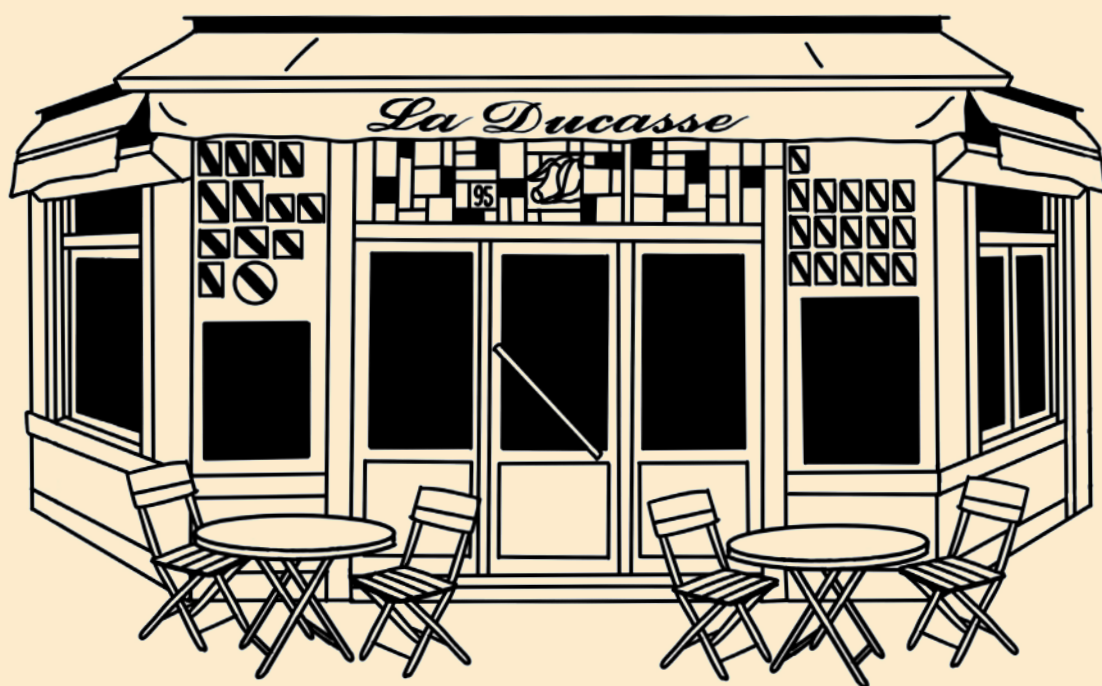




MENU



À Boire

LES COCKTAILS



Le Spritz 18cl	9€50
Liqueur d'orange amère, Crémant de Loire, Perrier	
Variantes : Limoncello (citron) ou Hugo (sureau).	
L'Américano Maison 12cl	9€50
Martini rouge, Martini blanc, Campari, Gin	
Le Zizi Coin-Coin Maison 12cl	9€50
Pulco citron, Sucre de canne, Cointreau, Perrier	
Le Ti Punch 5cl	8€50
Rhum blanc, Sucre de canne, Citron vert	
Le Ch'ti Punch 5cl	8€50
Genièvre 49°, Sucre de canne, Citron vert	
Cocktail du Moment ...sans alcool : 6€50...avec alcool : 9€50	
Laissez-vous surprendre par l'inspiration du barman !	

LES APÉRITIFS

Jameson, Clan Campbell	2cl : 4€00	4cl : 7€00
Jack Daniel's	2cl : 5€00	4cl : 9€00
Lagavulin, Chivas	2cl : 6€50	4cl : 12€00
Ricard, Pastis 51 2cl	4€20	
Suze 5cl	4€50	
Porto Rouge ou Blanc 5cl	4€50	
Martini Rouge ou Blanc 5cl	4€50	
Muscat 5cl	4€50	
Gin 4cl	7€50	
Vodka 4cl	7€50	
Rhum Blanc 4cl	7€50	
Picon Vin Blanc 12cl	6€50	
Blanc Cassis 12cl	6€00	
Variantes : Mûre, Framboise, Pêche		
supplément soft : 2€50		



LES BIÈRES

	Pression	25cl	50cl
Jupiler 5,2%		3€50	6€00
Blonde légère, maltée et rafraîchissante			
Saison Dupont Bio 5,5%		4€50	8€20
Blonde bio, sèche et amère, notes d'agrumes			
Queue de Charrue 6,6%		4€50	8€20
Blonde douce, légèrement fruitée			
Anosteké 7,5%		4€50	8€20
Blonde non filtrée, florale et sèche			
Le Picon Bière ~6,5%		4€80	8€25
Jupiler et liqueur d'orange amère			
Bières du Moment		4€50	8€20
Demandez conseil, elles changent souvent !			

	Bouteille
Jupiler 0,0% 25cl sans alcool	6€50
Blonde sans alcool, légère et équilibrée	
Liefmans Fruitesse 25cl 4,2%	6€50
Bière rouge, douce et fruitée, servie avec des glaçons	
Super 8 Blanche 33cl 5,1%	6€50
Légère, agrumes et coriandre	
Duvel 33cl 8,5%	6€50
Blonde forte, sèche et pétillante	
Chimay Bleue 33cl 9%	6€50
Brune trappiste, riche et caramélisée	
Cuvée des Jonquilles 75cl 7%	15€00
Blonde artisanale, florale et douce	



LES VINS & BULLES



Au verre 12cl

Les Rouges	Les Blancs
Le Vin du Moment6€00	Le Vin du Moment6€00
Vin sélectionné par la maison	
Chinon6€00	Côtes du Rhône6€00
Léger & fruité	
Bordeaux6€00	Quincy8€20
Ronde & souple, fruits rouges	
Côtes du Rhône6€50	Côteaux du Layon8€50
Épicé & chaleureux	
Crozes-Hermitage8€50	Pouilly fumé9€30
Fruits noirs & poivre doux	
	Minéral, citronné

<i>Les Rosés</i>	
Pays d'Oc	5€50
Léger & fruité	
Côtes de Provence	6€85
Sec & élégant	

Les Bulles
Champagne10€00
Crément6€50



Notre sélection de bouteilles (vins et champagnes) est à découvrir à la carte.

LES SOFTS



Coca Cola 33cl	4€10
Classique, Zéro ou Cherry	
Perrier 33cl	4€10
Ice Tea 25cl	4€10
Orangina 25cl	4€10
Schweppes 25cl	4€10
Tonic ou Agrumes	
Jus de Fruits 20cl	3€50
Orange, Ananas, Multifruits, Tomate, Pomme	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Eau + Sirop	1€70
Citron, Orgeat, Pêche, Grenadine, Fraise, Menthe, Violette	
Diabolo	4€10
Citron, Orgeat, Pêche, Grenadine, Fraise, Menthe, Violette	
Limonade Artisanale 33cl	4€10
Eau Minérale Villers	
Plate ou Gazeuse	
- 1 L	6€00
- 1/2 L	4€00

Au Pichet

25cl : 7€90 50cl : 13€90

Rouge

Vin de Pays du Gard

Fruité, léger, facile à marier

Blanc

Vin de Pays d'Oc

Sec, vif, agréable à l'apéritif

Rosé

Vin de Pays d'Oc

Léger & fruité

À Manger

LES ENTRÉES



LES CROQUINETTES 6 pièces

Petites croquettes frites, garnies de jambon, champignons de Paris et emmental. 

8€00

LA CROQUETTE AUX CREVETTES GRISES la pièce

Une croquette croustillante aux crevettes grises. 

7€80

LA TERRINE MAISON à partager (ou pas)

Notre fameuse terrine artisanale servie en pot. 

9€00

LES ESCARGOTS DE RADINGHEM

Escargots au beurre d'ail et persil. 

les six 8€00 la douzaine 15€00

LES PLATS



LE SAUTÉ DE VOLAILLE AU MAROILLES & CHAMPIGNONS

Emincé de poulet sauté dans une sauce onctueuse au maroilles & champignons. 

18€50

LA CARBONNADE FLAMANDE

Bœuf longuement mijoté à la bière, pain d'épice et moutarde. 

18€50

LE WELSH

Cheddar fondu sur pain imbibé à la bière et moutarde, avec jambon et œuf au plat. 

17€50

LE FILET AMÉRICAIN DE LA DUCASSE

Viande de bœuf crue hachée et assaisonnée, selon la recette secrète de Mr Paul. 

18€50

LES CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES 3 pièces

Croquettes croustillantes aux crevettes grises. 

21€00

LE POTJEVLEESCH

Veau, lapin, poulet et porc en gelée, servi froid. 

18€50

LA POIRE DE BŒUF À L'AIL 200g

Tendre & savoureuse, avec sa sauce au beurre à l'ail et persil. 

23€50

LE PALERON DE BŒUF AU PICON

Bœuf braisé lentement à la bière & au Picon. 

21€50

LE LAPIN AUX PRUNEAUX

Cuisse de lapin mijoté aux pruneaux. 

19€50

LES ROGNONS DE VEAU

Rognons de veau poêlés, sauce moutarde à l'ancienne. 

22€00

LA CASSOLETTE D'ANDOUILLETTE

Sauté d'andouillette (fraise de veau), vin blanc, crème & moutarde à l'ancienne. 

22€00

Tous nos prix sont indiqués TTC, service compris. Un registre des allergènes est à votre disposition. L'origine des viandes est disponible sur demande.
Accompagnements au choix : frites fraîches, salade composée, poêlée de légumes ou purée maison.
Supplément garniture : 3,00 € - Supplément sauce (Ail, Poivre, Maroilles, Champignons, Échalotes) : 2,00 €
Les plats peuvent être servis en version enfant (-12 ans), facturés à 12€ (hors suggestions, pièces de viande, paleron et lapin aux pruneaux)

 Le symbole "fait maison" indique les plats cuisinés sur place à partir de produits frais.

Pour Digérer

LES DOUCEURS & SAVEURS

LE CH'TI RAMISU!

Mascarpone, spéculoos, Genièvre, Café et Chicorée.

8€00

LA BRIOCHE PERDUE À L'CASSONNATE

Et sa boule de glace chocolat blanc/spéculoos.

8€50

LA COUPE COLONEL

Deux boules de sorbet citron arrosées de vodka.

9€00

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES

Trois fromages choisis, servis avec salade et beurre.

10€50

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Façon liégeoise, chocolat noir, avec chantilly.

7€80

LA COUPE BELGE

Glace Vanille, Café, Spéculoos avec chantilly & amandes.

9€00

LA COUPE DE GLACE de chez Promis Juré

Vanille, Chocolat Blanc/Spéculoos, Café, Spéculoos, Citron.

1 Boule.....3€50

2 Boules.....6€00

3 Boules.....7€50



LES BOISSONS CHAUDES

Café.....2€30

Ristretto.....2€30

Café Crème.....2€50

Décaféiné.....2€50

Grand Café.....4€30

Grand Décaféiné.....4€30

Cappuccino.....4€60

Thé.....3€10

Noir, Vert, Menthe, Citron

Infusion.....3€10

Verveine, Tilleul

Irish Coffee.....9€50

Café, Whisky irlandais, Sucre, Chantilly

French Coffee.....9€50

Café, Cognac, Sucre, Chantilly

Marnissimo.....9€50

Café, Grand Marnier, Sucre, Chantilly



LES DIGESTIFS

Alcools du moment.....Nous consulter

Cognac 4cl.....7€50

Calvados 4cl.....7€50

Armagnac 4cl.....7€50

Poire 4cl.....7€50

Framboise 4cl.....7€50

Vieille Prune 4cl.....7€50

Humulus 4cl.....7€50

Eau de vie de Bière

Cognac XO 4cl.....12€00

Rhum XO 4cl.....12€00

Liqueurs

Mini Bière 4cl.....4€50

Bailey's 4cl.....7€50

Cointreau 4cl.....7€50

Grand Marnier 4cl.....7€50

Mandarine 4cl.....7€50

Chartreuse Jaune ou Verte 4cl.....8€50

Get 27 6cl.....7€50

Get 31 6cl.....7€50

Limoncello 6cl.....7€50

Genièvres

Wambrechies Claeysens 35% 4cl.....5€50

Wambrechies Claeysens 49% 4cl.....7€00

Houle Carte d'Or 40% 4cl.....8€50

Houle Carte Noire 49% 4cl.....9€00

Les plats du jour et les suggestions,
ça change tous les jours.

Pour ne rien rater, jetez un oeil à nos réseaux,
c'est là qu'on raconte ce qui mijote !

 la ducasse  @la_ducasse_lille

Votre avis compte.
Un mot ici,
et vous faites notre journée.



www.laducasse.fr

À l'origine, la ducasse, c'était la fête du village.
Celle où tout le monde se retrouvait pour rire,
boire un coup, manger un morceau, et profiter
de l'instant. Ouvert en 1979 dans la tradition
des bistrot du Nord, notre restaurant perpétue
depuis plus de 45 ans cet esprit de convivialité.
Une cuisine de terroir simple et généreuse, des
plats faits maison, des longues tablées et le joyeux
brouhaha d'un service vivant.

Merci de faire partie de cette histoire.