

# LE BÔ JARDIN

CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE



Au cœur du Parc de Barbieux, classé Jardin remarquable en 2012, le Bô Jardin vous propose une cuisine de qualité qui oscille entre tradition et modernité. Profitez de la vue sur le parc et son plan d'eau dans un restaurant récemment rénové.

## LES +

Proximité Villa Cavrois  
Vue sur le Parc Barbieux

## PRATIQUE

Avenue Lenôte 59100 Roubaix  
Arrêt de tramway Bol d'air

Ouvert le midi du lundi au dimanche, le soir  
sur réservation



## INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Roubaix Tourisme Service Groupes  
03 20 65 31 90 - [groupes@roubaixtourisme.com](mailto:groupes@roubaixtourisme.com)

MENUS VALABLES À PARTIR DE 20 PERSONNES  
UN SEUL CHOIX DE PLAT POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

27€ / PERSONNE  
PLAT DESSERT

APÉRITIF

- Kir vin blanc et ses biscuits salés

PLAT

- Paleron de boeuf braisé à la bière, purée de pommes de terre aux fines herbes et légumes de saison
- Suprême de volaille comme un Vol au Vent & pomme de terre Cocotte
- Pêche du Jour & Risotto Grana Padano

DESSERT

- Vaporeux à la chicorée et sirop au genévrier
- Ile flottante, crème anglaise et sauce caramel
- Ganache chocolat noir, croquant praliné et crème à la vanille

BOISSONS

Apéritif, 1 verre de vin (rouge, rosé ou blanc), eau plate

30€ / PERSONNE  
ENTRÉE PLAT DESSERT

APÉRITIF

- Kir vin blanc et ses biscuits salés

ENTRÉE

- Velouté de légumes de saison servi comme un capuccino
- Terrine de campagne maison et ses condiments
- Boudin de saumon, jeunes pousses et sauce aigrelette

PLAT

- Paleron de boeuf braisé à la bière, purée de pommes de terre aux fines herbes et légumes de saison
- Suprême de volaille comme un Vol au Vent & pomme de terre Cocotte
- Pêche du Jour & Risotto Grana Padano

DESSERT

- Vaporeux à la chicorée et sirop au genévrier
- Ile flottante, crème anglaise et sauce caramel
- Ganache chocolat noir, croquant praliné et crème à la vanille

BOISSONS

Apéritif, 1 verre de vin (rouge, rosé ou blanc), eau plate

Café : 1.50€/personne à régler sur place

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Roubaix Tourisme Service Groupes

03 20 65 31 90 - [groupes@roubaixtourisme.com](mailto:groupes@roubaixtourisme.com)

# LA GRANDE BRASSERIE DE L'IMPÉRATRICE EUGÉNIE

CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE



Dans un cadre chaleureux, digne d'une grande brasserie parisienne, en plein coeur de ville à proximité des commerces, goûtez une cuisine traditionnelle et régionale de qualité.

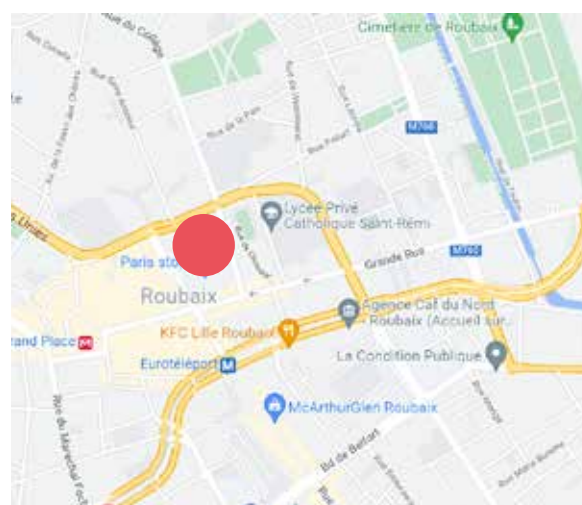
## LES +

Proximité centre-ville

## PRATIQUE

22 place de la Liberté 59100 Roubaix  
Arrêt de métro Eurotéléport

Ouvert le midi du lundi au samedi, le soir du  
jeudi au samedi.



## INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Roubaix Tourisme Service Groupes  
03 20 65 31 90 - [groupes@roubaixtourisme.com](mailto:groupes@roubaixtourisme.com)

MENUS VALABLES À PARTIR DE 20 PERSONNES  
UN SEUL CHOIX DE PLAT POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

18€ / PERSONNE  
PLAT ET BOISSON

PLAT

- Carbonade flamande, frites, salade
- Gratiné de poulet au Maroilles, frites, salade
- Potjevleesch, frites, salade

BOISSON

- Stella pression 25 cl
- 1/4 de vin (rouge, rosé, blanc)
- 1/2 bouteille d'eau (plate ou gazeuse)
- jus de fruits
- soft

22€ / PERSONNE  
ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT

ENTRÉE

- Tatin d'endives au chèvre, caramel de cidre
- Terrine du marché, confiture d'oignons du chef
- Flamiche au Maroilles

PLAT

- Carbonade flamande, frites, salade
- Gratiné de poulet au Maroilles, frites, salade
- Potjevleesch, frites et salade
- Pièce du boucher, beurre Maître d'hôtel, frites, salade

27€ / PERSONNE  
ENTRÉE PLAT DESSERT

DESSERT

- Terrine de chocolat au Spéculoos, caramel et beurre salé
- Café gourmand (mignardises 4 pièces / personne)

BOISSON

- Stella pression 25 cl
- 1/4 de vin (rouge, rosé, blanc)
- 1/2 bouteille d'eau (plate ou gazeuse)
- jus de fruits
- soft

35€ / PERSONNE  
ENTRÉE PLAT DESSERT ET BOISSON

APÉRITIF

- Kir pétillant, kir vin blanc • Soupe de champagne • Cocktail sans alcool

ENTRÉE

- Tatin d'endives au chèvre, caramel de cidre
- Saumon cuit au sel mariné au jus d'agrumes
- Terrine du marché, confiture d'oignons du chef
- Flamiche aux Maroilles

PLAT

- Farandole de spécialités du Nord (carbonade, gratiné de poulet au Maroilles, Potjevleesch)
- Pavé de saumon, sauce Tandoori, riz blanc
- Coeur de Rumsteack, sauce aux cèpes, gratin dauphinois

DESSERT

- Café gourmand (mignardises 4 pièces / personne)

BOISSON

- Stella pression 25 cl
- 1/4 de vin (rouge, rosé, blanc)
- 1/2 bouteille d'eau (plate ou gazeuse)
- jus de fruits
- soft



# LE VIEIL ABREUVOIR

## CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE



Au sein du majestueux Mercure Lille Roubaix Grand Hôtel, le Vieil Abreuvoir vous propose une cuisine traditionnelle, et vous accueille en toute simplicité dans une atmosphère chaleureuse et lumineuse, alliant tradition et modernité.

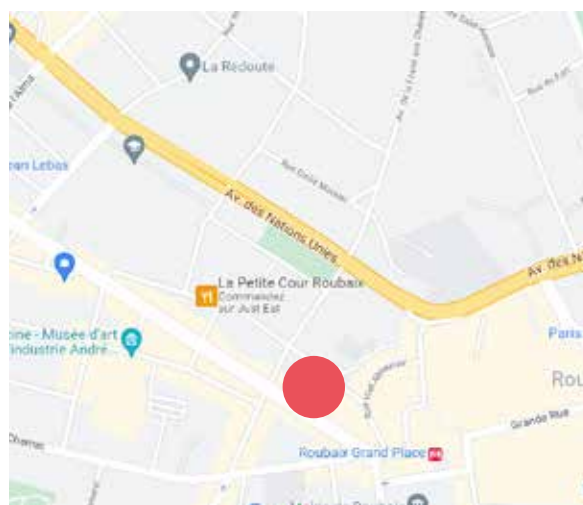
LES +

Proximité centre-ville

## PRATIQUE

22 avenue Jean Lebas 59100 Roubaix  
Arrêt de métro Grand Place

Ouvert le midi du lundi au vendredi, le soir  
du lundi au dimanche.



INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Roubaix Tourisme Service Groupes  
03 20 65 31 90 - [groupes@roubaixtourisme.com](mailto:groupes@roubaixtourisme.com)

MENUS VALABLES À PARTIR DE 20 PERSONNES  
UN SEUL CHOIX DE PLAT POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

32€ / PERSONNE  
ENTRÉE PLAT DESSERT

ENTRÉE

- Welsch du Nord gratiné au cheddar, mesclun provençal
- Oeuf parfait, fricassée de pleurotes et champignons de Paris
- Brandade de saumon au poivre vert, chips croquantes

PLAT

- Carbonade flamande cuisinée à la bière, gratin dauphinois
- Pêche du moment, légumes de saison, pesto vert
- Pavé de dinde snackée, mousseline de carottes, jus corsé

DESSERT

- Panna Cotta aux fruits de saison, cookie aux amandes
- Brownie au chocolat noir et pistaches, caramel crémeux
- Tartelette citron meringuée, coulis de fruits rouges

BOISSON

- 1 bouteille de vin pour 4 personnes
- 1 bouteille d'eau minérale pour 3 personnes
- café ou thé



INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Roubaix Tourisme Service Groupes  
03 20 65 31 90 - [groupes@roubaixtourisme.com](mailto:groupes@roubaixtourisme.com)

# RESTAURANT MEERT

CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE



Le restaurant Meert vous accueille dans le cadre exceptionnel du musée La Piscine : dégustez une cuisine française traditionnelle, goûtez aux fameuses gaufres Meert et profitez du soleil sur la terrasse ouvrant sur le jardin de plantes textiles.

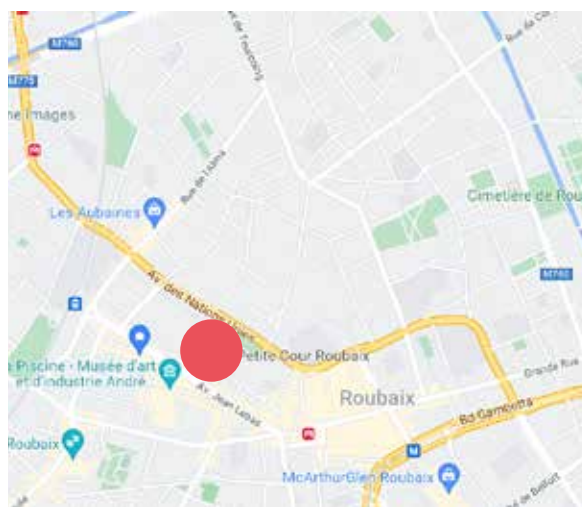
## LES +

Au plus proche du musée La Piscine, au coeur du centre-ville  
Cadre exceptionnel

## PRATIQUE

23 rue de l'Espérance 59100 Roubaix

Ouvert le midi du mardi au dimanche



## INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Roubaix Tourisme Service Groupes  
03 20 65 31 90 - [groupes@roubaixtourisme.com](mailto:groupes@roubaixtourisme.com)

MENUS VALABLES À PARTIR DE 20 PERSONNES  
UN SEUL CHOIX DE PLAT POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

MENU RÉGIONAL 42.50€ / PERSONNE  
ENTRÉE PLAT DESSERT BOISSON ET CAFÉ

ENTRÉE

- Croustillant de saumon fumé, légumes à la coriandre, pommes de terre «Ratte du Touquet»
  - Baluchon aux Maroilles, poireaux
- Feuilleté d'andouillette AAAAA, fromage régional Coeur d'Avesnois gratiné à la bière

PLAT

- Noix de veau à la fondue de Maroilles, légumes de saison et son petit gratin
- Caudière boulonnaise, cabillaud, saumon et carrelet, légumes et son velouté de moules à la ciboulette.
- Suprême de pintade à la flamande, endives caramélisées, pommes de terre «Rattes du Touquet» confites aux champignons.

DESSERT

- La gaufre de Meert
- L'éclair chocolat

BOISSONS

- Un verre de vin, eau et café

MENU TOUR 46€ / PERSONNE  
ENTRÉE PLAT DESSERT BOISSON ET CAFÉ

ENTRÉE

- Nems de Carpaccio de boeuf aux petits légumes, accompagnés de petites sauces (carottes, concombres, betteraves, coriandres)
- Roulade de saumon fumé au fromage frais aux herbes, avocats et dés de concombre
- Fine tartelette croustillante au chèvre cendré Sainte-Maure, légumes et sa purée de tomates.

PLAT

- Pavé de boeuf rôti et sa fondue d'échalotes, poivre, estragon et jus réduit. Pommes de terre fondantes et légumes mijotés
- Filet de bar à la basquaise et son jus de crustacés. Pommes de terre safranées.
- Suprême de canette aux épices et son confit de légumes aux épices orientales.

DESSERT

- La gaufre de Meert
- L'éclair chocolat

BOISSONS

- Deux verres de vin, eau et café

Choix de plats à titre indicatif, le menu change à chaque saison.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Roubaix Tourisme Service Groupes  
03 20 65 31 90 - [groupes@roubaixtourisme.com](mailto:groupes@roubaixtourisme.com)



# BARAKA

CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE



Dans un bâtiment écoresponsable, ou sur la terrasse dans un jardin partagé, nous vous proposons une cuisine 100% bio, faite maison et fraîche du jour, un maximum locale et en circuit court. La carte évolue au fil des saisons. En bref : bon dans les assiettes, bon pour la planète !

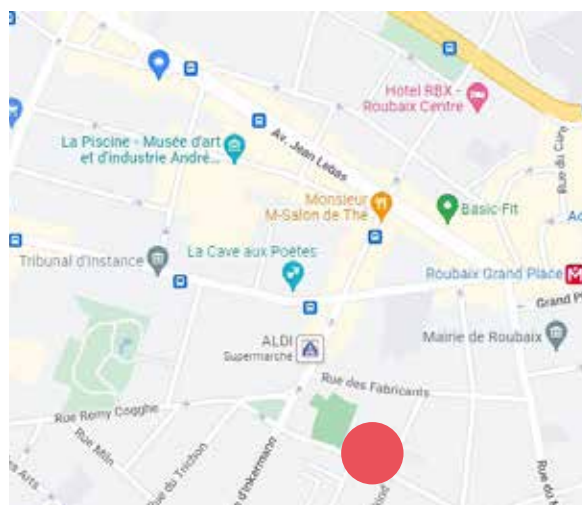
## LES +

Proche du musée La Piscine,  
Offre bio et de saison

## PRATIQUE

20, rue Sébastopol 59100 Roubaix  
Arrêt de métro Charles de Gaulle  
Arrêt de Tramway Jean Moulin

Ouvert le midi du lundi au vendredi.



## INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Roubaix Tourisme Service Groupes  
03 20 65 31 90 - [groupes@roubaixtourisme.com](mailto:groupes@roubaixtourisme.com)

MENUS VALABLES À PARTIR DE 20 PERSONNES  
UN SEUL CHOIX DE PLAT POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

22€ / PERSONNE  
ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT ET BOISSON

ENTRÉE

- Velouté de saison
- Duo de tartinades et crudités

PLAT

- Poulet sauce moutarde et légumes rôtis de saison
- Assiette végétarienne composée (quiche aux légumes de saison, crudités, falafel, houmous)

DESSERT

- Pavlova aux fruits de saison
- Fondant au chocolat

BOISSON

- bière de Roubaix
- Soft bio
- verre de vin bio



26€ / PERSONNE  
ENTRÉE PLAT DESSERT ET BOISSON

ENTRÉE

- Salade composée de saison
- Terrine à la bière

PLAT

- Carbonade flamande et pommes de terre rôties
- Quiche poireaux maroilles, crudités

DESSERT

- Crème brûlée à la chicorée
- Crumble pomme spéculoos

BOISSON

- bière de Roubaix
- Soft bio
- verre de vin bio