
et notre Boucherie :**

Centrale Viandes à Saint Pol
sur Ternoise

Ouverture :

Le Restaurant Le Chambord est ouvert

Du mercredi au dimanche de 12h00 à 14h00

Le Vendredi et le Samedi de 19h00 à 21h00

Fermé le lundi, Mardi toute la journée

Et le mercredi, jeudi et dimanche soir

- **Nos bières :**

La Goudale à St Omer
La W Brasserie à
Neuvireuil

...

- **Nos produits frais :**

Oeufs, champignons,
fraises : La Ferme Pierre
Boutin à Hermaville



Vous souhaitez venir en groupe ? Nous serions heureux de vous accueillir.

Renseignez-vous auprès de Marie-Aude.



“Commencez avec simplicité : nos entrées maison.”

NOS ENTRÉES

Nos Entrées

LA PLANCHE APÉRITIVE

6,00€ par personne

Minimum 2 personnes (Fromages,
Olives, Charcuteries...)

LA CREVETTE

11,90€

Crevettes grises en croquettes sur lit
de salade

L'ESCARGOT

Par 6 : 8,50€ Par 12 : 16€

Traditionnels à l'ail et au persil

LE PORC

6,90€

Assiette de Charcuteries et salade Verte
(Pâté, Saucissons, Jambon)

LA FICELLE

7,10€

Crêpe garnie de béchamel, champignons, jambon
gratinée au Gruyère ou au Maroilles.



“Nos plats, un hommage à la tradition et à la simplicité.”

LES PLATS

Les plats

LE BOEUF

17€

Le Pavé de Rhumsteak Sauce Poivre
ou Maroilles

LE PORC

16€

Andouillette St Poloise Sauce Moutarde

LA FICELLE

13,50€

Crêpe garnie de béchamel, champignons, Jambon,
Frites, salade

LE JARRET DE PORC

18,50€

Braisé à la Bière

En partenariat avec la Brasserie W
Goutez la “Bonsoir, porter à la
chicorée”

LE POULET

15,90€

En Suprême, cuisiné à la crème, champignons de
Paris gratinés au Maroilles



LES PÂTES

16€

Lasagne béchamel, boeuf haché avec salade verte



“Desserts faits maison, pour un fin douce et authentique”

LES DESSERTS MAISON

Les Desserts Maison

On a bien dit maison ;-) 8,00€

Mousse Chocolat
Crème brûlée à la Vanille
Crêpe Gourmande
Brioche Façon pain perdue

L'Assiette de « Tout un Peu » : Café ou Thé Gourmand
L'ensemble des desserts maison en petits formats 9.00€

AUTRES DESSERTS DU MOMENT : 8,00€

Tiramisu Glacé
Mystère Vanille, Cœur Meringue
Salade de fruits frais

LE COIN DES JUNIORS

Le Coin des Juniors

3,10€

Pirulo aux fruits



“Petits plats pour nos petits convives.”

MENU ENFANT
Menu Enfant

Jusqu'à 12 Ans 10.70€

Nuggets de Poulet

ou

Lasagne

ou

Burger Ou Cheese

Accompagnement : Frites



Glace Pirulo

ou

Mousse chocolat

ou

Glace 2 boules au choix





“Laissez-vous tenter par ces notes gourmandes glacées.”

CARTE DES GLACES

Carte des Glaces

LES COUPES GLACEES ULTRA
GOURMANDES 7,60€

CHTI'LIEGEOIS

1 boule Spéculoos, 1 boule Vanille,
Crème fouettée, Spéculoos, Café.

BALADE EN TOSCANE

1 boule Pistache, 1 boule Cerise, Crème fouettée,
Cerises Amarena.

L'AMERICAINE

1 boule Chocolat, 1 boule Vanille Brownie, Caramel,
Morceau de Brownie, Crème fouettée.

LES TRADITIONNELLES 7,60€

DAME BLANCHE

2 boules Vanille, sauce Chocolat, Crème fouettée.

CHOCOLAT LIEGEOIS

1 boule Chocolat, 1 boule Vanille,
sauce Chocolat et Crème fouettée.

CAFE LIEGEOIS

1 boule Café, 1 boule Vanille,
sauce Café et Crème fouettée.





“Une touche fraîche pour conclure votre repas.”

CARTE DES GLACES

Carte des Glaces

LES ARROSÉES 8,50€

CAMBRESIENNE

1 boule Menthe Chocolat, 1boule Chocolat, liqueur de bêtises de Cambrai, Crème fouettée.

PINA COLADA

1 boule Ananas, 1boule Coco, Ananas, Rhum, Crème fouettée.

FRAMBOISINE

2 boules Framboise, crème de Framboise, framboises, Crème fouettée.

COLONNEL

2 boules Citron, Vodka

LES DIFFERENTS PARFUMS :

LES CREMES GLACEES :

Vanille, Vanille Brownie, Chocolat, Pistache, Café, Menthe Chocolat, Fraise, Rhum Raisin, Noix de Coco, Spéculoos,

LES SORBETS :

Citron, Cerise, Ananas, Framboise, Cassis



1 boule 2.90€ / 2 boules : 4.90€ / 3 boules : 6.90€

0.90€ supplément : crème fouettée, chocolat, fruits, brownie....



“Les plats de Richard, où la simplicité rencontre le goût.”

FORMULE

Richard

27.90€ Hors Boissons

6 Escargots à l'ail et persil

ou

Assiette de Charcuteries

ou

Ficelle gratinée



Lasagne de Bœuf

ou

Andouillette Saint-Poloise

ou

Suprême de Poulet au Maroilles



Crème Brulée

ou

Mousse au Chocolat

ou

Glace 3 boules (Parfum au choix)





“Des saveurs directement du champ à votre table.”

FORMULE

Au bord des Champs

33.90€ Hors Boissons

12 Escargots à l'ail et persil

ou

Croquettes de crevettes



Pavé de Bœuf (+2.50€)

ou

Jarret de Porc confit à la Bière



Desserts au Choix à la Carte





“Pâte croustillante, ingrédients frais, saveur inoubliable”

NOS PIZZAS

Nos Pizzas

VÉGÉTARIENNE : 12.10€

Sauce tomate, artichauts, poivrons, olives, champignons, tomates, olives, mozzarella

LA REINE : 12.50€

Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella

NAPOLITAINE : 11.00€

Sauce tomate, anchois, câpres, tomates, mozzarella

WELSCH : 13.00€

Sauce tomate, moutarde, jambon, cheddar

MEXICAINE : 14.90€

Sauce tomate, tomates, poivrons, bolognaise, chorizo, cheddar

BOLOGNAISE : 11.90€

Sauce tomate, bolognaise, cheddar ou mozzarella





“Chaque bouchée est entre tradition et créativité.”

NOS PIZZAS

Nos Pizzas

CH'TI : 13.90€

Crème, jambon, champignons, maroilles, mozzarella

4 FROMAGES : 13.00€

Crème, maroilles, chèvre, gorgonzola, mozzarella

SAUMON FUMÉ : 14.00€

Crème aneth, saumon fumé, câpres, mozzarella

CHÈVRE MIEL : 12.90€

Crème, chèvre, olives, miel, mozzarella

MARGARITA : 11.50€

Sauce tomate, jambon, mozzarella

