

## OFFRE AFTERWORK

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

# L'ESTAMINET

DE LA  
*femme aux oies*

## HAPPY HOURS !

Du mardi au vendredi 17h30 / 19h

Sauf pendant les vacances scolaires

LE MOJITO CLASSIQUE & LE SPRITZ APÉROL À 6€  
LES SOFTS À 3€



PROFITEZ-EN !

## NOS BIÈRES À LA PRESSION

	25cl	33cl	50cl	Happy hours
LA JUPILER 5,2° Brasserie Jupiler - Légère, basse fermentation	3,5€	5€	6,5€	6€
LA BIÈRE DU MOMENT	5€	6,5€	8,5€	6€
LA BON SECOURS PRESTIGE 9° Brasserie Caulier - Triple ronde et amertume légèrement prononcée	6€	7,5€	9,5€	7,5€
LA BON SECOURS 4 HOUBLONS 5,9° Brasserie Caulier - IPA, arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de litchi	6€	7,5€	9,5€	7,5€
LA PAIX DIEU 10° Brasserie Caulier - Autrefois brassée les nuits de pleine lune	6€	7,5€	9,5€	7,5€
LA MOULIN D'ASCQ BLONDE 6,2° Brasserie Moulin d'Ascq - Notes poivrées	5€	6,5€	8,5€	6€
LA ARIANE MILL 6° Brasserie Moulin d'Ascq - IPA trouble, veloutée, soyeuse, et surtout très aromatique	5€	6,5€	8,5€	6€
L'IGOR MILL 8° Brasserie Moulin d'Ascq - Brut IPA, saveurs fruitées et notes d'agrumes	5€	6,5€	8,5€	6€
LA WOODY MILL 6,6° Brasserie Moulin d'Ascq - Dominante boisée et murissement sur copeaux de chêne	5,5€	7€	9€	6€
LA VEDETT IPA 5,5° Brasserie Duvel Moortgat - Notes fruitées et florales	5€	6,5€	8,5€	6€
LA CHOUFFE CHERRY 8° Brasserie d'Achouffe - Arômes de cerises, d'amandes et de fruits des bois	6€	7,5€	9,5€	7,5€
L'ANOSTEKE BLONDE 8° Brasserie du Pays Flamand - Saveurs fleuries & fruitées	5€	6,5€	8,5€	6€

## NOS BIÈRES EN BOUTEILLE

LA CHOUFFE (33cl) 0,4° Sans alcool	5€
LE CIDRE MAURET (25cl) 5° Brut	6€
LA LIEFMANS (25cl) 3,8° Bière aux arômes de 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 vert, eau pétillante	6€
LE DUJARDIN DETOX Purée de fraise, jus de citron, sirop de basilic, eau pétillante	6€
LE BASILICO FRAMBOISE Sirop de framboise, basilic, framboises et eau pétillante	6€
LE GREEN DETOX Purée de kiwi, sirop de menthe, jus de citron, eau pétillante	6€

## NOS SOFTS

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

## NOS COCKTAILS

### NOS CLASSIQUES

LE MOJITO Rhum Havana (40°), menthe, sucre de canne, citron vert, eau pétillante, Angostura (44,7°) Supplément purée : Fruits rouges ou fruit de la passion	9€ +1€
LE DAÏQUIRI Rhum Havana 3 ans (40°), citron vert, sucre de canne Supplément purée : Fruits rouges ou fruit de la passion	9€ +1€
LE GIN TONIC Gin Beefeater (40°), Schweppes Tonic, concombre, baies de genièvre	9€
LA PIÑA COLADA Rhum Havana (40°), jus d'ananas, purée de coco	9€
LA CAÏPIRINHA Cachaça (37,5°), sucre roux, citron vert	9€
LE SEX ON THE BEACH Vodka (37,5°), crème de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas	9€

### NOS SPRITZ

L'APEROL / ST GERMAIN / LILLET ROSÉ / LIMONCELLO / ITALICUS Aperol (15°) ou liqueur St 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€



## 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
- LES OEUFS MAYO** ----- 4€  
Salade de mâche
- LE GASPACHO FRAÎCHEUR**  ----- 6,5€  
Petits pois menthe et stracciatella
- L'ŒUF PARFAIT CRÈME MAROILLES**  ----- 7,5€  
Croûtons
- LA BURRATA** ----- 10€  
Pesto rouge aux noisettes, roquette



### NOTRE OFFRE À PARTAGER

- L'ARDOISE «TAPAS»**  ----- 18€  
Bouchées de camembert, falafels, mozzarella sticks, onion rings, sauce aigre douce
- L'ARDOISE CHARCUT' & FROMAGES**   ----- 23€  
Assortiment de charcuteries & fromages
- LA FOCACCIA GARNIE** ----- 12€  
Mortadelle à la pistache, stracciatella, roquette
- 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€  
**MINI THÉ GOURMAND** (2 pièces) 20€  
Plat seul 15€

-  - Déclinable en végétarien  
 - Coup de coeur de l'équipe  
 - Sans gluten

## NOS PLATS



### NOS PLATS DU MOMENT

- LE TARTARE DE BOEUF** ----- 16€  
Préparé 180g & frites, salade  
Version XXL 240g ----- 24€
- LA SALADE CÉSAR**  ----- 18€  
Filet de poulet, œuf dur, salade, tomate, sauce César, copeaux de parmesan, croûtons
- LA BURRATA**  ----- 16€  
Pesto rouge aux noisettes, taboulé de quinoa aux petits légumes, roquette
- LE POKE BOWL VÉGÉTARIEN**   ----- 16€  
Riz, fève de soja, radis, carottes, concombre, tomates cerises, sauce soja sésame  
Version poulet ----- 19€
- LE FILET DE POISSON (SELON ARRIVAGE)**  ----- 19€  
Taboulé de quinoa aux petits légumes, sauce aux agrumes,



### NOS INCONTOURNABLES

- LE WELSH REVISITÉ**  ----- 17€  
Mousse de cheddar, pain de campagne, jambon blanc fumé, œuf parfait & frites
- LES CROQUETTES DE CREVETTES GRISSES** ----- 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



### 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 VÉGÉ**  ----- 18€  
Steak végétal, mozzarella, roquette, confit d'oignons, sauce cocktail & frites, salade

-  - À partager  
 - Plat végétarien



## 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** ----- 8€
- LE BROWNIE AU CHOCOLAT ET NOISETTES** ----- 7€  
Crème anglaise
- LE CHEESE CAKE CITRON VERT** ----- 7,5€  
Coulis de fruits rouges
- LA SALADE DE FRUITS FRAIS** ----- 7,5€
- LE COLONEL** ----- 9,5€  
Deux boules sorbet citron & 2cl de Vodka
- LA PROFITEROLE AU CHOCOLAT** ----- 8,5€  
Crème vanillée et glace vanille



## 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 MOUSSE DE LAIT ----- 4,5€
- LE CHOCOLAT CHAUD ----- 4,5€  
Chocolat Van Houten
- LE MOCACCINO ----- 4,5€  
Café, chocolat Van Houten & lait
- LE LATTE MACCHIATO ----- 4,5€  
Double espresso ☞, mousse de lait nature ou parfum :  
Sirop caramel beurre salé, vanille ou noisettes grillées ----- +0,5€
- CAFÉ FRAPPÉ ----- 6€  
Café, glace pilée, sirop d'orgeat et boule de glace café

Notre café Massaya bio est torréfié en France



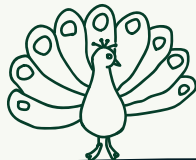
## NOS «IRISH»

- 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 Havana (40°),  
sucre de canne, crème fouettée
- LE FRENCH COFFEE ----- 9,5€  
Espresso ☞, Cognac (40°),  
sucre de canne, crème fouettée

Tous nos Irish sont déclinables en «gourmands»

Découvrez nos  
jeux de société.  
Demandez à  
nos équipes

Tous nos shooters  
sont à 3€ !



## NOS OFFRES DE GROUPES

EN FAMILLE, ENTRE AMIS, ENTRE COLLÈGUES

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



Pour vos événements demandez le catalogue  
**gâteau** de notre pâtisseries **Lesage**.  
La boulangerie Lesage nous  
fournit tous nos pains.



## NOS DIGESTIFS

### LES WHISKIES

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

### LES RHUMS

- L'HAVANA 3 ANS ----- 6,5€  
Goût bien équilibré et complexe.  
Savoir douce, sucrée et fruitée, Cuba, 40°
- L'HAVANA 7 ANS ----- 8€  
Rhum brun vieilli dans d'anciens fûts de bourbon.  
Arômes de tabac, de fruits tropicaux, de mélasse,  
d'épices et de vanille, Cuba, 40°
- LE BUMBU ----- 8€  
Rhum onctueux qui contient à la fois des notes sucrées  
et épicées, Barbade, 40°

- LE DIPLOMATIC ----- 10€  
Arômes de caramel, de miel et de vanille, Venezuela, 40°

### LES LIQUEURS

- LA FLEUR DE BIÈRE ----- 5,50€  
40°
- LE GET 31 ----- 6€  
24°
- LE GET 27 ----- 6€  
17,9°
- LE BAILEY'S ----- 6€  
Liqueur de café, 17°
- LE LIMONCELLO ----- 6€  
Liqueur de citron, 24,5°
- L'AMARETTO ----- 6€  
Doux et sucré, au goût prononcé d'amande, 28°
- LE GENIÈRE DE WAMBRECHIES ----- 6€  
49°
- LE COGNAC ----- 6€  
40° Rond et généreux

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



## 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>MERCUREY «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 méditerranéenne, 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*