



LA CARTE

*Tous les jours de 10H00 à 23H00
Vendredi et samedi jusqu'à 00H00*

Depuis 1957

50 Place de la Gare - Lille

LES SOFTS

Coca-Cola 33cl 3.90€

Original, Zero ou Cherry

FANTA 25cl 3.90€

Sprite 25cl 3.90€

fuze tea 25cl 3.90€

Minute Maid 25cl 3.90€

Pomme, orange, ananas, abricot ou tomate

Oasis 25cl 3.90€

Orangina 25cl 3.90€

Schweppes 25cl 4.20€

Agrumes ou tonic

Fever-Tree 20cl 4.20€

Ginger Beer

RedBull 25cl 4.50€

Classique ou pastèque

Limonade 20cl 3.50€

Diabolo 20cl 4.00€

Vittel 25cl 3.40€

Vittel 50cl 4.50€

Vittel 1L 5.90€

Perrier 33cl 4.20€

San Pellegrino 50cl 4.90€

San Pellegrino 1L 6.90€

Supplément Sirop +0.50€
Menthe, fraise, grenadine, citron, citror,
violette, pêche, kiwi, ou orgeat

LES ALCOOLS 4CL

Tequila Olmeca 6.90€

Vodka Wyborowa 6.90€

Gin Beefeater 6.90€

LES WHISKIES 4CL

Ballantine's 6.90€

Jack Daniel's 8.50€

Aberlour Casg Annamh 8.90€

Lot 40 9.90€

Glenlivet 12 ans 9.90€

The Deacon 9.90€

LES RHUMS 4CL

Havana Club 3 ans 6.90€

Havana Club 7 ans 8.90€

Plantation Pineapple 8.90€

Naga 8.90€

Don papa 8.90€

Diplomatico 8.90€

La Favorite 2 ans 8.90€

Bumbu 8.90€

Supplément Sioft + 1.50€
Supplément Red Bull +2.50

LES APÉRITIFS

Ricard 2cl	3.50€
Martini Rosso 5cl	5.90€
Martini Bianco 5cl	5.90€
Kir Vin Blanc 14cl	4.50€
<i>Mûre, cassis, violette, framboise ou pêche</i>	
Kir Royal 14cl	9.90€
<i>Mûre, cassis, violette, framboise ou pêche</i>	
Champagne Mercier 10cl	9.90€
Picon Vin Blanc 20cl	6.50€
Porto Rouge 7cl	5.90€
Porto Blanc 7cl	5.90€

LES SPRITZ

Spritz Apérol Classique	7.90€
Spritz Apérol Royal	9.90€
Spritz Italicus	8.90€
Spritz Limoncello	8.90€

LES MOCKTAILS

Virgin Colada	6.90€
Bora Bora	6.50€
<i>Ananas, citron, pomme et grenadine</i>	
Strawberry Fizz	6.90€
<i>Fraise, pomme, citron vert et menthe</i>	

LES COCKTAILS

Cuba Libre	8.50€
Jäger Bomb	8.50€
Moscow Mule	8.90€
Tequila Sunrise	8.90€
Piña Colada	8.90€
Lyncheburg Lemonade	8.90€
<i>Whisky, Cointreau, jus de citron, sucre de canne et limonade</i>	
Blue Lagoon	8.90€
<i>Vodka, jus de citron, curaçao et limonade</i>	
Le Crush	8.90€
<i>Gin Citadelle et RedBull pastèque</i>	
La Locomotive	8.90€
<i>Jäger, pomme, framboise et citron</i>	
Gin Tonic Classique	10.00€

LES MOJITOS

Virgin Mojito	6.50€
Virgin Fruity Mojito	6.90€
<i>Fraise, framboise ou passion</i>	
Mojito Classique	8.50€
Fruity Mojito	8.90€
<i>Fraise, framboise ou passion</i>	
Mojito Spécial	9.90€
<i>Rhum Havana 7ans</i>	
Mojito Royal	9.90€
<i>Rhum et Champagne</i>	

LES BIÈRES CLASSIQUES :

	25cl	33cl	50cl
Jupiler 5.2°	4.10€	5.50€	7.50€
Cadette 5°	4.50€	6.10€	7.80€
Cadette IPA 6°	5.10€	6.90€	8.20€
Vedett Extra White 4.7°	5.10€	6.90€	8.20€
Picon bière	4.90€	6.90€	7.90€
Panaché	4.10€	5.50€	7.50€
Monaco	4.50€	5.90€	7.70€

LES BIÈRES INCONTOURNABLES :

	25cl	33cl	50cl
Leffe Blonde 6.6°	5.10€	7.30€	8.50€
Kasteel Rouge 8°	5.20€	7.50€	8.90€
Cuvée des Trolls 7°	5.20€	7.50€	8.90€
Filou 8.5°	5.20€	7.50€	8.90€
Brique House du moment (Voir Serveur)			

LES BIÈRES PRESTIGES :

	25cl	33cl	50cl
Paix Dieu Nova 6°	5.40€	7.70€	9.20€
Kwak 8.4°	5.40€	7.70€	9.20€
Duvel 6.66°	5.20€	7.50€	8.90€
Chouffe 8°	5.40€	7.70€	9.20€
Tripel Karmeliet 8°	5.40€	7.70€	9.20€
Bon Secours Triple 9°	5.40€	7.70€	9.20€
Castelain Grand Cru 8.5°	5.40€	7.70€	9.20€
Paix Dieu 10°	5.70€	7.90€	9.90€

LES VINS BLANCS :

Java Blanc

Côtes de Gascogne - Sud Ouest

Soleil Automne

Côtes de Gascogne - Sud Ouest

Petit Chablis

La Chablisienne - Cuvée Vibrant - Bourgogne

Entre Deux Mers

Domaine de la Marotte - Sauvignon

LES VINS ROSÉS :

Gris de gris

Domaine de la Figueirasse - Sable de Camargue Méditerranée

LES VINS ROUGES :

Cuvée du Comptoir

Domaine de la Marotte

Les Pious

Domaine Dieulefit - Côtes de Rhône

Cru Gaudard

Grand vin de Bordeaux

Pinot Noir

J.L. Denois - Haute Vallée de l'Aude

LES PICHETS :

K-ré : Blanc / Rosé / Rouge

Conseil du Caviste - Domaine Laforgue - Rousillon

LES CHAMPAGNES :

Mercier

G.H. Mumm

12cl

4.70€

5.70€

5.90€

4.90€

12cl

4.90€

12cl

5.20€

5.20€

5.90€

6.90€

12cl

3.90€

25cl

7.50€

75cl

24.90€

27.90€

29.90€

25.90€

75cl

24.90€

75cl

25.90€

25.90€

34.00€

39.00€

50cl

11.90€

75cl

55.00€

69.00€

LES PLANCHES ET PETIT CREUX



La Fromagère	15.90€
La Charcutière	15.90€
La Mixte	16.90€
La Croustillante	13.90€
Le Saucisson	8.00€
Le Demi-Saucisson	4.90€
La Petite Frite	4.50€
La Grande Frite	5.50€

LA FORMULE PLANCHE

Une planche au choix, accompagnée
de deux bières pressions en 25cl
ou d'une bière en 25cl et 25cl de vin*
ou de deux 25cl de vin*

**Vin en pichet*

22.90€

LES MENUS

MENU BY L'EXPRESS

Les plats

Plat du jour

ou

Filet américain

ou

Potjevleesch

ou

Steak haché

Les boissons

Verre de vin k-ré (Blanc, Rouge ou Rosé)

ou

Soft

ou

Cadette 25cl

Expresso

17.90€

MENU BILOUTE

Les entrées

Tarte au maroilles 

ou

Mini carbonnade Flamande 

ou

Mini welsh 

Les plats

Poêlon de moules au choix

ou

Pavé de saumon

ou

Assiette du Ch'ti

ou

Onglet au maroilles

ou

Carbonnade flamande 

ou

Welsh by l'Express 

Les desserts

Dessert au choix (hors alcool)

Entrée + plat ou Plat + dessert 23.90€

Entrée + plat + dessert 27.90€

MENU ENFANT

Les plats

Fricadelle frites

ou

Tenders de poulet frites

ou

Saucisse frites

Les desserts

Petite glace au choix

6.90€

LES ENTRÉES

Terrine du moment 6.90€

Le duo régional 6.90€
Potjevleesch et terrine

Saumon fumé 10.90€

Mini carbonnade Flamande 7.90€

Mini welsh 7.90€

Soupe à l'oignon gratinée 7.90€

Tarte au maroilles 7.90€

LES SALADES

Salade de chèvre chaud 13.90€
Toasts , chèvre, miel et lardons

Salade Océane 16.90€
Saumon fumé, gambas, anchois, oeuf, pommes de terres

Salade César 15.90€
Tomates, tenders de poulet, oeuf dur, oignons, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César

Salade Veggie 14.90€
Crudités de saison, tomates et mozzarella

CÔTÉ MER

Moules marinières 16.90€

Moules à la crème d'ail 17.90€

Moules au maroilles 17.90€

Fish and Chips 14.90€

Pavé de saumon 16.90€

LES PLATS RÉGIONAUX

Tarte au maroilles 13.90€

Filet de poulet 14.90€
Sauce au choix

Carbonnade Flamande 16.40€

Welsh by l'Express 16.40€

Welsh Royal by l'Express 17.90€
Avec saucisse de Francfort

Potjevleesch 14.50€

L'assiette du Ch'ti 16.40€
Fricadelle, terrine, potjevleesch et carbonnade Flamande

L'assiette du Ch'ti XXL 22.90€
Fricadelle, terrine, potjevleesch, carbonnade Flamande, welsh et poulet maroilles

LES BURGERS

Double steak + 4.10€
Oeuf au plat + 1.50€

Burger by l'Express  **15.90€**

Steak haché, sauce échalote, crème de cheddar, salade et crudités

Chicken Burger  **16.90€**

Deux tenders de poulet, sauce barbecue, crème de cheddar, salade et crudités

Burger Ch'ti  **16.90€**

Steak haché, maroilles et sauce maroilles

Fish Burger  **16.90€**

Cabillaud pané et sauce tartare

Gargantua Burger  **19.90€**

Steak haché, deux tenders de poulet, sauce barbecue, crème de cheddar, oeuf au plat, salade et crudités

LES PETITS CREUX

Croque-Monsieur  **12.90€**

Croque-Madame  **13.90€**

Saucisses de la maison LESAGE **12.90€**

Fricadelles frites **12.90€**

LES PÂTES

Penne à la Normande **14.90€**

Poulet, champignon et crème

Penne Texas **14.90€**

Lard grillé et cheddar gratiné

Penne à l'Italienne **15.90€**

Jambon cru, pesto et tomates cerises

Penne Veggie **15.90€**

Pesto, tomates cerises et burrata

CÔTÉ TERRE

Steak haché **12.90€**

Steak à cheval **14.40€**

Steak haché gratiné au maroilles **15.90€**

Steak Gourmand **14.90€**

Crème de cheddar et oeuf au plat

Entrecôte $\simeq$ 300g **23.90€**

Onglet $\simeq$ 180/ 200g **16.90€**

Onglet gratiné au maroilles **18.90€**

Filet Américain 200g **13.90€**

Version XL : 300g + 4.00€

Les sauces :

Echalote, Maroilles, Poivre, Maître d'hôtel,
Crème de cheddar

supplément sauce : +1.00€

Les garnitures :

Frites, Riz, Penne, Haricots verts, Salade
ou Pommes grenailles

supplément garniture : +3.00€

LES DIGESTIFS

Bailey's	5.90€
Get 27	5.90€
Limoncello	5.90€
Cognac	5.90€
Calvados	5.90€
Grand Marnier	5.90€
Eau de vie de poire	5.90€
Fleur de bière	6.90€

LES CRÉATIONS

1 Boule	3.90€
2 Boules	5.90€
3 Boules	6.90€
Suppléments	0.70€

*Chantilly, Sauce chocolat, Sauce caramel ou
Sauce café*

LES COUPES

Dame Blanche	6.90€
<i>2 boules vanille, sauce chocolat et chantilly</i>	
Chocolat Liégeois	6.90€
<i>2 boules chocolat, sauce chocolat et chantilly</i>	
Café Liégeois	6.90€
<i>2 boules café, sauce café et chantilly</i>	
Café Affogato	5.90€
<i>1 boule vanille et espresso</i>	

LES COUPES ALCOOLISÉES

Le p'tit Quinquin	7.90€
<i>Glace spéculoos et fleur de bière</i>	
Le Colonel	7.90€
<i>Sorbet citron et vodka</i>	
Le Ch'ti Colonel	7.90€
<i>Sorbet citron et genièvre</i>	
L'After eight	7.90€
<i>Glace menthe chocolat et get 27</i>	
Le général	7.90€
<i>Glace vanille et whisky</i>	
Le général Jack	8.90€
<i>Glace vanille et Jack Daniel's</i>	
Le général Sparrow	8.90€
<i>Glace spéculoos et rhum blanc havana 3 ans</i>	

Les Glaces :

Vanille, fraise, spéculoos, chocolat, café, menthe chocolat, Smarties

Les Sorbets:

Citron, framboise, citron vert

LES DESSERTS

Chantilly + 0.60€

Assortiment de fromages	6.90€
Mousse au chocolat ☼	5.90€
Ch'tiramisu	5.90€
Crème brûlée	6.90€
Tarte Tatin	6.90€
<i>Boule de glace vanille et coulis caramel</i>	
Moelleux au chocolat	6.90€
Crêpe ☼	3.50€
<i>Sucre ou cassonade</i>	
Crêpe Confiture ☼	4.10€
Crêpe Nutella ☼	4.50€
Gaufre	3.50€
<i>Sucre ou cassonade</i>	
Gaufre Confiture	4.10€
Gaufre Nutella	4.50€

LES GOURMANDS

Café gourmand	6.90€
Thé gourmand	7.50€
Chocolat chaud gourmand	7.50€
Irish gourmand	9.90€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.20€
Décaféiné	2.50€
Expresso crème	2.50€
Café allongé	2.80€
Double café	4.20€
<i>Expresso ou décaféiné</i>	
Double café crème	4.50€
Cappuccino	4.50€
Café Viennois	4.90€
Café latté	4.50€
Chocolat chaud	4.50€
Chocolat Viennois	4.90€
Thé et infusion	4.50€
Irish coffee	7.90€
Style coffee	7.90€
<i>French, Ch'ti, Baileys ou Rhum</i>	
Vin chaud cannelle	4.50€
Vin chaud framboise	4.50€
Café Affogato	5.90€



L'Express, plus qu'une brasserie...

*Depuis 1957, notre établissement est bien plus qu'un simple restaurant,
c'est une véritable histoire de famille et de traditions.*

*Ce qui a commencé comme une petite friterie s'est au fil des années transformé
en une brasserie chaleureuse, où l'authenticité et la convivialité sont à l'honneur.*

*Grâce à nos fidèles clients, qui nous ont accompagnés depuis le début,
nous avons pu grandir et évoluer tout en restant fidèles à notre région.*

*Ici, vous dégusterez des spécialités du Nord, préparées avec passion
et respect des saveurs locales.*

*Venez partager avec nous ce voyage culinaire,
où chaque plat raconte un peu de notre histoire.*

La maison n'accepte pas les chèques.

Prix net en euros TTC