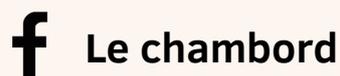




**“La Cuisine est le Coeur d’un Restaurant,
Le Client son Âme ...”
(R. Lecomte)**



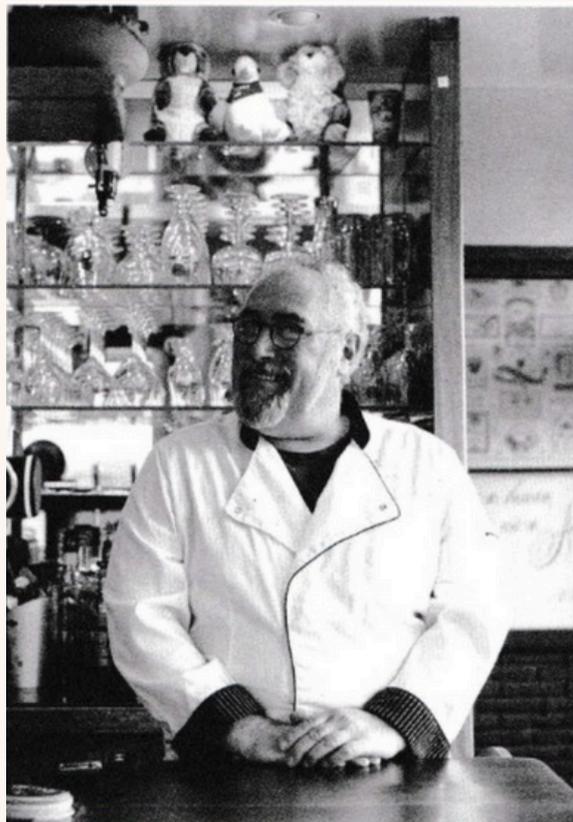
Suivez-nous sur Facebook



Chères clientes,
Chers clients,

Bienvenue au Chambord !

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



Le Chambord, ainsi nommé par les fondateurs du restaurant, Michel et Jane Cocquelle, l'ont construit sur leur propre champ. Il est un véritable lieu emblématique, et cela 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 donc 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.

Carte imaginée par Marie-Aude et Richard
et mise en page par lamarmitedigitale.fr



"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

Nos produits frais :

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

Nos bières :

La Goudale à St Omer
La W Brasserie à Neuvireuil
Et les bières du moment

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

Vous souhaitez venir en groupe ? Organiser un événement ? 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

6,50€ par personne

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

LA RÉGIONALE

8,50€ (en plat avec frites: 15,50€)

Bouchées au Maroilles :

Jambon, champignons, gratinées au Maroilles,

Accompagnées d'une salade

LA MER

11,90€

Gravelax de Saumon mariné à la Chicorée

L'ESCARGOT

Par 6 : 8,90€ Par 12 : 16,50€

Traditionnels à l'ail et au persil

LA VÉGÉTARIENNE

6,50€ (13,50€ en plat)

Salade, Tomates, Artichauts, Poivrons,

Oignons rouges, Champignons, Betteraves

LA CHARCUTIÈRE

9,50€ (17,50€ en plat avec frites)

Assortiment de différentes charcuteries :

Jambon cru, Saucisson, Terrine Artisanale



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



LES PLATS

Les plats

LE BOEUF

23,60€

Entrecôte XXL Origine Blonde d'Aquitaine, Sauce poivre vert, Frites cuites au gras de bœuf, Salade

L'ORIGINALE

16,50€

Boulettes de Bœuf Maison gratinées au Cheddar Frites cuites au gras de bœuf, Salade

LE POULET

16,20€

En suprême, cuisiné à la crème, Champignons de Paris gratinés au maroilles, Frites, Salade

LE PORC

18,90€

Jarret confit de longues heures dans la Bière

En partenariat avec la Brasserie W, découvrez la "Bonsoir", Une porter à la chicorée aux notes gourmandes.

LA MER

19,90€

Minute de Saumon et Tagliatelles



(Bouteille 33cl : 6,90€)

LE TRADITIONNEL WELSH

15,50€

Pain moutardé, Jambon, Cheddar gratiné, Frites, Salade

LE CASSOULET

17,90€

Haricots blancs mijotés de longues heures, Saucisse de Toulouse Artisanale, Confit de Canard, Lard.

Servit en Cassole Artisanale de la poterie "Not Frères"





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

LES DESSERTS MAISON

Les Desserts Maison

On a bien dit maison ;-) et à 8,20€

Mousse au Chocolat -

Mousse Chocolat Blanc Spéculoos -

Tarte au Sucre de “Mémé Angélique” -

“Tarte Cuite dans les Tourtières en Aluminium, de ma grand mère paternelle” Marie-Aude

Baba au Rhum de “Mamie Madeleine” -

“Recette bien Arrosée de ma Grand Mère maternelle” Richard

La gaufre au sucre Perlé -

Crème glacée, chocolat et Crème Fouetté.

L'Assiette de « Tout un Peu » : Café ou Thé Gourmand

L'ensemble des desserts maison en petits formats 9,00€

AUTRES DESSERTS DU MOMENT : 8,10€

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 10.90€

Nuggets de Poulet

ou

Boulette de Bœuf Maison (avec ou sans cheddar)

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 GLACÈS ULTRA
GOURMANDES 8,90€

CHTI'LIEGEOIS

2 boules Spéculoos, 1 boule Vanille,
Crème Fouettée, Spéculoos, Café.

BALADE EN TOSCANE

1 boule Pistache, 2 boules Cerise, Crème Fouettée,
Cerises Amarena.

L'AMERICAINE

1 boule Chocolat, 2 boules Vanille Brownie, Caramel,
Morceau de Brownie, Crème Fouettée.

LES TRADITIONNELLES 7,60€

DAME BLANCHE

2 boules Vanille, sauce Chocolat, Crème Fouettée.

CHOCOLAT LIEGEOIS

2 boules Chocolat, 1 boule Vanille,
Sauce Chocolat et Crème Fouettée.

CAFE LIEGEOIS

2 boules Café, 1 boule Vanille,
Sauce Café et Crème Fouettée.





“Une touche fraîche pour conclure votre repas.”

CARTE DES GLACES

Carte des Glaces

LES ARROSÉES 9,90€

CAMBRESIENNE

2 boules Menthe Chocolat, 1 boule Chocolat, Liqueur de Bêtises de Cambrai, Crème Fouettée.

PINA COLADA

2 boules Ananas, 1 boule Coco, Ananas, Rhum, 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 : 5,00€ / 3 boules : 6.90€

0.90€ supplément : Crème Fouettée, Chocolat, Fruits, Brownie....





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

FORMULE

Richard

28.90€ Hors Boissons

6 Escargots

ou

Assiette de Charcuteries

ou

Salade Végétarienne



Boulettes de Bœuf

ou

Suprême de Poulet au Maroilles

ou

Welsh



Mousse au Chocolat

ou

Tarte au sucre

ou

Glace 3 boules





“Des saveurs directement du champ à votre table.”

FORMULE

Au Bord des Champs

34.90€ Hors Boissons

12 Escargots à l'Ail et Persil

ou

Gravelax de Saumon à la Chicorée

ou

Bouchée au Maroilles



Entrecôte XXL (+5,50€)

ou

Jarret de Porc

ou

Minute de Saumon



Desserts au Choix à la Carte





“Pâte croustillante, ingrédients frais, saveur inoubliable”

NOS PIZZAS

Nos Pizzas

VÉGÉTARIENNE : 12.30€

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

REINE : 12.80€

Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella

NAPOLITAINE : 11.30€

Sauce tomate, anchois, câpres, tomates, mozzarella

WELSCH : 13.30€

Sauce tomate, moutarde, jambon, cheddar

MEXICAINE : 15.20€

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

BOLOGNAISE : 12.30€

Sauce tomate, bolognaise, cheddar ou mozzarella





“Chaque bouchée est entre tradition et créativité.”

NOS PIZZAS

Nos Pizzas

CH'TI : 14.20€

Crème, jambon, champignons, maroilles, mozzarella

4 FROMAGES : 13.30€

Crème, maroilles, chèvre, gorgonzola, mozzarella

SAUMON FUMÉ : 14.30€

Crème aneth, saumon fumé, câpres, mozzarella

CHÈVRE MIEL : 13.20€

Crème, chèvre, olives, miel, mozzarella

MARGARITA : 11.80€

Sauce tomate, jambon, mozzarella

Supplément garniture: 1,50€

Assiette de Salade: 2,50€

