



**Ô BRUIT**  
QUI COURT  
B A R R E S T A U R A N T

Rejoignez-nous  
sur Facebook  
Ô Bruit Qui Court



Centre Commercial Heron Parc - 21, avenue de l'Avenir - 59260 Lezennes - Tél. : 03 20 91 94 80

[www.obruitquicourt.com](http://www.obruitquicourt.com)

Ouverture du lundi au samedi - (11H30-15H et 18H-00H)

Donnez nous votre avis sur [contact@obruitquicourt.com](mailto:contact@obruitquicourt.com)

# NOS BIÈRES

## AU TIRAGE



**Stella** (5°)

25cl 33 cl 50cl  
**2,90 3,60 5,50**

Bière blonde de tradition, elle doit son goût à la qualité des malts et des houblons utilisés

**Leffe Blonde** (6,6°) Saveurs Subtiles **3,90 5,00 7,00**

Nuances douces de vanille et clous de girofle

**Leffe Ruby** (5°) Saveurs Fruits rouges **4,20 5,20 7,50**

Notes raffinées de fruits rouges et de bois de rose

**Hoegaarden Blanche** (4,9°) **4,20 5,20 7,50**

Rafraîchissante et légère grâce à son mélange unique d'écorce d'orange, de coriandre et d'épices

**Monaco, Panaché**

25cl 33 cl 50cl  
**3,20 3,90 5,80**

**Maredsous Blonde** (6°)

**4,40 5,60 7,90**

**Delirium** (8,5°)

**4,40 5,60 7,90**

## EN BOUTEILLE

**Duvel** (8,5°)

33cl  
**6,00**

**Chimay Bleue** (9°)

**6,00**

**Kriek St Louis** (4°) 25cl

**5,50**

**Chouffe** (8°)

**6,00**

**Westmalle brune** (6,5°)

**6,00**

# LES SOFTS

**Coca-Cola** (33cl)



**3,60**

**Coca-Cola Zéro** (33cl)



**3,60**

**Coca-Cola Light** (33cl)

**3,60**

**Fanta Orange** (33cl)



**3,60**

**Fanta Citron** (33cl)



**3,60**

**Sprite** (33cl)



**3,60**

**Fuzetea** (25cl)



**3,60**

**Finley Tonic** (20cl)



**3,60**

**Finley** (20cl) Pamplemousse

**3,60**

**Jus de Fruits** (25 cl) Ananas, pomme, orange, tomate

**3,60**

**Nectar de Fruits** (25cl) Abricot

**3,60**

**Citron Pressé** (10cl)

**4,90**

**Orange Pressée** (18cl)

**4,90**

**Diabolo** (25cl)

**3,50**

**Limonade** (25cl)

**3,50**

**Supplément Sirop** Menthe, citron, grenadine, cerise, violette, mangue, kiwi

**0,50**

## LES Ô



**Vittel** (25cl) **2,90** (50cl) **3,90** (1 l) **4,90**

**Perrier Fines Bulles** (50cl) **3,90** (1 l) **4,90**

**Perrier** (33cl) **3,60**

# APÉRITIF



**Kir Vin Blanc** - (12cl) **4,50**

**Kir Royal** - (12cl) **8,90**

**La Coupe de Champagne**

**Mumm** - (12cl) **8,90**

**Porto Blanc** - (5cl) **4,50**

**Porto Rouge** - (5cl) **4,50**

**Spritz** - (25cl) **6,90**

Martini rouge, Martini bitter, méthode traditionnelle, jus de citron, eau gazeuse

**Muscat de Rivesaltes** - (5cl) **4,50**

**Martini Rouge** - (5cl) **4,50**

**Martini Blanc** - (5cl) **4,50**

**Campari** - (5cl) **4,90**

**Americano Maison** - (6cl) **5,90**

**Pastis 51** - (2cl) **3,90**

Prix nets

# LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

(4 cl minimum d'alcool)

<b>Cuba Libre</b> (30cl) Rhum Havana Club 3 ans, Coca-Cola, jus de citron vert	7,90	<b>Gin Fizz</b> (30cl) Gin Hendrick's, eau gazeuse, jus de citron vert, sucre de canne	8,50
<b>Margarita</b> (20cl) Tequila Olmeca, jus de citron, sucre, limonade	7,90	<b>Mississippi</b> (40cl) Rhum Sailor Jerry, Soho, purée de mangue, jus d'orange, sirop de cerise	8,90
<b>Tequila Sunrise</b> (30cl) Tequila Olmeca, jus d'orange, sirop de grenadine	7,90	<b>L'inattendu</b> (40cl) Vodka Wyborowa, jus d'ananas, purée de mangue, sirop de kiwi	8,90
<b>Sex on the beach</b> (30cl) Vodka Wyborowa, jus d'ananas, purée de framboise, sirop de mangue	8,50	<b>Piña Colada</b> (40cl) Rhum Sailor Jerry, liqueur de coco, lait de coco, jus d'ananas, sucre de canne	8,90
<b>Blue Lagoon</b> (30cl) Vodka Wyborowa, liqueur de curaçao, limonade, jus de citron vert	7,90	<b>Piña Framboise</b> (40cl) Rhum Sailor Jerry, liqueur de coco, lait de coco, jus d'ananas, purée de framboise, sucre de canne	8,90
<b>Long Island Iced-Tea</b> (30cl) Téquila Olmeca, Gin Seagram's, Vodka Wyborowa, Rhum Havana Club 3 ans, Coca-Cola, jus de citron vert	9,90	<b>Piña Mangue</b> (40 cl) Rhum Sailor Jerry, liqueur de coco, lait de coco, jus d'ananas, purée de mangue, sucre de canne	8,90
<b>Jet Lag</b> (30cl) Tequila Olmeca, Gin Seagram's, Vodka Wyborowa, limonade, jus de citron, curaçao bleu	9,90	<b>Planter's Punch</b> (40 cl) Rhum Sailor Jerry, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine	7,90
<b>Ti Punch</b> (8cl) Rhum Sailor Jerry, jus de citron vert, sucre de canne	8,40		

## LES MOJITOS

<b>Classique</b> (30cl) Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne	7,90	<b>Mangue</b> (30cl) Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, purée de mangue, sucre de canne	8,50
<b>Concombre</b> (30cl) Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, concombre, sucre de canne	8,50	<b>Lady's</b> (30cl) Soho, Passoa, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne	7,90

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Blueberry</b> (40cl) Jus d'ananas, purée de framboise, sirop de grenadine	6,90	<b>Colada sans alcool</b> (40cl) Lait de coco, jus d'ananas, sucre de canne	6,90
<b>Summer</b> (40cl) Jus d'orange, jus d'ananas, purée de mangue, sucre de canne	6,90	<b>Mojito sans alcool</b> (30cl) Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne	6,90
<b>Rub a Dub</b> (40cl) Purée de mangue, jus d'ananas, jus de pomme	6,90		

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>Affogato</b> Glace vanille, café, chantilly	4,90	<b>Café Viennois / Chocolat Viennois</b>	3,90
<b>Café</b> 100% Arabica, torréfaction italienne	1,90	<b>Thé</b> Menthe, fruits rouges, pêche-abricot,	3,20
<b>Café Crème</b>	2,20	Rooibos, citron, earl grey	
<b>Café Allongé</b>	2,70	<b>Infusion</b> Camomille ou Rêves enfants	3,20
<b>Double Café</b>	3,60	<b>Latte Macchiato Caramel et spéculoos</b>	4,90
<b>Double Café Crème</b>	3,90	<b>Irish Coffee</b>	8,50
<b>Chocolat chaud</b>	3,60	<b>Jamaïcain Coffee</b>	8,50

Prix nets



Cuba Libre



L'inattendu



Mojito



Irish OBQC

# NOS PLANCHES

## Saveurs de l'Italie

Assortiment de légumes marinés,  
jambon cru italien,  
Ricotta, tapenade, pain grillé

11,90

## Planche Ô Bruit Qui Court

Oignons frits, beignets de volaille panés maison,  
calamars frits, frites fraîches, bouchées de  
camembert pané maison, sauce BBQ

12,90

## Charcuterie et fromage selon arrivage

13,90

## Mixte chèvre & saumon

Toasts de chèvre chaud et toasts de saumon fumé

12,90

Tomates Mozzarella



# NOS ENTRÉES

Tomates mozzarella di bufala, basilic 7,90

Toasts de saumon fumé 9,90

Toasts de chèvre chaud au miel 7,90



Planche de charcuterie et fromage

## HAPPY HOURS\* :

Du lundi au samedi de 18H à 20H

**Tous nos mojitos  
et nos piña colada à 6€  
Toutes nos pintes à 5€\***

\*Hors Maredsous Blonde et Delirium 7€

\*Valable aussi sur les piña et mojitos non alcoolisés  
Offre non cumulable / hors événement au stade Pierre Mauroy

Prix nets

# NOS BRUSCHETTAS

*En plat principal ou à partager à l'apéritif.*

**La végétarienne** 9,90

Champignons, oignons, poivrons, aubergine, pesto

**La montagnarde** 12,90

Reblochon, pomme de terre, crème fraîche, oignons, lardons

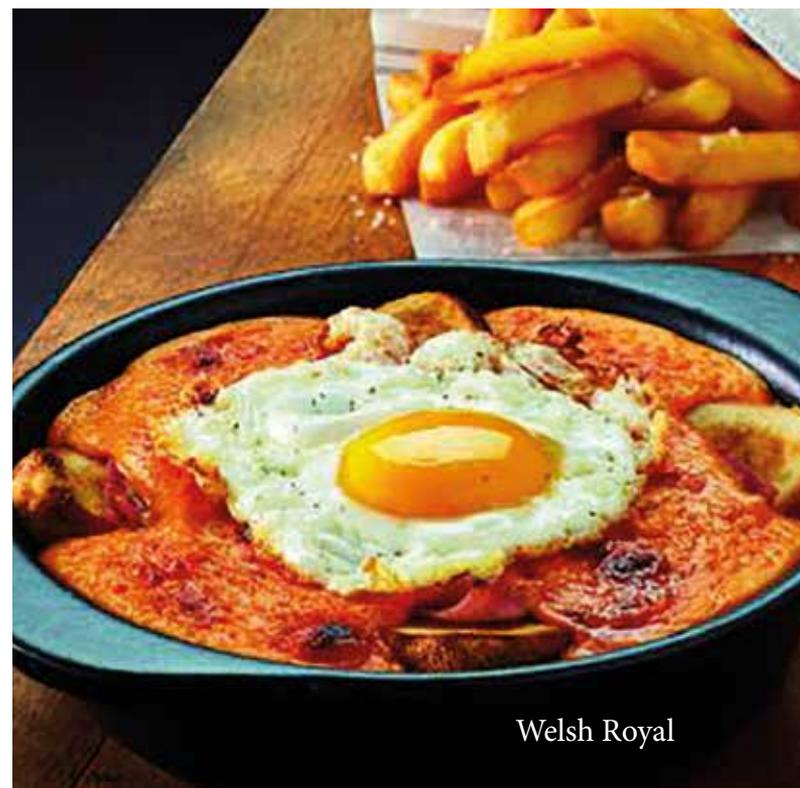
**La scandinave** 13,50

Saumon, tomates, crème fraîche, aneth

**L'Italienne** 13,90

Jambon cru italien, tomates, poivrons, Grana Padano, pesto

**Pensez à commander une salade ou une frite en accompagnement 2,50**



Welsh Royal

# NOS SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES



**Camembert entier au four, sa charcuterie et ses pommes de terre** 15,90

**Welsh Royal** 14,90

Cheddar fondu à la bière, toast grillé, jambon blanc, œuf sur le plat; servi avec frites

**Welsh au Saumon** 15,90

Cheddar fondu à la bière, toast grillé, saumon; servi avec frites

**Tarte au Maroilles** servie avec frites et salade 13,90

Un plat "Fait Maison" est un plat élaboré entièrement sur place à partir de produits bruts.

# NOS TARTARES ET CARPACCIOS

**Carpaccio de bœuf 150g environ** 14,90

**Carpaccio de bœuf 150g environ  
et sa boule de mozzarella di bufala** 17,90

**Tartare de bœuf 150g environ** 14,50

**Tartare de bœuf à la parmesane** 17,90  
180g environ

Jambon italien, Grana Padano, poivrons marinés

**Tartare au saumon au citron  
et à l'huile d'olive** 15,90

Servi avec son riz Basmati

Tartare de bœuf ±150g



## LES SALADES

**Salade Italienne** 15,90

Jambon cru italien, Mozzarella di bufala, Ricotta, copeaux de Grana Padano, pesto, gressin, basilic, salade mêlée, tomates séchées, vinaigrette balsamique

**César Poulet** 13,50

Poulet croustillant maison, copeaux de Grana Padano, tomates, salade mêlée, sauce césar

**Salade de Camembert Chaud** 14,50

Croustillants de camembert chaud maison, lardons, pomme de terre rustique maison, tomates, salade mêlée, champignons, vinaigrette balsamique

**Ecossaise** 14,90

Saumon fumé, pomme de terre rustique maison, tomates, salade mêlée, aneth, citron, vinaigrette balsamique

**Salade de Chèvre Chaud** 13,90

Fromage de chèvre chaud au miel sur pain de campagne, lardons, champignons, tomates, noix, pomme de terre rustique maison, salade mêlée, vinaigrette balsamique

Prix nets

# NOS BURGERS

	150g	300g
<b>Ô Bruit Qui Court</b> Viande hachée 150g environ, cheddar, oignons rouges, tomates, salade mêlée, sauce maison	<b>14,90</b>	<b>18,90</b>
<b>Ô Poivre</b> Viande hachée 150g environ, cheddar, oignons rouges, tomates, salade mêlée, sauce poivre	<b>15,50</b>	<b>19,50</b>
<b>Ô Maroilles</b> Viande hachée 150g environ, Maroilles, oignons rouges, tomates, salade mêlée, sauce Maroilles	<b>15,50</b>	<b>19,50</b>
<b>Italien</b> Viande hachée 150g environ, jambon cru italien frit, Ricotta, tomates, salade mêlée, sauce maison	<b>15,50</b>	<b>19,50</b>
<b>Fermier</b> Poulet croustillant maison, cheddar, oignons rouges, tomates, salade mêlée, sauce maison	<b>13,90</b>	<b>16,90</b>

Sauce 1€ : Maroilles, poivre, champignons, échalotes, béarnaise, beurre Maître d'hôtel

**Tous nos burgers sont servis avec des frites fraîches.**



Côte de bœuf



Hamburger Ô Bruit Qui Court

# NOS VIANDES

<b>Escalope à la Milanaise maison</b>	<b>13,90</b>
<b>Bavette d'Aloyau à la sauce échalotes</b> 200g environ	<b>14,50</b>
<b>Steak à cheval façon bouchère</b> 180g environ	<b>15,90</b>
Tartare de bœuf poêlé en aller retour	
<b>Pavé de bœuf</b> 200g environ	<b>16,50</b>
<b>Entrecôte</b> 300g environ	<b>19,90</b>
<b>Côte de bœuf</b> 450g environ	<b>25,90</b>

### Sauces au choix :

Maroilles, poivre, champignons, échalotes, béarnaise, beurre Maître d'hôtel, Sauce supplémentaire 1€

### Autres garnitures possibles :

Fusilli, riz basmati, poêlée de légumes maison, pomme de terre rustique maison. Garniture supplémentaire 2,50€

Prix nets

# NOS PÂTES

<b>Ravioli farcis au saumon à la crème d'aneth</b>	<b>14,90</b>
<b>Fusilli à la carbonara</b>	<b>12,90</b>
<b>Cannelloni chèvre et épinards maison</b>	<b>13,90</b>
<b>Agnolotti farcies aux aubergines</b> et aux tomates séchées sauce tomate maison	<b>13,90</b>



Tartare de Saumon



Cannelloni

# NOS POISSONS

<b>Pavé de saumon à la plancha</b>	<b>15,90</b>
Sauce beurre blanc, riz, poêlée de légumes maison	
<b>Tartare de saumon au citron et à l'huile d'olives</b>	<b>15,90</b>
Servi avec son riz Basmati	

Prix nets

# NOS MENUS\*



Votre place de cinéma UGC à 6,90€ pour tout repas consommé

## Plat du jour à partir de 12,90

(uniquement le midi)

## Menu du jour 13,90\*\*

(uniquement le midi)

Plat du jour à 12,90\*\*\*  
ou Fusilli à la carbonara  
ou Bruschetta Montagnarde  
+ Café

## Menu Ô Bruit qui court\*\* 19,90

Burger Ô Bruit Qui Court  
ou Ravioli farcis au saumon  
ou Welsh Royal

+

Tiramisù au Nutella  
ou Café gourmand  
ou Crème brûlée

## Menu Déjeuner 17,50\*\*

(uniquement le midi)

Tarte au Maroilles  
ou Escalope à la milanaise  
ou Salade César

+

Café gourmand  
ou Brownie

## Menu Express 16,50

(uniquement le midi)

Cannelloni chèvre épinards maison  
ou Bavette d'Aloyau  
ou Salade de chèvre chaud

+

Verre de Vin du Gard rouge, blanc ou rosé 12cl  
ou Stella Artois 25cl ou Vittel 50cl  
ou Perrier Fines Bulles 50cl ou Coca-Cola 33cl

## Menu Enfant (Moins de 10 ans) 8,90

Nuggets de poulet, frites fraîches ou Steak haché, frites fraîches  
ou Mini bruschetta jambon mozzarella

+

Jus d'orange 25cl ou Vittel 25cl ou Coca-Cola 25cl

+

**Dessert :** Glace vanille, fraise, chocolat ou pâte à tartiner  
ou Crêpe au sucre ou Brownie au chocolat

\*Les remises entreprises ou promotionnelles ne sont pas cumulables avec les menus

\*\* Boissons non comprises

\*\*\*Selon disponibilités

Prix nets

# SPIRITUEUX ET LIQUEURS

Armagnac Clés des Ducs - 4 cl		7,40
Cognac - 4 cl		8,40
Cognac Remy Martin XO - 4 cl		20,90
Gin Hendrick's - 4 cl		7,90
Tequila Olmeca - 4 cl		7,40
Vodka Wyborowa- 4 cl		6,90
Baileys - 4 cl		7,40
Passoa - 4 cl		6,40
Soho - 4 cl		6,40
Get 27 - 4 cl		6,90
Pisang Ambon - 4 cl		6,40
Poire Williams - 4 cl		7,40
Amaretto - 4 cl		6,90
Limoncello - 4 cl		6,90

# LA RHUMERIE

Havana 3 ans - 4 cl	6,90
Sailor Jerry - 4 cl	6,90
Don Papa - 4 cl	8,90
Havana Club Selección Maestros - 4 cl	12,90



# WHISKIES

Glenfiddich 12 ans Signature - 4 cl	7,40
Chêne traditionnel	
Glenfiddich 15 ans Solera - 4 cl	7,90
Chêne neuf, Xérès et Bourbon	
Glenfiddich 18 ans Small Batch Reserve - 4 cl	12,90
Sherry Oloroso et Bourbon	
The Balvenie 12 ans Doublewood - 4 cl	7,90
Chêne et Xérès	
The Balvenie 14 ans Caribbean Cask - 4 cl	10,90
Chêne et Rhum cubain	
The Balvenie 21 ans Portwood - 4 cl	20,90
Chêne et Porto	
Monkey Shoulder - 4 cl Blended Malt	7,40
Ballantine's Finest - 4 cl	6,90
Jack Daniel's N° 7 - 4 cl Bourbon de Tennessee	7,40
Smokey Monkey - 4 cl	7,90

Photos non contractuelles . Prix nets service compris, en euros TTC. La maison n'accepte pas les chèques.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets

# LE SOMMELIER VOUS PROPOSE

## ROUGES

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
<b>VINS DU MONDE</b>				
Vin du Chili	4,90	9,40	18,90	25,90
Vin d'Argentine Bio (cépage Malbec)	5,90	11,40	22,20	27,90

## BORDEAUX

Côtes de Bourg AOC	4,10	7,90	15,30	19,10
St Emilion AOC				29,90
Pauillac AOP Baron Nathaniel				49,90

## RHÔNE

Côtes du Rhône AOC	3,90	7,50	14,50	17,90
--------------------	------	------	-------	-------

## LUBERON

Luberon AOC (Maison Marrenon)	5,50	10,80	20,90	25,90
-------------------------------	------	-------	-------	-------

## LOIRE

Saumur-Champigny AOC	4,50	8,70	16,90	21,90
----------------------	------	------	-------	-------

## ROSÉS

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Méditerranée IGP	3,90	7,50	14,50	17,90
Luberon AOC (Maison Marrenon)	4,50	8,70	16,90	21,90

## BLANCS

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Pays d'Oc IGP (100% chardonnay)	4,30	8,30	16,30	20,30
Luberon AOC (Maison Marrenon)	5,50	10,80	20,90	25,90
Pouilly Fumé AOC	6,90	13,20	25,80	34,90
Côtes de Gascogne IGP (Vin moelleux)	4,50	8,70	16,90	21,90

## VINS EN PICHET

Vin du Gard Rouge, rosé ou blanc	25 cl	50 cl		
	5,90	9,90		

IGP : Indication Géographique Protégée  
 AOC : Appellation d'Origine Contrôlée  
 AOP : Appellation d'Origine Protégée



## CHAMPAGNES

### Mumm Cordon Rouge

Coupe 12 cl

Bouteille 75 cl

8,90  
59,00



Prix nets

# NOS DESSERTS

<b>Café ou thé gourmand</b>	7,00
<b>Tiramisù nutella</b>	7,50
<b>Crème brûlée</b>	6,20
<b>Brownie au chocolat</b> Servi avec sa boule de glace vanille, sauce chocolat chaud et chantilly	6,50
<b>Moelleux au chocolat</b> sur sa crème anglaise	6,50
<b>Assiette de fromages</b>	6,90

## NOS CRÊPES & GAUFRES

<b>Gaufre liégeoise sauce chocolat chaud et chantilly</b>	6,90
<b>Gaufre liégeoise avec glace caramel beurre salé et chantilly</b>	7,50
<b>Crêpe Ô Bruit Qui Court</b> Crêpe maison accompagnée d'une boule de glace vanille, sauce au chocolat chaud et crème chantilly	7,90
<b>Farandole de crêpes</b> Crêpe cassonade, crêpe au chocolat et crêpe à la glace vanille	8,90
<b>Crêpe au sucre ou cassonade</b>	4,50
<b>Crêpe au chocolat chaud et chantilly</b>	4,90

## MILKSHAKES

<b>Café</b> Vanille, café, lait, sucre de canne	6,90
<b>nutella</b> vanille, Nutella, lait, sucre de canne	6,90
<b>Lotus</b> Vanille, lait, sucre de canne, spéculoos, chantilly	6,90
<b>Piña glacée</b> Coco, jus d'ananas, lait, sucre de canne, rhum	8,90



<b>Coupe 2 boules</b>	4,20
<b>Coupe 3 boules</b>	6,20
<b>Supplément chantilly</b>	1,50

**Parfums** Vanille de Madagascar  
Pâte à tartiner / Café / Chocolat  
Confiture de lait / Passion / Noix de coco  
Citron vert / Caramel beurre salé  
Fraise avec ses morceaux / Spéculoos



# NOS COUPES GLACÉES

<b>Chocolat liégeois</b>	6,90
<b>Café liégeois</b>	6,90
<b>Dame blanche</b>	6,90
<b>Souvenir d'enfance</b> glace confiture de lait, glace caramel beurre salé, glace Spéculoos, morceaux de gaufre liégeoise, sauce caramel, chantilly	7,90
<b>Coupe américaine</b> glace chocolat, glace pâte à tartiner, vanille de Madagascar, morceaux de brownie, éclats de noisettes, sauce chocolat, chantilly	7,90
<b>Façon vacherin</b> Sorbet fraise avec ses morceaux, vanille de Madagascar, coulis de fruits rouges, meringue, chantilly	7,90
<b>Harmonie de sorbets</b> Sorbets fraise avec ses morceaux, noix de coco, passion, fruits frais	7,50
<b>Banana split</b> Glace vanille de Madagascar, fraise avec ses morceaux, glace chocolat, banane, sauce chocolat, chantilly	7,90
<b>Secret du Colonel</b> Sorbet citron vert, arrosé de vodka	7,90
<b>Irlandaise</b> Crème glacée vanille de Madagascar, Baileys, copeaux de chocolat, crème chantilly	7,90
<b>Mojito glacé</b> Sorbet citron vert, sucre de canne, rhum 4cl, menthe fraîche	8,90

Prix nets