



OFFRE AFTERWORK

Pendant l'happy hours
**UNE PINTÉ DE JUPILER
+ UNE FRITÉ
= 8,5€**

L'ESTAMINET

DE LA
ferme aux oies

HAPPY HOURS !

Du mardi au vendredi 17h30 / 19h

LES PINTES SONT À 6€ (sauf la paix dieu et la chouffe à 7€50)
LE MOJITO CLASSIQUE & LE SPRITZ APÉROL À 6€
LES SOFTS À 3€



PROFITEZ-EN !

UN LIEU POUR DÉJEUNER ENTRE COLLÈGUES, PRENDRE LE GOÛTER EN FAMILLE, FAIRE LA FÊTE AVEC SES AMIS.



NOS BIÈRES À LA PRESSION

	25cl	33cl	50cl
LA JUPILER 5,2° Légère, basse fermentation	3,5€	5€	6,5€
LA BIÈRE DU MOMENT	5€	6,5€	8,5€
LA MOULIN D'ASCQ BLONDE 6,2° Notes poivrées	5€	6,5€	8,5€
L'ANOSTEKE BLONDE 7° Saveurs fleuries & fruitées	5€	6,5€	8,5€
LA VEDETT IPA 5,5° Notes fruitées et florales	5€	6,5€	8,5€
LA YPRA 6° Fruitée avec des arômes de baies d'agrumes	5€	6,5€	8,5€
LA TRIPLE LEFORT 8,8° Notes d'agrumes	5€	6,5€	8,5€
L'IGOR 8° Brut IPA, saveurs fruitée et notes d'agrumes	5€	6,5€	8,5€
LA WOODY MILL 6,6° Dominante boisée et mûrissement sur copeaux de chêne	5,5€	7€	9€
LA ROUGE MAX 8° Aromatisée à la cerise, note de vanille, ronde & équilibrée	5,5€	7€	9€
LA CHOUFFE BLONDE 8° Fruitée & houblonnée	6€	7,5€	9,5€
LA PAIX DIEU 10° Brassée les nuits de pleine lune	6€	7,5€	9,5€

NOS BIÈRES EN BOUTEILLE

LA CHOUFFE (33cl) 0,4° Sans alcool	5€
CIDRE MAURET (25cl) 5° Brut	6€
LA LIEFMANS (25cl) 3,8° Bière aux arômes fruits rouges (servie avec des glaçons)	6€
LA BLANCHE DE BRUGES (25cl) 4,8°	6€

NOS MOCKTAILS



LE VIRGIN MOJITO Menthe, sirop de canne, citron, eau pétillante	6€
LE DUJARDIN DETOX Purée de fraise, jus de citron, sirop de basilic, limonade	6€
LE CRANBERRY TONIC Jus de cranberry, jus de citron, schweppes tonic	6€
LE GREEN DETOX Purée de kiwi, sirop de menthe, jus de citron, eau pétillante	6€

NOS SOFTS

LES SODAS	4€
25 cl : Limonade Val, Fuze, Tea, Orangina, Schweppes (Tonic, Agrumes ou Hibiscus)	
33 cl : Perrier, Coca-cola, Coca-cola Zéro	
LES JUS DE FRUITS	4€
25 cl : Pomme 🍏, Abricot 🍑, Ananas 🍍, Orange 🍊, Tomato 🍅	

NOS COCKTAILS



NOS CLASSIQUES

LE MOJITO Rhum Havana (40°), menthe, sucre de canne, citron vert, eau pétillante Supplément purée : Mandarine, Pêche, Fruits rouges, Fraise, Fruit de la passion, Framboise, Kiwi	9€ +1€
LE DAÏQUIRI Rhum Havana 3 ans (40°), citron vert, sucre de canne Supplément purée : Mandarine, Pêche, Fruits rouges, Fraise, Fruit de la passion, Framboise, Kiwi	9€ +1€
LE GIN TONIC Gin beefeater (40°), Schweppes Tonic, concombre, baies de genièvre	9€
LE MOSCOW MULE Vodka (37,5°), citron vert, gingembre, ginger ale	9€
LE TEQUILA SUNRISE Tequila (35°), jus d'orange, grenadine	9€

NOS SPRITZ

APEROL / SAINT GERMAIN / LILLET ROSÉ / LIMONCELLO / ITALICUS Aperol (15°) ou liqueur Saint Germain (20°) ou Limoncello (24,5°), prosecco (11,5°), eau pétillante	9€
LE SPRITZ DU NORD Italicus (20°), cointreau (40°), st germain (20°) prosecco (11,5°), eau pétillante	11€

NOS SIGNATURES

LE GIN FIZZ CRANBERRY Gin tanqueray (43,1°), citron vert, cranberry, limonade	12€
LE DUJARDIN Gin tanqueray (43,1°), fraise, basilic, citron vert, limonade	12€
LE BELVEDERE Belvedere (40°), citron vert, purée de rhubarbe, romarin, eau pétillante	12€

À PICORER & À PARTAGER



NOS ENTRÉES

LE PETIT WELSH REVISITÉ	12€
Mousse de cheddar, pain de campagne, jambon blanc fumé, œuf parfait	
L'OS À MOELLE	8€
Tartines, fleurs de sel	
LA QUICHE AU MAROILLES	7€
Salade verte	
LE VELOUTÉ DE POTIMARRON	6€
Croûtons	
L'ŒUF PARFAIT CRÈME MAROILLES	7,5€

NOTRE OFFRE À PARTAGER

L'ARDOISE «TAPAS»	18€
Assortiment de finger food	
L'ARDOISE CHARCUT' & FROMAGES	16€
Assortiment de charcuteries & fromages	
LES CROQUETTES DE CREVETTES	15€ / 27€
En duo (2pcs) 15€ En tribu (4pcs) 27€	
LE CAMEMBERT RÔTI À L'AIL ET AU THYM	10€
LES CROQUES CHEDDAR	10€
6 pièces avec jambon blanc fumé, cheddar, cébette	
LE SAUCISSON	7€
Nature / Poivre / Herbes / Paprika	
LES FRITES CHEDDAR OU MAROILLES	6,5€
Frites sauce au cheddar ou maroilles & oignons frits	
LES FRITES FRAÎCHES	4,5€

FORMULE DU MIDI LA SEMAINE

**SUGGESTION DU CHEF AVEC
MINI CAFÉ GOURMAND** (2 pièces) **19€**
Plat seul 15 €

POUR NOS SUGGESTIONS
CONSULTEZ NOS ARDOISES

- À PARTAGER,
- PLAT VÉGÉTARIEN
- DÉCLINABLE EN VÉGÉ
- COUP DE COEUR DE L'ÉQUIPE
- SANS GLUTEN

NOS PLATS



NOS INCONTOURNABLES

LE WELSH REVISITÉ	17€
Mousse de cheddar, pain de campagne, jambon blanc fumé, œuf parfait & frites	
LES CROQUETTES DE CREVETTES GRISES	21€
Sauce tartare, pickles & frites, salade	
LA PIÈCE DU BOUCHER 200G	18€
Sauce maroilles, thym ou poivre & frites, salade	
LA CARBONADE FLAMANDE	18€
Frites, salade	
LA SALADE CÉSAR	18€
Filet de poulet, œuf dur, salade, tomate, sauce césar, copeaux de parmesan, croûtons	

NOS BURGERS



LE BURGER CLASSIQUE	18€
Steak haché façon bouchère, lard, mozzarella, roquette, confit d'oignons, sauce cocktail & frites, salade	
Version XL (2 steaks hachés)	22€
LE BURGER POULET PANÉ	18€
Poulet pané, lard, mozzarella, roquette, confit d'oignons, sauce cocktail & frites, salade	
LE BURGER VÉGÉ	18€
Steak végétal, mozzarella, roquette, confit d'oignons mozzarella, sauce cocktail & frites, salade	

NOS PLATS DU MOMENT



L'ASSIETTE DU MARAÎCHER	15€
Assortiment de légumes rôtis, crème aux chataignes	
LE RISOTTO DE BLÉ VERT (FREEKEH)	15€
Poelée de champignons, crème fraîche, parmesan + supplément jambon serrano	
	+2€
LE JARRET DE PORC	18€
Cuisson basse température, sauce au thym & pomme de terre grenaille, pousses de roquette	
LE CAMEMBERT RÔTI À L'AIL ET AU THYM	19€
Charcuteries, & pommes de terre grenaille, salade	
LE FILET D'EGLEFIN	18€
Légumes du moment, sauce au beurre blanc	

NOS FROMAGES

L'ASSIETTE DE FROMAGES	10€
-------------------------------	-----



NOS DESSERTS

LE CAFÉ / THÉ GOURMAND	9,5€ / 10,5€
4 minis desserts	
LA GAUFRE LIÉGEOISE	7,5€
Glace vanille, sauce chocolat & chantilly	
LA DAME BLANCHE, DAME NOIRE, DAME CAFÉ	7,5€
L'ASSIETTE DE FROMAGES	10€
LE BROWNIE AU CHOCOLAT NOISETTE	7€
Crème anglaise	
LA CRÈME BRÛLÉE CARAMBAR	7€
LA TARTE TATIN AUX POMMES	8€
Boule de glace vanille	
LA POIRE POCHÉE À LA CANNELLE	7,5€
Coulis de chocolat noir et crumble	



NOS BOISSONS CHAUDES

LE THÉ / INFUSION	3,5€
LE CAFÉ	2,2€
Ristretto / Espresso ☕	
LE DÉCAFÉINÉ / ALLONGÉ	2,4€
LE CAFÉ CRÈME / DOUBLE CRÈME	2,4€ / 3,8€
LE DOUBLE EXPRESSO ☕	3,9€
LE CAPPUCCINO	4,5€
LE CHOCOCCINO	4,5€
Chocolat Van Houten & mousse de lait	
LE MOCACCINO	4,5€
Café, chocolat Van Houten & lait	
LE LATTE MACCHIATO	4,5€
Double espresso ☕, mousse de lait nature ou sirop parfum : cookie, caramel beurre salé, vanille ou noisette grillée	

NOS «IRISH»



L'IRISH COFFEE	9,5€
Espresso ☕, whisky Jameson (40°) ou whisky Wambrechies (40°), sucre de canne, chantilly	
ITALIAN COFFEE	9,5€
Espresso ☕, Amaretto (28°), sucre de canne, chantilly	
JAMAICAN COFFEE	9,5€
Espresso ☕, Rhum (28°), sucre de canne, chantilly	
FRENCH COFFEE	9,5€
Espresso ☕, Cognac (40°), sucre de canne, chantilly	
CACAO COFFEE ♥	10,5€
Crème, bailey's (17°), Kalhua (20°), liqueur de cacao (25°)	

Tous nos Irish sont déclinables en «gourmands»

EN FAMILLE, ENTRE AMIS, ENTRE COLLÈGUES

Privatisation totale, partielle ou encore
grandes tablées dans le restaurant.
Demandez aux équipes !



NOS DIGESTIFS

LES WHISKIES

JAMESON	4cl	6€
Equilibre parfait entre les épicées, les arômes de fruits secs et les touches de vanille, 40°		
WHISKY DE WAMBRECHIES		8€
Single malt: goût de réglisse, notes végétales et florales, rond et doux en bouche, 43°		
MONKEY SHOULDER		8€
Triple malt aux arômes de miel, de cannelle et de vanille, 40°		
NIKKA FROM THE BARREL		8,5€
Blended whisky unique en son genre. Il est extrêmement complexe et équilibré. Il ose. Il interpelle. Il impose, 51,4°		

LES RHUMS

HAVANA 3 ANS	6,5€
Goût bien équilibré et complexe. Saveur douce, sucrée et fruitée, 40°	
HAVANA 7 ANS	8€
Rhum brun vieilli dans d'anciens fûts de bourbons. Arômes de tabac, de fruits tropicaux, de mélasse, d'épices et de vanille, 40°	
KRAKEN	10€
Saveurs vanille et clous de girofle, laissant place à un soupçon de cannelle, 47°	
DIPLOMATICO	10€
Arômes de caramel, de miel et de vanille, 40°	

LES LIQUEURS

GET 31	6€
24°	
GET 27	6€
17,9°	
BAILEY'S	6€
Liqueur de café, 17°	
LIMONCELLO	6€
Liqueur de citron, 24,5°	
AMARETTO	6€
Doux et sucré, au goût prononcé d'amande	

DEMANDEZ NOS
JEUX DE SOCIÉTÉ

SUIVEZ NOUS



L'ESTAMINET DE LA FERME AUX OIES



ESTAMINETDELAFERMEAUXOIES



NOS VINS ROUGES

BORDEAUX

	12cl	75cl
CHÂTEAU DE LA HAUTE LIBARDE -----	5,5€	26€
Côte de Bourg, 14°		
CUVÉE DES DAVID -----	6€	26€
Côte de Blaye, 13°		
CHÂTEAU LA TOUR DE BY -----		39€
Medoc AMC, 13,5°		
PESSAC LÉOGNAN -----		65€
Château de France, 13,5°		

VALLÉE DU RHÔNE

	12cl	75cl
SAINT-JOSEPH		
DOMAINE DE PIERRE BLANCHE -----	8€	42€
85 rangs, AOP, 14°		
CROZES-HERMITAGE «LES HAUTS GRANITES» -----		46€
Jeanne Boutin, 13°		
CHÂTEAUNEUF DU PAPE -----		69€
Clos de l'oratoire, 15°		

PAYS D'OC

	12cl	75cl
RAOUL MAPOUL -----	5€	22€
13,5°		
ST CHINIAN -----	6€	24€
Clos de la Rive, 13°		

BOURGOGNE

	12cl	75cl
PINOT NOIR DE CHEZ ROUX -----	6,5€	38€
DOMAINE ROUX		
13,5°		
HAUTES CÔTES DE NUITS		
DOMAINE GUY ET YVAN DUFOULEUR -----		44€
16ème génération, 13,5°		
MERCUREY «VIEILLES VIGNES» -----		65€
DOMAINE FAIVELEY		
13°		

LOIRE

	12cl	75cl
LES GALETS CHINON DE PLOUZEAU -----	6€	26€
AOP, 13,5°		
SAUMUR-CHAMPIGNY		
DOMAINE DES ROCHES NEUVES -----	8€	40€
Thierry Germain, 12,5°		



NOS VINS ROSÉS

	12cl	75cl
CASA ROSSA, ÎLE DE BEAUTÉ -----	5€	22€
IGP, 12°		
FIGUIERE -----	6,5€	28€
IGP méditerranée, 12,5°		
SYMPHONIE -----		39€
Côte de provence, maison sainte Marguerite, 13°		



NOS VINS BLANCS

COTES DE GASCogne

	12cl	75cl
« LES GRAPPES »		
DOMAINE MAOURIES -----	5€	22€
IGP, 11° sec		
« LES FRUITS »		
DOMAINE MAOURIES -----	5€	22€
IGP, 12° moelleux		

BOURGOGNE

	12cl	75cl
CHABLIS		
DOMAINE LE VERGER -----	7,5€	42€
12,5°		
ALIGOTÉ		
DOMAINE ROUX -----	6€	26€
2020, 12,5°		
HAUTES CÔTES DE NUITS		
DOMAINE GUY ET YVAN DUFOULEUR -----		44€
13,5°		

PAYS D'OC

	12cl	75cl
CHARDONNAY		
PREIGNES LE NEUF -----	5€	21€
IGP, 13°		

LOIRE

	12cl	75cl
SANCERRE BLANC DE MILLET -----		38€
12,5°		
POUILLY FUMÉ DE PASCAL JOLIVET -----		42€
13,5°		

NOS CHAMPAGNES

	12cl	75cl
CHAMPAGNE PANNIER -----	9€	55€
12°		
BILLECART SALMON BRUT -----		75€
12°		
BILLECART SALMON ROSÉ -----		85€
12°		
BILLECART SALMON MAGNUM BRUT -----		140€
12°		

NOTRE PROSECCO

	12cl	75cl
CORTE GIOVANNI -----	5€	25€
11°		



L'ESTAMINET
DE LA
ferme aux oies