



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

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

Donnez nous votre avis sur 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)

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

LES MOJITOS

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

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

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

LES BOISSONS CHAUDES

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

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

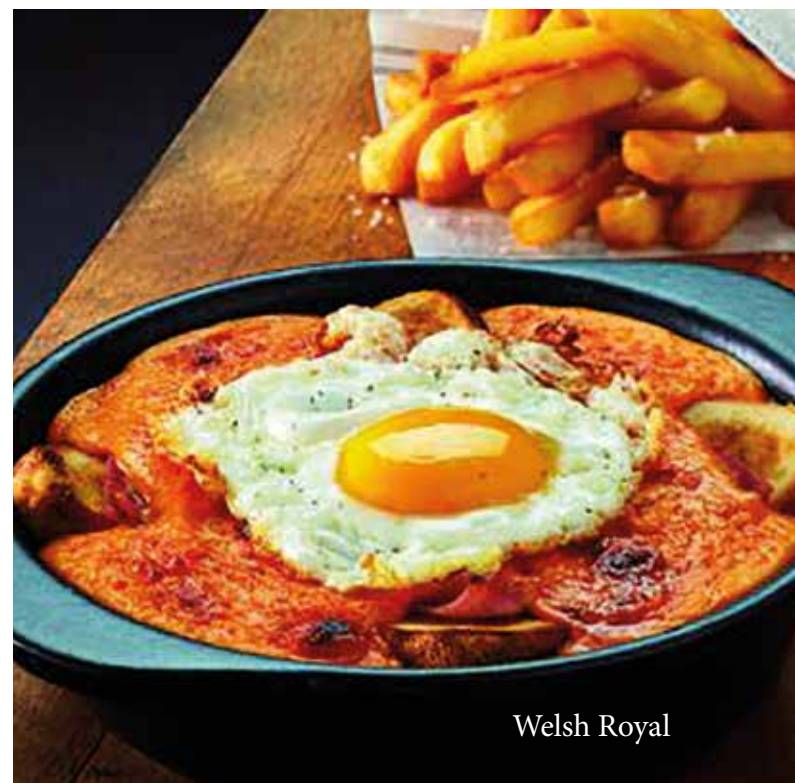
La scandinave 13,50

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



L'Italienne

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



Salade Italienne

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

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

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

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

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



Tartare de Saumon



Cannelloni

NOS POISSONS

Pavé de saumon à la plancha	15,90
Sauce beurre blanc, riz, poêlée de légumes maison	
Tartare de saumon au citron et à l'huile d'olives	15,90
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
VINS DU MONDE				
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

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

NOS CRÊPES & GAUFRES

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

MILKSHAKES

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



Harmonie de sorbets

Coupe 2 boules	4,20
Coupe 3 boules	6,20
Supplément chantilly	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



Café gourmand

NOS COUPES GLACÉES

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

Prix nets