



LE RESTAURANT

du **MÉMORIAL 14-18**

Bienvenue !

Un restaurant bistrannique - **gastronomique** aux saveurs de saison,
mettant à l'honneur **les producteurs de notre région** ;

Des salons élégants pour vos séminaires, réceptions privées, mariages,
anniversaires ou événements d'Entreprise ;

Un salon de thé chaleureux l'après-midi (à partir du mercredi)
pour une pause gourmande entre amis ou collègues ;

Une boutique de produits locaux, reflet du savoir-faire
de nos artisans et producteurs.



LES HORAIRES :

Du mardi au vendredi : 12h00 - 14h00

Le vendredi soir : 19h00 - 22h30

Le samedi soir : 19h - 22h30

Le dimanche : 12h00 - 14h30

*(Sous réserve de modification des horaires d'ouverture
en fonction des demandes)*

Possibilité d'ouverture
pour les groupes à
partir de 12 personnes,
les jours de fermeture.



Madame, Monsieur,
cher client,

Que vous soyez fin gourmet ou tout simplement amateur de la cuisine traditionnelle, venez découvrir nos recettes revisitées. Le chef et ses équipes vous proposeront une cuisine généreuse et gourmande aux accents carnés ou iodés qui se réinventent au fil des saisons.

Le restaurant du Mémorial 14-18 vous accueille chaque jour de la semaine dans la bonne humeur, pour partager, dans un cadre d'exception, des moments gustatifs uniques, mêlant découverte et plaisir. Pour ces raisons, nous nous engageons à faire de votre passage dans notre restaurant un moment de bien-être gourmand.

Chaque plat est réalisé sur place à partir de produits frais, locaux, de saison et nécessite une certaine attention.

Le "Fait Maison" constitue l'une de nos valeurs et nous mettons tout notre savoir-faire à l'oeuvre pour vous proposer des mets délicieux.

Notre carte et nos menus peuvent subir les caprices du marché, un surcroît de demande ou les aléas de la marée, nous préférons manquer de l'un d'entre eux plutôt que de vous offrir une qualité inférieure en voulant honorer la carte.

Merci de votre compréhension



La Direction

Carte des boissons

APÉRITIFS & COCKTAILS

APÉRITIFS

Pastis, Ricard	6,80€
Martini blanc, rouge	6,80€
Suze	6,80€
Porto blanc, rouge	6,80€
Kir vin blanc	7,00€
Kir Royal	13,00€
Gin Tonic	11,00€
Vodka orange tonic	10,00€
Campari orange soda	10,00€
Picon vin blanc, bière	8,50€
Picon champagne	12,00€

COCKTAILS

Apérol Spritz	10,00€
Americano Maison	10,00€
St Germain Spritz	10,00€
Piña Colada	10,00€
Planteur	10,00€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktail du moment	9,50€
Abricotier (jus d'ananas, citron, pêche, menthe fraîche)	9,50€
Virgin Mojito (jus de citron vert, menthe fraîche, citron vert, Perrier)	9,50€





Carte des vins

CHAMPAGNES



LES CHAMPAGNES

Coupe

75cl

Marinette brut Tradition AOP	10.00€	60.00€
Marinette Prestige AOP		73.00€
Marinette rosé AOP		62.00€
Jacquart brut Mosaïque AOP		108.00€
Jacquart brut Montaudon AOP		95.00€
Jacquart brut rosé AOP		137.00€
Laurent-Perrier La Cuvée AOP	12.00€	92.00€
Laurent-Perrier Millésimé 2015 AOP		130.00€
Laurent-Perrier Cuvée rosé brut AOP		130.00€



Carte des boissons

WHISKYS, RHUMS & BIÈRES

LES WHISKYS

Artesia tourbé	16,00€
Artesia seigle et orge	13,00€
Artesia classique fût de chêne	13,00€
Ardbeg	14,00€
Yoichi	16,00€
Chivas	12,00€
Jack Daniel's	12,00€
Cardhu 12 ans	10,00€
Toki Suntory blendes japonais	12,00€

LES RHUMS

Zacapa	16,00€
Angostura 1919	13,00€
Diplomatico Familia	11,00€
Millionario Solera	14,00€

LES BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
Anosteke blonde pression	4,50€	5,00€	9,00€
Castelain Grand Cru pression	4,80€	5,30€	9,60€
Ch'ti blonde bouteille 33cl		5,00€	
3 Monts bouteille 33cl		4,50€	
La Raoul blonde		4,80€	



Carte des boissons

SOFTS & EAUX MINÉRALES

LES SOFTS

Coca-Cola	4,50€
Coca Zéro	4,50€
Coca Cherry	4,50€
Limonade	4,50€
Perrier	4,50€
Orangina	4,50€
Ice tea	4,50€
Jus de Fruits	4,50€
Bière Sans alcool	4,50€

LES EAUX MINÉRALES

Vittel 1/2 litre	4,00€
Vittel litre	6,00€
Badoit ½ litre	4,00€
Badoit litre	6,00€
San Pellegrino ½ litre	5,00€
San Pellegrino litre	7,00€
Perrier fines bulles ½ litre	5,00€
Perrier fines bulles litre	7,00€





Côté bistrot la semaine

(sauf le samedi soir, dimanche et jour férié)

NOS FORMULES :

LORETTE - 38,00 €

Entrée / Plat / Dessert

VICTOIRE - 32,00 €

Entrée / Plat

ARMISTICE - 29,00 €

Plat / Dessert

SOUVENIR - 23,00 €

Plat unique

14-18 - 23,00 €

Plat végétarien



*Les allergènes sont à votre disposition sur demande
Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française, EU.*

Les suggestions du chef

ENTRÉES (au choix) - 16,00 € * :

- Velouté de potimarron, crevettes grises, émulsion crémée
- Tatin d'échalotes, écume de Wimereux
- Œuf parfait et chou-fleur parfumés à l'huile de truffe
- Salade de pommes de terre, hareng fumé, vinaigrette à la moutarde

PLATS (au choix) - 23,00 € * :

- Suprême de poulet de Licques, déclinaison de chou-fleur, sauce suprême aux trompettes
- Paleron de bœuf croustillant, carottes glacées, jus au vin rouge
- Cabillaud poché, garniture Waterzooï, sauce crémeuse au Nouilly Prat
- Côte de porc grillée, écrasé de pommes de terre, sauce charcutière à l'estragon
- Risotto d'épeautre aux petits légumes, œuf parfait, beurre blanc fumé

DESSERTS (au choix) - 9,50 €* :

- Tarte tatin aux pommes, glace vanille
- Fondant au chocolat, mascarpone & caramel au beurre salé
- Crème brûlée au spéculoos
- Fromages des Hauts de France
- Café gourmand

**Plat unique
Prix nets TTC - service compris - hors boissons*



Côté Restaurant

(du mardi au dimanche midi)

NOS FORMULES :

MÉMORIAL - 47,00 €

Entrée / Plat / Dessert

LIBERTÉ - 57,00 €

2 Entrées / Plat / Dessert

ALLIANCE SALÉE - 40,00€

Entrée / Plat

ALLIANCE SUCRÉE - 36,00€

Plat / Dessert

*Les allergènes sont à votre disposition sur demande
Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française, EU.*

Les suggestions du chef

ENTRÉES (Au choix) - 19,00 € * :

- Gravlax de Saumon à la betterave, chantilly au raifort
- Tartelette en déclinaison d'oignons
- Foie gras au genièvre, poire tonka
- Millefeuille croustillant au tourteau, bisque à l'estragon

PLATS (au choix) - 28,00 € * :

- Filet de bœuf, pressé de pommes de terre et jus réduit
- Pavé de bar, risotto de petit épeautre, beurre blanc fumé
- Saint Jacques snackées, crème d'oignons, jus truffé
- Pluma de porc grillé, potimarron et jus à l'estragon
- Gnocchis de pommes de terre, champignons et petits légumes, sauce oignons

DESSERTS (au choix) - 9,50 €* :

- Déstructuré 3 chocolats
- Tartelette raisins & amande
- Crème brûlée spéculoos
- Café Gourmand
- Fromages des Hauts-de-France

**Plat unique
Prix nets TTC - service compris - hors boissons*

Menu Enfant

PLAT ET DESSERT

(- 10 ans)

17,00 €

NOS PLATS :

Filet de poulet à la crème
Tagliatelles aux légumes
Hamburger de boeuf

NOS DESSERTS

Duo de boules de glace au choix
Moelleux au chocolat
Pain perdu

*Les allergènes sont à votre disposition sur demande
Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française, EU.*





Carte des vins

VINS AU VERRE

VINS BLANCS

Domaine Miselle moelleux (Côte de Gascogne) IGP	6.50€
Chablis Domaine d'Elise (Bourgogne) AOP	8.50€
Vacqueyras Domaine Brunely (Côte du Rhône) AOP	7.50€

VINS ROSÉS

Cuvée Prunelle (Côte de Provence) AOP	7.50€
Côte du Rhône AOP	6.50€

VINS ROUGES

Saint-Nicolas-de-Bourgueil (Loire) AOP	7.50€
Saint-Joseph (Côte du Rhône) AOP	9.50€
Château Courlat Saint-Emilion 2020 (Bordeaux) AOP	9.50€



Carte des vins

VINS BLANCS, ROSÉS & ROUGES

LES VINS BLANCS (75cl – Prix nets)

Côte de Gascogne

Domaine de Miselle moelleux IGP	17.00€
Domaine de Miselle sec IGP	14.00€

Bourgogne

Chablis Domaine d'Elise AOP	38.00€
Macon Village Domaine Luquet AOP	37.50€

Loire

Pouilly fumé le chant des vignes AOP	43.00€
--------------------------------------	--------

Côte du Rhone

Vacqueyras Domaine Brunely AOP	31.50€
Condrieu Domaine Merlin AOP	86.00€

Galliac Sud-ouest

Château de Surs moelleux AOP	32.00€
------------------------------	--------

Bordeaux

Château Grillion, Sauterne 2022 AOP	76.00€
-------------------------------------	--------

Alsace

Riesling 2023 AOP	30.00€
Gewurztraminer 2023 AOP	34.00€

LES VINS ROUGES (75cl – Prix nets)

Bourgogne

Pinot Noir AOP	45.00€
Macon Réserve AOP	55.00€
Pommard AOP	105.00€

Loire

Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP	29.00€
Sancerre AOP	50.00€

Côte du Rhône

Saint-Joseph AOP	62.00€
Côte-Rôtie AOP	125.00€
Syrah des collines AOP	40.00€
Côte-Rôtie "OSA" (100% Syrah des coteaux de Saint-Cyr) AOP	108.00€

Bordeaux

Tout simplement Haut-Médoc 2017 AOP	25.00€
Château Courlat Saint-Emilion 2020 AOP	46.00€
Château Esprit du clocher Pomerol 2021 AOP	78.00€
Château Coutelin-Merville Saint-Estèphe AOP	78.00€

LES VINS ROSÉS (75cl – Prix nets)

Cuvée Prunelle (Côte de Provence) AOP	32.00€
Côte du Rhône AOP	19.00€
Clos Mirages 2024 (Côtes de Provence) AOP	40.00€



Carte des boissons

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS & CHOCOLAT

Expresso	3,50€
Double Espresso	7,00€
Décaféiné	3,50€
Cappuccino	5,00€
Chocolat chaud	5,00€

THÉS KUSMI TEA

Anastasia (earl grey bio, fleur d'oranger)	8,00€
Quatre fruits rouges (thé noir fruits rouges)	8,00€
Earl Grey (thé noir bio, bergamote)	8,00€
Sweet Love (thé noir bio, épices)	8,00€
Thé Vert bio au jasmin	8,00€
Thé Vert Amande (bio à l'amande)	8,00€
White berries (thé blanc bio, fraise, mûre, cassis)	8,00€
Tropical White (thé blanc bio, mangue, passion)	8,00€
White Bellini (thé blanc, pêche, abricot)	8,00€

TISANES KUSMI TEA

Lovely Night (tisane rooibos, honeybush, tilleul)	8,00€
Verveine menthe (tisane verveine, menthe)	8,00€
AquaExotica (tisane hibiscus, fruits exotiques)	8,00€
Réglisse Menthe (tisane réglisse, menthe)	8,00€
Thym citronné (tisane camomille, thym citronné bio)	8,00€
Sweet Break (tisane hibiscus, fruits, caramel, céréales)	8,00€
Happy Mind (tisane pomme, gingembre, curcuma)	8,00€





Carte des boissons

SPIRITUEUX



Irish Coffee ou variante	10 cl	12.00€
Grand Marnier	4 cl	12.00€
Get 27 ou 31	4 cl	12.00€
Limoncello	4 cl	13.00€
Fleur de Bière	4 cl	14.00€
Poire Williams	4 cl	11.00€
Vieille Prune	4 cl	12.00€
Cognac Gilles Brisson	4 cl	11.00€
Armagnac	4 cl	11.00€
Calvados	4 cl	11.00€
Genièvre de Loos	4 cl	12.00€





LE RESTAURANT du MÉMORIAL 14-18

CUISINONS ENSEMBLE
l'avenir avec passion



UN SERVICE TRAITEUR

Nous vous proposons des buffets, des repas ou des cocktails pour vos événements d'entreprises, associatifs ou fêtes familiales. Nous mettons nos prestations en scène chez vous, dans vos locaux ou dans nos salons, terrasse et/ou salles du restaurant (possibilité de privatisation des lieux).



DES PLATEAUX REPAS

AU CHOIX, TERRE, MER OU VÉGÉTARIEN



LE CALL & COLLECT

AU CHOIX, TERRE, MER OU VÉGÉTARIEN.

Vous choisissez, vous commandez et on vous livre (voir les conditions à la commande). Vous avez aussi la possibilité d'emporter votre repas pour mieux déguster chez vous ou au bureau (télétravail, coworking, etc.). N'hésitez pas à nous consulter au 03 66 14 10 95.



DÉCOUVREZ NOS SALONS PRIVATIFS

Pensez à réserver pour profiter de nos salons privés.

UN ÉVÉNEMENT
PROFESSIONNEL
OU FAMILIAL APPROCHE ?
Confiez nous vos besoins,
vos idées ainsi que vos envies
et laissez-vous guider !
Pour vos repas d'affaire,
événements, réunions, after,
communion, mariage,
baptême et bien d'autres,
nous répondrons présents !



Le Restaurant du Mémorial
14-18 est le lieu idéal pour
toutes vos occasions.

Contactez-nous : 03 66 14 10 95.
contact@restaurantmemorial1418.fr