

## OFFRE AFTERWORK

Pendant l'happy hours  
**UNE PINTTE DE JUPILER + UNE FRITE = 8,5€**

# L'ESTAMINET

DE LA  
*ferme aux oies*

## HAPPY HOURS !

Du mardi au vendredi 17h30 / 19h

Sauf pendant les vacances scolaires

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

## NOS BIÈRES À LA PRESSION



	25cl	33cl	50cl
<b>LA JUPILER 5,2°</b> Brasserie Jupiler - Légère, basse fermentation	3,5€	5€	6,5€
<b>LA BIÈRE DU MOMENT</b>	5€	6,5€	8,5€
<b>LA MOULIN D'ASCQ BLONDE 6,2°</b> Brasserie Moulin d'Ascq - Notes poivrées	5€	6,5€	8,5€
<b>L'ANOSTEKE BLONDE 8°</b> Brasserie du Pays Flamand - Saveurs fleuries & fruitées	5€	6,5€	8,5€
<b>LA VEDETT IPA 5,5°</b> Brasserie Duvel Moortgat - Notes fruitées et florales	5€	6,5€	8,5€
<b>LA ARIANE MILL 6°</b> Brasserie Moulin d'Ascq - IPA trouble, veloutée, soyeuse, et surtout très aromatique	5€	6,5€	8,5€
<b>LA TRIPLE LEFORT 8,8°</b> Brasserie Omer Vander Ghinste - Notes d'agrumes	5€	6,5€	8,5€
<b>L'IGOR MILL 8°</b> Brasserie Moulin d'Ascq - Brut IPA, saveurs fruitées et notes d'agrumes	5€	6,5€	8,5€
<b>LA WOODY MILL 6,6°</b> Brasserie Moulin d'Ascq - Dominante boisée et murissement sur copeaux de chêne	5,5€	7€	9€
<b>LA ROUGE MAX 8°</b> Brasserie Omer Vander Ghinste - Aromatisée à la cerise, note de vanille, ronde & équilibrée	5,5€	7€	9€
<b>LA CHOUFFE BLONDE 8°</b> Brasserie d'Achouffe - Fruitée & houblonnée	6€	7,5€	9,5€
<b>LA PAIX DIEU 10°</b> Brasserie Caulier - Brassée les nuits de pleine lune	6€	7,5€	9,5€

## NOS BIÈRES EN BOUTEILLE

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

## NOS MOCKTAILS



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

## NOS SOFTS

<b>LES SODAS</b> 25 cl : Limonade Val, Fuze, Tea, Orangina, Schweppes (Tonic, Agrumes ou Hibiscus) 33 cl : Perrier, Coca-cola, Coca-cola Zéro	4€
<b>LES JUS DE FRUITS</b> 25 cl : Pomme, Abricot, Ananas, Orange, Tomate	4€
<b>LES EAUX</b> Eau plate Villers 50cl et 1L	4,50 / 6,50€
Eau pétillante Villers 50cl et 1L	4,50 / 6,50€

## NOS COCKTAILS



### NOS CLASSIQUES

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

### NOS SPRITZ

<b>L'APEROL / ST GERMAIN / LILLET ROSÉ / LIMONCELLO / ITALICUS</b> Aperol (15°) ou liqueur St Germain (20°) ou Limoncello (24,5°), prosecco (11,5°), eau pétillante	9€
<b>LE SPRITZ DU NORD</b> Italicus (20°), cointreau (40°), st germain (20°) prosecco (11,5°), eau pétillante	11€

### NOS SIGNATURES

<b>LE GIN FIZZ CRANBERRY</b> Gin tanqueray (43,1°), citron vert, cranberry, limonade	12€
<b>LE DUJARDIN</b> Gin tanqueray (43,1°), fraise, basilic, citron vert, limonade	12€
<b>LE BELVEDERE</b> Vodka 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 MOËLLE FLAMBÉ AU THYM** ----- 14€  
2 pièces, tartines de pain des Belles Terres, fleur de sel
- LE FOIE GRAS AU PORTO BLANC** ----- 15€  
80g, tartines de pain des Belles Terres, compotée d'oignons
- LE VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS** ----- 7€  
Noisettes torréfiées
- L'ŒUF PARFAIT CRÈME MAROILLES** ----- 7,5€
- LES POIREAUX VINAIGRETTE** ----- 6€  
Noisettes torréfiées

### 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€
- LES CROQUES MONSIEUR** ----- 10€  
Jambon blanc béchamel et cheddar
- 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€

- 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
- LE JARRET DE PORC** ----- 18€  
Cuisson basse température, sauce au thym & pommes de terre grenaille, pousses de roquette

### NOS BURGERS

- LE BURGER «WELSH»** ----- 22€  
Steak haché façon bouchère, lard, mozzarella, roquette, cheddar fondu, confit d'oignons, sauce cocktail & frites, salade  
Version XL (2 steaks hachés) ----- 26€
- 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 POISSON PANÉ** ----- 18€  
Poisson pané, mozzarella, roquette, concombre sauce tartare & frites, salade
- LE BURGER VÉGÉ** ----- 18€  
Steak végétal, mozzarella, roquette, confit d'oignons, sauce cocktail & frites, salade



### NOS PLATS DU MOMENT

- L'ASSIETTE DU MARAÎCHER** ----- 15€  
Assortiment de légumes rôtis, purée de patate douce
- LE VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS** ----- 15€  
Tartines de pain de Belles Terres et mousse de chèvre, poudre de lard et noisettes torréfiées
- LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD** ----- 16€  
Salade, toasts au chèvre, lardons, noix, pickles d'oignons, tomates cerises
- LE DOS DE CABILLAUD** ----- 19€  
Croûte poireaux parmesan, purée de céleri et petits pois, huile verte
- LE PARMENTIER DE CANARD** ----- 18€  
Purée de patate douce
- LA CROZIFLETTE** ----- 17€  
Au vieux Lille et saucisse fumée



### NOTRE FROMAGE

- LE BRIE FARCI À LA TRUFFE ET AUX NOIX** ----- 8€

## NOS DESSERTS



- LE CAFÉ / THÉ GOURMAND** ----- 9,5€ / 10,5€  
4 minis desserts
- LA GAUFRE LIÉGEOISE** ----- 7,5€  
Glace vanille, sauce chocolat & crème fouettée
- LA DAME BLANCHE, DAME NOIRE, DAME CAFÉ** ----- 7,5€
- LE BROWNIE AU CHOCOLAT NOISETTE** ----- 7€  
Crème anglaise
- «L'ENTRE DEUX» CHOCOLATS** ----- 7€
- LE TIRAMISU SPECULOOS** ----- 7€  
Café speculoos et amaretto
- LE COLONEL** ----- 9,5€  
Deux boules sorbet citron & vodka
- LE BABA AUX FRUITS (Sans l'alcool)** ----- 8,5€  
Supplément 2cl de rhum ----- +2€



## NOS BOISSONS CHAUDES

LE THÉ / INFUSION	3,5€
LE CAFÉ Ristretto / Espresso ☞	2,2€
LE DÉCAFÉINÉ / ALLONGÉ	2,4€
LE CAFÉ CRÈME / DOUBLE CRÈME	2,4€ / 3,8€
LE DOUBLE EXPRESSO ☞	3,9€
LE CAPPUCCINO	4,5€
LE CHOCOLAT CHAUD Chocolat Van Houten	4,5€
LE MOCACCINO	4,5€
Café, chocolat Van Houten & lait	
LE LATTE MACCHIATO	4,5€
Double espresso ☞, mousse de lait nature ou parfum : caramel beurre salé, vanille ou noisette grillée (sirop supplément 0,5cts)	

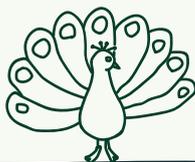
## NOS «IRISH»



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

Tous nos Irish sont déclinables en «gourmands»

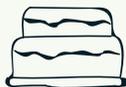
Découvrez nos  
jeux de société.  
Demandez à  
nos équipes



## NOS OFFRES DE GROUPE

EN FAMILLE, ENTRE AMIS, ENTRE COLLÈGUES

**Privatisation** totale, partielle ou encore  
grandes tablées dans le restaurant.  
Profitez de notre **salle des tribus**.  
Demandez à nos équipes !



Pour vos évènements demandez le catalogue  
gâteau de notre pâtissier **Lesage**.  
La boulangerie lesage nous  
fournit tous nos pains



## NOS DIGESTIFS

### LES WHISKIES

4cl	
JAMESON	6€
Equilibre parfait entre les épices 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 complexe et équilibré, 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

FLEUR DE BIÈRE	5,50€
40°	
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	
GENIÈVRE DE WAMBRECHIES	6€
49°	
COGNAC	6€
40° Rond et généreux	



## NOS VINS ROUGES

### BORDEAUX

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

### VALLÉE DU RHÔNE

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

### PAYS D'OC

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

### BOURGOGNE

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

### LOIRE

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



## NOS VINS ROSÉS

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



## NOS VINS BLANCS

### COTES DE GASCOGNE

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

### BOURGOGNE

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

### PAYS D'OC

	12cl	75cl
<b>CHARDONNAY PREIGNES LE NEUF</b> ----- 5€ 21€ IGP, 13°		

### LOIRE

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

## NOS CHAMPAGNES

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

## NOTRE PROSECCO

	12cl	75cl
<b>CORTE GIOVANNI</b> ----- 5€ 25€ 11°		

Pour plus de précisions, demandez notre carte des vins

**L'ESTAMINET**  
DE LA  
*ferme aux oies*