

# Carte des Vins

## Softs

Coca-Cola 33cl	<del>3.30</del>	2.90
Coca-Cola Light 33cl	<del>3.30</del>	2.90
Perrier 33cl		3.30
Orangina 25cl		3.30
Schweppes 20cl		3.30
Jus de fruits Pago 20cl		4.00
Supplément sirop		0.50

## Eaux

Vittel 50cl	<del>3.00</del>	2.65
San Pellegrino 50cl	<del>3.00</del>	2.65
Vittel 100cl	<del>4.00</del>	3.50
San Pellegrino 100cl	<del>4.00</del>	3.50
Eau de Perrier 50cl	<del>3.00</del>	2.65
Eau de Perrier 100cl	<del>4.00</del>	3.50

## Bières

<b>Pression</b>		
Heineken 25cl		3.2
Heineken 50cl		6.4
<b>Bouteilles</b>		
Jenlain 25cl		4.0
Chimay bleue 33cl		4.5
Leffe blonde ou brune 33cl		4.5
Duvel 33cl		4.5
Kasteel Bier 33cl		4.5
Brigand 33cl		4.5

## Digestifs 4cl

Calvados Morin hors d'âge		6.0
Armagnac XO		6.0
Marquis de Montesquiou		
Cognac Martell VS		6.0
Eau-de-vie Dopf & Irion		6.0
Fleurs de Bière		5.0
Cointreau		5.0
Amaretto di Saronno		5.0

## Cafés, Thés

Café expresso	<del>2.0</del>	1.75
Double expresso		3.0
Thé / Infusion		3.0

## Les Classiques

			<i>Btle 75cl</i>
<b>1ères Côtes de Blaye aoc</b>	Château Labrousse	rouge	19.5
<b>Bordeaux aoc</b>	Château Frontenac	rouge	15.0
<b>Saint-Nicolas de Bourgueil aoc</b>	Jean Macé	rouge	22.0
<b>Alsace aoc</b>	Pinot-noir, Emile Kugler	rouge	24.0
<b>Saint-Pourçain aoc</b>	Cave Nebout	rouge	17.5
<b>Côtes du Rhône-villages aoc</b>	"Séguret"	rouge	21.0
<b>Graves aoc</b>	Carbon d'Artigues	rouge	27.0
<b>Côtes de Provence aoc</b>	Cuvée du Bailly	rosé	19.5
<b>Costières de Nîmes aoc</b>	Ch. Mas Neuf "Tradition"	rosé	19.0
<b>Muscadet de Sèvre &amp; Maine sur Lie aoc</b>		blanc	17.0
<b>Saint-Pourçain aoc</b>	Cave Nebout	blanc	17.5

## Les Appellations d'Exception à prix doux

<b>Saint-Amour aoc</b>	Domaine Piron	rouge	30.0
<b>Bourgogne Htes Côtes de Beaune</b>	Ch. de Mercey	rouge	38.5
<b>Pessac-Léognan aoc</b>	Château Lafont Menaut	rouge	39.5

## Champagne

<b>Champagne</b>	Goutorbe-Bouillot		45.0
	Récoltant Manipulateur		

## Vins en Carafes

			<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
<b>Bordeaux aoc</b>	Château Frontenac	rouge	5.5	10.0
<b>Alsace aoc</b>	Pinot-noir, Emile Kugler	rouge	9.5	15.0
<b>1ères Côtes de Blaye aoc</b>	Château Labrousse	rouge	6.5	13.0
<b>Saint-Pourçain aoc</b>	Cave Nebout	rouge	6.0	11.5
<b>Saint-Nicolas de Bourgueil aoc</b>	Jean Macé	rouge	8.0	14.0
<b>Côtes de Provence aoc</b>	Cuvée du Bailly	rosé	6.5	13.0
<b>Muscadet de Sèvre &amp; Maine sur Lie aoc</b>		blanc	6.0	11.5
<b>Saint-Pourçain aoc</b>	Cave Nebout	blanc	6.0	11.5

Carafe d'eau à disposition  
Prix nets en euros - Taxes et service compris

# Le Restaurant Primevère

117, av. Jean Jaurès - 59600 Maubeuge - tél. 03 27 62 15 00

## Apéritifs

- Coupe de Champagne** 12cl / **Kir Royal** 12cl **6.00**  
**Kir vin blanc** cassis, fraise des bois ou pêche de vigne 12cl **3.50**  
**Suze / Martini** rosso, bianco 6cl **4.00**  
**Porto Sandeman** rouge ou blanc 6cl **4.00**  
**Picon** vin blanc 12cl / **Picon** bière 25cl **5.00**  
**Pissang** orange 12cl **4.00**  
**Pastis 51** 2cl **3.00**  
**Americano** maison 10cl **5.00**  
**Gin Beefeater / Vodka** Seagram 4cl **5.00**  
**Cocktail** sans alcool **4.00** / **Cocktail** du Jour **6.00**

## Apéritifs Régionaux

- Kir du Nord** Pissolo au coquelicot et vin blanc 12cl **4.00**  
**Rhubarbe aux mûres et méthode Champenoise** 12cl **5.00**  
**Sambro** vin rouge et noix vertes 12cl **5.00**

## Whiskies 4cl

- Ballantine's** 5.00  
**Aberlour / Cardhu** 12 ans / **Glenfiddich** 12 ans / **Guillon** 6.50  
**Bushmill's** 6.50

Prix nets en euros - Taxes et service compris

Le Restaurant Primevère

117, av. Jean Jaurès - 59600 Maubeuge - tél. 03 27 62 15 00

# *Le Menu - Carte*

## *Première assiette*

**Le buffet de hors d'œuvres** à volonté  
**L'entrée du moment** à découvrir sur l'ardoise

## *Deuxième assiette* *les Plats à la plancha...*

*La cuisine à la plancha est synonyme de convivialité, portée par des produits simples et savoureux, elle offre un mode de cuisson qui sublime le goût des aliments*

**Pavé de Rumsteak** 180gr, labellisé blanc-bleu  
**Noix d'entrecôte** 300 gr labellisé blanc-bleu +4€  
**Andouillette de Cambrai** 180g, pot de moutarde à l'ancienne  
**Tournedos de saumon lardé** réduction balsamique  
**Brochette de blanc de volaille** marinée à la graine de cumin

**Tous nos plats peuvent être accompagnés d'une sauce au choix :**  
**Maroilles, Echalotes ou Poivre**

## *La cuisine autour du Monde .....*

*Des plats dépayés et gourmands préparés avec soin  
pour vous offrir des moments vrais et succulents*

**Tajine d'agneau aux poires**, cannelle et amandes  
**Risotto aux cèpes** et coppa grillée  
**Orecchiette aux brocolis et scampis** gratinés au four  
**Brandade de morue déssalée** petite salade  
**Véritable Américain Burger** et ses frites « maison »

**Le poisson de la criée** à découvrir sur l'ardoise  
**Le plat du moment** à découvrir sur l'ardoise

## *Troisième assiette*

**Le Buffet de dessert** à volonté  
**Assiette de fromages du Ch'ti**  
**Tarte Tatin façon du chef** et sa glace cannelle  
**Dame blanche**, chocolat chaud  
**Café gourmand**

# Nos Formules

## Menu 2 Assiettes à 18€00

Entrée au choix + Plat au choix

ou

Plat au choix + Dessert au choix

## Menu 3 Assiettes à 22€00

Entrée au choix + Plat au choix + Dessert au choix

## Menu Express à ~~13€00~~ 11€45

en semaine uniquement à midi et hors jours fériés

Buffet des entrées ou des desserts au choix + Un Plat du jour

## Menu des Petits Chefs à ~~7€50~~ 6€60

enfants de moins de 12 ans

Un Buffet au choix (entrées ou desserts) + Steak haché

+ 1 Boisson au choix

## Le Tout Buffet à ~~15€00~~ 13€20

Buffet des entrées à volonté + Buffet des desserts à volonté

# A la Carte

Buffet d'entrées à volonté	11.00
Entrée	8.00
Plat chaud	15.00
Plat du jour	<del>11.00</del> 9.70
Dessert	9.00

Prix nets en euros - Taxes et service compris