



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



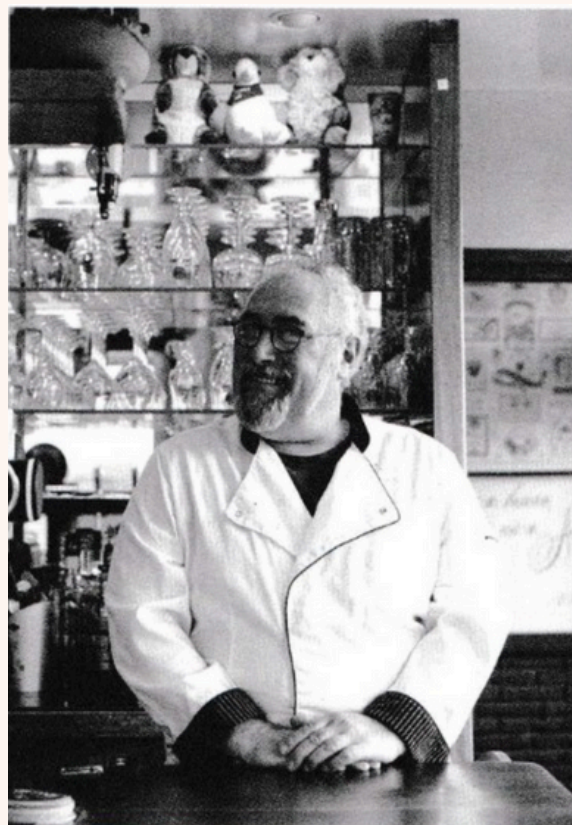
Suivez-nous sur Facebook



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.



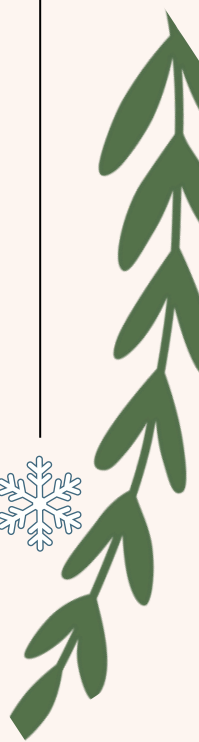
Le Chambord, ainsi nommé par les fondateurs du restaurant, Michel et Jane Cocquelle, l'ont construit sur leur propre champ. Il est un véritable lieu emblématique, et cela depuis son ouverture le 2 juin 1972.

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**.

Nos produits frais :

- *Œufs, champignons, fraises...*: La **Ferme Pierre Boutin** à Hermaville
- *Produits laitiers* : La **Ferme du Moulin**

Nos Charcuteries, et notre Boucherie :

Centrale Viandes à Saint Pol sur Ternoise

Notre Pain :

Boulangerie **Masset** à Tincques

Nos bières :

La Brasserie Goudale
et nos bières du moment

Nos produits sucrés:

Brioche **PASQUIER**, pour nos gaufres, macarons, ... à Aubigny

Nos frites :

Elles sont faites **maison** et cuites au **gras de bœuf** !

Ouverture :

Le restaurant "Le Chambord" est ouvert **du mercredi midi au dimanche midi*** et **le vendredi et samedi soir***.

*Le midi de **12h00 à 14h00** - *Le soir de **19h00 à 21h00** .

Fermé le Lundi et 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.



*Ouverture :

Mercredi, jeudi, vendredi, samedi, dimanche midi

Vendredi, samedi soir

“Commencez avec simplicité : nos entrées maison.”

NOS ENTRÉES

Nos Entrées

LA PLANCHE APÉRITIVE

6,90€ par personne

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

LA MER

11,90€

Saumon fumé par nos soins et son toast grillé

L'ESCARGOT

Par 6 : 8,90€ Par 12 : 16,50€

Traditionnels à l'ail et au persil

LA SAINT JACQUES

16,50€

Saint Jacques gratinées aux petits légumes

LA REGIONALE

9,90€ (14,90€ en plat avec frites*, salade)

Ficelle Picarde (gruyère) ou Avesnoise (maroilles)

Crêpe, duxelles de champignons, Jambon

LA SAISON

5,90€

Potage de légumes

LES SOUS BOIS

7,90€

Cassolette champignons de Paris

Gratiné au Maroilles



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



LES PLATS

Les plats

LE BOEUF

25,90€

Faux Filet, Sauce au Poivre *ou* Maroilles

Frites*, salade

L'ORIGINALE

16,90€

Boulettes de Bœuf Maison gratinées au Cheddar

Frites*, Salade

LE POULET

17,90€

En suprême, cuisiné à la crème,

Champignons de Paris gratinés au maroilles, Frites*, Salade

LA MER

21,50€

Tagliatelles crémees, fine tranche de Saumon cuit minute à l'huile d'olive

LE CANARD

19,00€

Cuisse de canard confit, pommes de terre sarladaises

LA SAVYNOISE

18,90€

La potée selon Richard, Sauce Grand-Mère bien relevée à l'ail et persil.

Choux, carottes, pommes de terre, lard, saucisses fumées, jarret

LA FLAMANDE

14,90€

Carbonade de Bœuf mijotée à la bière et pain d'épices moutardé, Frites*

LA CROUSTILLANTE

14,90€

Tartine béchamel moutardée, jambon cru gratiné au fromage de Belval, frites*, salade



“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 -
Traditionnelle crème brûlée à la chicorée -
Fromage Blanc à la gelée de Coings -

Baba au Rhum de “Mamie Madeleine” -
“Recette bien Arrosée de ma Grand Mère maternelle” Richard

La Gaufre Liégeoise au sucre perlé -
Crème glacée, chocolat et Crème Fouettée.

Profiteroles -
sauce chocolat et crème fouettée.

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€
Autres desserts du moment

Tiramisu Glacé -
Mystère Vanille, Cœur Meringue -
Salade de Fruits Frais -



LE COIN DES JUNIORS
Le Coin des Juniors

Pirulo aux fruits 3,10€



“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 GLACÈES ULTRA GOURMANDES 8,90€

CHTI'LIEGEOIS

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

BALADE EN TOSCANE

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

L'AMERICAINE

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

LES TRADITIONNELLES 7,60€

DAME BLANCHE

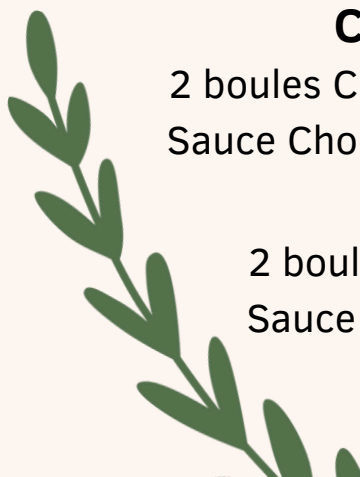
2 boules Vanille,
Sauce Chocolat, Crème Fouettée.

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

30.90€ Hors Boissons

6 Escargots

ou

Assiette de Charcuteries

ou

Ficelle Picarde (gruyère) ou Avesnoise (maroilles)



Boulettes de Bœuf gratinées au cheddar

ou

Suprême de Poulet au Maroilles

ou

La Potée de Richard



Mousse au Chocolat

ou

Gaufre liégeoise, glace et crème fouettée

ou

Crème brûlée à la chicorée



“Des saveurs directement du champ à votre table.”



FORMULE

Au Bord des Champs

35.90€ Hors Boissons

12 Escargots à l'Ail et Persil

ou

St Jacques gratinées aux petits légumes

ou

Saumon fumé par nos soins



Faux filet de bœuf

(sauce au poivre ou maroilles)

ou

Confit de canard et pommes sarladaises

ou

Tagliatelles crémees et saumon minute



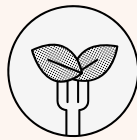
Desserts au Choix à la Carte



“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€



“Pour bien travailler, il faut bien déjeuner.”

FORMULE DU MIDI

Formule du midi

La semaine : du mercredi au samedi midi uniquement

PLAT SEUL : 14,90€

ENTREE / PLAT

PLAT / DESSERT 18,90€

ENTREE / PLAT / DESSERT : 21,90€



Entrée

Cassolette champignons
gratinée au Maroilles

ou

Potage

ou

Terrine Artisanale

Plat

Plat du jour

ou

Tartine Gratinée au
Belval, béchamel
moutardée, jambon

cru, frites* et salade

ou

Carbonade de Bœuf

Dessert

Mousse au chocolat

ou

Crêpe au sucre
ou au chocolat

ou

Salade de fruits





Le Chambord vous souhaite un bon appétit



*“Le principal ingrédient pour toute une bonne cuisine familiale est
l’amour, l’amour envers ceux pour qui vous cuisiner.”*

Sophia Loren