



CHIC Ô RAIL

Hôtel - Restaurant

Horaires de service
du lundi au Vendredi 12h à 14h / 19h à 21h30
le Samedi 19h00 à 21h30
le Dimanche 12h00 à 14h30

Apéritifs

Ricard – 4 cl	6€30
Suze – 8cl	4€60
Martini rouge / blanc – 8 cl	4€60
Picon bière / vin blanc / méthode – 25 cl	7€00
Muscat – 8 cl	4€50
Porto rouge – 8 cl	4€50
Américano maison – 15 cl	8€50
Kir vin Blanc – 12 cl	4€50
Kir méthode – 12 cl	5€30
Malibu – 4 cl	7€50
Vodka – 4 cl	7€50
Whisky classique	6€20
Jager + Red Bull	8€00
Effervescent sans alcool – La coupe	4€80

Champagne

Deutz Brut Classic – <i>la coupe</i> – 12 cl	10€50
Deutz Brut Classic – <i>la bouteille</i> – 75 cl	60€00

Rhum

Rhum kraken Black Spiced 40° Caraïbes – <i>Doux et épicé</i> – 4 cl	7€80
Rhum Yellow snack Jamaïque – <i>Puissant élégant</i> – 4 cl	9€00
Rhum Turquoise Bay Île Maurice – <i>Riche Corsé</i> – 4 cl	9€00
Rhum Anacaona République Dominicaine – <i>Subtil délicat</i> – 4 cl	9€00
Rhum don papa 40° Venezuela – <i>Fruité</i> – 4 cl	8€50
Rhum Diplomático 40° Venezuela – <i>Équilibré</i> – 4 cl	9€00
Rhum Secha Silva exception 40° canne à sucre, cacao et café – 4 cl	8€80

Gin Tonic

Gin Fair – <i>Frais et floral</i> – 4 cl	9€00
Baie de genévrier d'Ouzbékistan, poivre de Timut, cardamome, coriandre	
Gin Citadelle – <i>Long et épicé</i> – 4 cl	9€00
Agrumes, poivres, muscade et cannelle	
Gin Baigur – <i>Frais et citronné</i> – 4 cl	9€00
Vietnamien, citronnelle, feuille de kafir, poivre noir, lotus	
Gin Hautefeuille Audacieux – <i>Doux et gourmand</i> – 4 cl	9€00
Baie de genévrier, fleur de sureau, coriandre, menthe, racine d'Iris	
Gin Engine – 4 cl	9€00
Italien, bio réglisse, citron, rose	
Gin Hendrick's Tonic	9€00

Whisky

Black Bull Kyloé Blend 50° – Ecosse – <i>Note florale sauvage avec une pointe de miel</i> – 4 cl .	9€00
Glenfiddich 12 ans 40° – Ecosse – <i>Orge malté</i> – 4 cl	10€00
Glenfiddich 15 ans 40° – Ecosse – <i>Épicé</i> – 4 cl	10€50
Bushmills single malt 10 ANS 40° – <i>Vanille et miel</i> – 4 cl	9€20
Black bushmills 40° – <i>Ecosse très irish</i> – 4 cl	9€00
Chivas regal 12 ans 40° – <i>Sélection de malt rare</i> – 4 cl	8€50
Lagavulin 8 ans 48° – Ecosse – <i>Exceptionnellement fin</i> – 4 cl	10€50
Jack Daniel's – 4 cl	8€00
Project XX Glenfiddich 47° – <i>Acacia, poire, Thuya, œillet</i> – 4 cl	9€60
Monkey shoulder 40° – <i>Rond et le plus tendance</i> – 4 cl	9€60

Cocktails

New's Chico (Cointreau, Gin, jus d'abricot, feuilles de menthe)	8€70
Barbie (Gin, mûres framboises, Tonic rhubarbe mûre)	10€00
Piña Colada (Rhum, coco, ananas)	8€70
Mojito (Rhum, menthe, eau pétillante, sucre de canne)	8€90
Mojito Fraise (Rhum, menthe, eau pétillante, sucre de canne, purée de fraise)	9€50
Caïpirinha (Kabrisa, sucre ambré, citron vert pressé)	8€90
Spritz (Apérol, méthode, eau pétillante, orange)	8€40
Spritz Framboise (Méthode, eau pétillante, framboise).....	8€70
Spritz Saint-Germain (St Germain, méthode, eau pétillante, citron vert)	10€10
Ginger (Gin, passion, citron vert, gingembre)	10€10
Keeps You (Vodka mangue, crème de framboise, coco, citron vert, Lillet blanc)	10€10

Cocktails sans alcool

Octogone (Framboise, cranberry, soda au gingembre, citron vert)	7€80
Crème de Caraïbes (Coco, ananas, banane)	7€80
Virgin Mojito (Menthe, eau pétillante, sucre de canne)	7€80
Virgin Fraise (Menthe, eau pétillante, sucre de canne, purée de fraise)	7€80
Bora Bora (Ananas, citron, fraise)	7€80

Rafraichissements

Coca – 33 cl , Fanta – 25 cl	3€70
Tonic, Fuzetea – 25 cl	3€70
Perrier – 33 cl	3€80
Orangina – 25 cl	3€80
Cidre brut – 25 cl	4€00
1/4 Vittel – 25 cl	3€30
Saint Amand – 1/2 l (Plate, pétillante)	4€40
Saint Amand – 1 l (Plate, pétillante)	5€30
Sirop à l'eau – 25 cl	3€00
Sirop à la limonade – 25 cl	3€70
🍷 Nos parfums : fraise, grenadine, menthe, pêche, violette, citron jaune, citron vert, banane, kiwi	
Jus de fruit – 25 cl (Orange, abricot, tomate, ananas, pomme)	3€70
Caraïbos – 25 cl	3€70

Assiette dégustation

Terre et Mer 25€00
Foie gras maison sur toast et saumon fumé, jambon cru accompagné de son petit pain

Tapas

Tenders de poulet, onion rings, acras de légumes, beignets de fromage, sauce thaï

2 personnes 10€00
4 personnes 20€00
La part 5€00

Bières pression *Demandez à votre serveur les bières du moment*

Triple Secret des Moines	25 cl	4€40
	33 cl	5€40
	50 cl	8€00
Bière de Clairmarais	25 cl	4€40
	33 cl	5€40
	50 cl	8€00
Bière Premium de Saint-Omer	25 cl	3€40
	33 cl	4€40
	50 cl	6€20
King Wood	25 cl	4€90
	33 cl	5€90
	50 cl	9€00

Bières en bouteilles

Kwak 5€20
Paix Dieu - 33 cl 5€60
Duvel 4€90
Belzébuth rosé 4€80
Hoegaarden blanche - 33 cl 4€80
Anosteke IPA 4€90

Bières sans alcool

1664 3€80

Digestif 7€70

Get 27	Get 31	Baileys	Cognac	Calvados
Cointreau	Grand Marnier	Fleur de bière	Poire	Houille

Boissons chaudes

Expresso 2€20
Expresso crème 2€30
Grand expresso 3€90
Grand expresso crème 4€10
Cappucino 4€90
Chocolat chaud 3€50
Chocolat ou café viennois 4€00
Thé nature ou aromatisé (Thé : Darjeeling impérial, breakfast intense, Earl Grey, menthe, fruits rouges, citron bio - Infusions : camomille, 4 saisons, Oceania) 3€50
Irish Coffee - 25 cl 10€00

Grands Vins

	Verre - 12 cl	Pichet - 25 cl	Pichet - 50 cl	Bouteille - 75 cl
Châteauneuf Du Pape AOP Maison Castel				55€00
St-Emilion AOP Intuition Fleur de Cardinale				46€00
St-Emilion AOP Grand Cru Croix Montlabert.....	8€50	17€00	34€00	50€00
Margaux AOP Le Kid d'Arsac.....	8€00	16€00	32€00	45€00
St Julien AOP Aspirant de Beychevelle	9€00	20€00	39€00	53€00
Chablis 1 ^{er} cru Vaillon AOP Maison Castel Série Limitée				55€00
Pessac Leognan AOP Fieuzal rouge				66€00

Vins Rouges

	Verre - 12 cl	Pichet - 25 cl	Pichet - 50 cl	Bouteille - 75 cl
IGP OC Grande Réserve Pinot Noir Maison Castel	3€70	7€00	13€00	20€00
Côtes du Rhône Village S ^{te} Cécile AOP Les Jarlotiers ..	4€90	9€00	17€00	25€00
Crozet Hermitage AOP Yves Guilleron.....	7€50	15€00	28€00	42€00
Bordeaux AOP Cru Maqueline	4€20	8€00	15€00	23€00
Côtes de Bourg AOP Ondulation	5€20	10€00	19€00	28€00
Haut-Médoc AOP Château d'Arcins	7€50	15€00	28€00	42€00
Sancerre AOP Les Rochettes				45€00
St Nicolas de Bourgueil AOP	4€90	9€00	17€00	25€00
Nero d'Avola DOC (Sicile)				35€00

Vins Blancs

	Verre - 12 cl	Pichet - 25 cl	Pichet - 50 cl	Bouteille - 75 cl
IGP OC Grand Réserve Chardonnay Maison Castel	3€70	7€00	13€00	20€00
Jurançon doux AOP Les Amours de la Reine	5€00	9€00	17€00	25€00
Muscadet S&M / Lie AOP Clos des Orfeuilles	4€20	8€00	15€00	23€00
Côtes du Rhône AOP Les Jarlotiers	4€90	9€00	17€00	25€00

Vins Rosés

	Verre - 12 cl	Pichet - 25 cl	Pichet - 50 cl	Bouteille - 75 cl
IGP OC Grande Réserve Gris de Gris Maison Castel	3€70	7€00	13€00	20€00
Côtes de Provence AOP Château Cavalier Cuvée Cascadel ..	4€90	9€00	17€00	25€00
IGP Ile de Beauté (Corse) Casa Suarellu	4€20	8€00	14€00	22€00

Vins sans alcool

	Verre - 12 cl	Pichet - 25 cl	Pichet - 50 cl	Bouteille - 75 cl
Rouge - Nephelia Cabernet Sauvignon	3€70	7€00	13€00	20€00
Blanc - Nephelia Chardonnay	3€70	7€00	13€00	20€00
Rosé - Nephelia.....	3€70	7€00	13€00	20€00
Effervescent - Nephelia	4€80			26€00

Entrées

Burrata crémeuse, tomate cerise et basilic, gouttes de poivrons, pignons de pin	15€00
Médaillon de foie gras maison et sa compotée d'oignons et toasts	17€00
Os à moelle et toasts	15€90
Saumon fumé et toast crème citronnée	17€00
Gambas à l'ail, beurre d'ail, câpres brunoise au citron	18€00
Croquettes de crevettes grises, sauce tartare	12€00
Assiette Terre & Mer	25€00
(Foie gras maison sur toast et saumon fumé, jambon cru accompagné de son petit pain)	

La viande servie sur ardoise

Sauce poivre, béarnaise, barbecue, roquefort

Faux filet sur ardoise, <i>environ 300 g</i>	25€00
Faux filet ardoise avec os à moelle ou fondue de camembert	28€00

L'entrecôte du Chic Ô Rail

Entrecôte du <i>Chic Ô Rail</i> , <i>environ 300 g</i> - Servie sur un réchaud dans un délicieux beurre de Paris	28€90
--	-------

Les incontournables

Camembert frit au jambon cru	17€00
1/2 camembert frit au jambon cru	15€00
Assiette flamande (os à moelle, 1/2 pot'je'veleesh, 1/2 welsh)	21€00
Carbonade flamande (bœuf, pain d'épices, bière brune)	18€90
Pot'je'veleesh (lapin, poulet, porc en gelée)	17€00
Escalope à la crème et champignons	16€20
Tartare de bœuf préparé ou non	17€20
Steak de faux filet 200grs (poivre, Béarnaise, barbecue ou roquefort)	15€50
Ficelle Picarde (Crêpe, jambon, champignons, emmental, crème)	15€00



Les poissons

Pavé de saumon à la crème d'ail, linguines fraîches, légumes grillés	21€00
Filet de bar beurre blanc, duo de purée céleri/carottes	24€90
Croquettes de crevettes grises - 3 pièces, frites, salade, sauce tartare	18€00

Les woks

Wok bœuf	18€90
(noodles, légumes de saison, cacahuètes, pousses de bambou, pousses de soja, gingembre)	
Wok crevettes	18€90
(noodles, légumes de saison, cacahuètes, pousses de bambou, pousses de soja, gingembre)	

Les pokes bowls

Surfez sur la tendance pour savourer un plat aussi sain que festif !

Poke Bowl saumon	18€90
(saumon mariné aux graines de sésame, riz algue wakamé, avocat, fruits de saison...)	
Poke Bowl poulet	17€90
(poulet mariné sriracha, riz algue wakamé, avocat, fruits de saison...)	
Poke Bowl végé	17€00
(riz algue wakamé, avocat, fruits de saison...)	

Les accompagnements et les sauces

Riz, pâtes, pommes de terre grenaille poêlées à la fleur de sel, frites, légumes, salade
(si supplément 2€00)

Mayonnaise, Ketchup

Poivre, Béarnaise, barbecue, roquefort
(si supplément 1€00)

Nos hamburgers

(servi avec frites)

Pains fabriqués par notre boulanger

Classique	16€50
<i>(pain, sésame, haché de bœuf, tomates, salade, cheddar, oignons, sauce burger, cornichons)</i>	
Normand	18€50
<i>(pain multigrains, haché de bœuf, 1/2 camembert, tomates, salade, cheddar, oignons, sauce burger, lard, miel, noix)</i>	
Welsh Burger	23€00
<i>(hamburger classique sur Welsh)</i>	
Végétarien	16€00
<i>(pain sésame, steak végétal, tomates, avocat, cheddar, oignons, sauce burger, cornichons)</i>	
Chic Ô Rail	16€50
<i>(pain sésame, effiloché de porc, tomates, cheddar, oignons, sauce burger, cornichons)</i>	

Les poutines

Poutine bœuf	18€00
<i>(Effiloché de bœuf à la bière de Saint-Omer, frites, cheddar)</i>	
Poutine porc	17€00
<i>(effiloché de porc mariné aux épices, frites, cheddar, sauce barbecue)</i>	

Les welsh

(servi avec frites)

Welsh simple	16€00
<i>(cheddar, pain grillé)</i>	
Welsh complet	16€90
<i>(cheddar, jambon, œuf, pain grillé)</i>	
Welsh burger	23€00
<i>(hamburger classique sur un welsh)</i>	

Salades composées

Périgourdine	19€90
<i>(Salade, gésiers, médaillon de foie gras maison, toasts, jambon cru, pommes, tomates marinées, noix)</i>	
Salade de la Mer	21€00
<i>(Salade, tomates cerises, saumon fumé, noix de St Jacques, gambas...)</i>	
Coulante	19€00
<i>(Salade, camembert frit, jambon cru, jambon blanc, cornichons, pommes, noix, pommes de terre grenaille...)</i>	
Végétarienne	15€20
<i>(Avocat, œufs pochés, pamplemousse, cranberry, mélange de graines, pignons de pin, pommes de terre grenaille, tomates marinées, algue wakamé)</i>	
Salade Burrata	18€90
<i>(Burrata crémeuse, salade de tomates, poivrons, pignons de pin, graines, croûtons, fruits de saison)</i>	

Les pâtes

Pesto (Linguines fraîches, pesto, jambon de parme, parmesan)	18€00
Linguines Chorizo, Poivrons, Base tomate	17€50
Grandi Mezzelune aux cèpes, à la truffe et à la crème de parmesan	19€00

Végétarien

Préciser à la serveuse que le plat est végétarien

Salade Végétarienne	15€20
<i>(Avocat, œufs pochés, fruits de saison, cranberry, mélange de graines, pignons de pin, pommes de terre grenaille, tomates marinées, algue wakamé)</i>	
Poke Bowl végé	17€00
<i>(Riz algue wakamé, avocat, fruits de saison...)</i>	
Welsh simple	16€00
<i>(Cheddar, pain grillé)</i>	
Burger végé	16€00
<i>(Pain sésame, steak végétal, tomates, avocat, cheddar, oignons, sauce burger, cornichons)</i>	
Pâtes pesto végé	17€20
<i>(Linguines fraîches, pesto, parmesan)</i>	
1/2 camembert frit végé	14€50
Camembert frit végé	16€50
Salade Burrata	18€90
<i>(Burrata crémeuse, salade de tomates, poivrons, pignons de pin, graines, croûtons, fruits de saison)</i>	

Menu enfant

Jusqu'à 10 ans

Plat au choix

Nuggets de poulet
ou mini carbonnade
ou cheese burger
ou 1/2 welsh

Boisson au choix

Jus d'orange
Jus d'ananas
Jus de pomme
Limonade
Coca
Fuzetea
Sirop à l'eau
Eau

Dessert au choix

Glace au choix (vanille avec M&M's, chocolat avec Oreo, fraise avec Tagada)
Salade de fruits frais maison
Churros au Nutella ou sucre

Une surprise

Plat
+ Dessert
+ Boisson

12€00

Crêpes

Sucre ou cassonade, chantilly	5€50
Chocolat, chantilly	6€80
Nutella, chantilly	6€80

Churros

Sucre	6€50
Chocolat ou Nutella	6€80

Sorbet avec alcool

Menthe Get (sorbet menthe + Get)	9€00
Colonel (Sorbet citron, vodka)	9€00

Les glaces

Banana Split (<i>Glace vanille, fraise, chocolat, coulis chocolat, chantilly</i>)	8€50
La Chic'O'Rail	8€20
<i>(Glace caramel beurre salé, spéculoos, vanille, brisures de spéculoos, coulis de caramel, chantilly)</i>	
Ile (<i>Glace rhum raisins, pistache, vanille, raisins marinés, chantilly</i>)	8€20
La tutti frutti (<i>Glace fraise, framboise, citron, fruits frais, coulis de fruits, chantilly</i>)	8€20
La meringue	8€20
<i>(Glace meringuée sorbet framboise éclat de meringue, sorbet framboise, glace vanille, morceaux de meringues, coulis de fruits, chantilly)</i>	
M&M'S (<i>Glace vanille, M&M's, coulis de caramel, chantilly</i>)	8€20
Chocolat Liégeois (<i>Glace vanille, chocolat, coulis de chocolat, chantilly</i>)	8€00
Café Liégeois (<i>Glace café, vanille, coulis de café, chantilly</i>)	8€00
La dame blanche (<i>Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly</i>)	8€00
Profiteroles chocolat (<i>3 choux</i>)	9€00
<i>Vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, framboise, sorbet framboise éclat de meringue, citron, rhum raisins, pistache, spéculoos, nougat, menthe + chantilly</i>	
1 boule	2€70
2 boules	5€40
3 boules	7€90

Desserts

Tiramisu Nutella	7€50
Brioche perdue (<i>glace vanille et chantilly</i>)	8€90
Crème brûlée chicorée	7€20
Merveilleux au chocolat	8€00
Café douceur ou thé douceur	8€40
Irish ou champagne douceur	15€20
Crumble pomme (<i>servi tiède avec une boule de glace vanille chantilly</i>)	8€50
Fondant chocolat glace Vanille	8€40
Salade de fruits frais	7€00
Mousse chocolat	7€50
Baba au Vieux Rhum	7€50
Cookies Chocolat/Chocolat Blanc	7€00



CHIC Ô RAIL

Hôtel - Restaurant

Chic ô Rail - Place du 8 Mai 1945 - 62500 Saint Omer
03 21 93 59 98 - contact@chicorail.fr
www.chicorail.fr

Suivez-nous  