

OFFRE AFTERWORK

Pendant l'happy hours
UNE PINT 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

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€
LE CINZANO (25cl) 0° Cocktail spritz sans alcool	6,5€

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€
LA CITRONNADE Jus de citrons vert et jaune, eau plate	6,5€

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, Tomate	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

LE SPRITZ CINZANO Cinzano (15°), Prosecco (11,5°), eau pétillante	9€
LE SPRITZ LILLET ROSÉ Lillet rosé (17°), Prosecco (11,5°), eau pétillante	9€
LE SPRITZ ITALICUS/ LIMONCELLO/ ST GERMAIN Italicus (20°) 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 et fromages
- 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€

- DÉCLINABLES EN VÉGÉTARIEN
- COUPS DE COEUR DE L'ÉQUIPE
- SANS GLUTEN
- À PARTAGER
- PLATS VÉGÉTARIEN



- 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

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 servi froid, filet de poisson sauce aux agrumes, servi chaud



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



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



NOS DESSERTS

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

Notre café Massaya bio est torréfié en France



NOS «IRISH»

L'IRISH COFFEE Expresso ☞, Whisky Jameson (40°) ou Whisky Wambrechies (40°), sucre de canne, crème fouettée	9,5€
L'ITALIAN COFFEE Expresso ☞, Amaretto (28°), sucre de canne, crème fouettée	9,5€
LE JAMAICAN COFFEE Expresso ☞, Rhum Havana (40°), sucre de canne, crème fouettée	9,5€
LE FRENCH COFFEE Expresso ☞, Cognac (40°), sucre de canne, crème fouettée	9,5€

Tous nos Irish sont déclinables en «gourmands»



NOS WHISKIES

LE JAMESON Equilibre parfait entre les épices les arômes de fruits secs et les touches de vanille, 40°	6€
LE WHISKY DE WAMBRECHIES Single malt. goût de réglisse, notes végétales et florales, rond et doux en bouche, 43°	8€
LE MONKEY SHOULDER Triple malt aux arômes de miel, de cannelle et de vanille, 40°	8€
LE NIKKA FROM THE BARREL Blended Whisky unique en son genre, il est complexe et équilibré, 51,4°	8,5€
LE WHISKY ABERLOUR Aberlour est un whisky single malt, originaire du Speyside en Écosse, 40°	9€
LE WHISKY DEACON Blended scotch whisky, 40°	10€

NOS RHUMS

L'HAVANA 3 ANS Goût bien équilibré et complexe. Saveur douce, sucrée et fruitée, Cuba, 40°	6,5€
L'HAVANA 7 ANS Rhum brun vieilli dans d'anciens fûts de bourbon. Arômes de tabac, de fruits tropicaux, de mélasse, d'épices et de vanille, Cuba, 40°	8€
LE BUMBU Rhum onctueux qui contient à la fois des notes sucrées et épicées, Barbade, 40°	8€
LE DIPLOMATICO Arômes de caramel, de miel et de vanille, Venezuela, 40°	10€

NOS GINS

LE BEEFEATER Equilibre complexe d'agrumes, d'épices et de genévrier, 40°	9€
LE TANQUERAY Tons épicés et terreux, arômes frais d'agrumes, 43.1°	10€
LE MONKEY 47 Note acidulée d'agrumes et un arôme doux et floral, 47°	12€

NOS LIQUEURS

LA FLEUR DE BIÈRE 40°	5,50€
LE GET 31 24°	6€
LE GET 27 17,9°	6€
LE BAILEY'S Liqueur de café, 17°	6€
LE LIMONCELLO Liqueur de citron, 24,5°	6€
L'AMARETTO Doux et sucré, au goût prononcé d'amande, 28°	6€
LE GENIÈVRE DE WAMBRECHIES 49°	6€
LE COGNAC 40° Rond et généreux	6€
LE RICARD 45°	4,5€



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 pâtissier **Lesage**.
La boulangerie Lesage nous fournit tous nos pains.

Découvrez nos jeux de société. Demandez à nos équipes



Tous nos shooters
sont à 3€ !





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 «CÔTE SEPTENTRIONALE» -----	8€	42€
85 rangs, AOP, 14°		
CROZES-HERMITAGE LES HAUTS GRANITES «CÔTE SEPTENTRIONALE» -----		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°		

Pour plus de précisions, demandez notre carte des vins

L'ESTAMINET
DE LA
ferme aux oies