

OFFRE AFTERWORK

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

L'ESTAMINET

DE LA
ferme aux oies

Pour les grandes tablées
(à partir de 15 personnes)

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€
LE 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
- 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
- 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€

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

NOS PLATS *Pour les grandes tablées*



NOS PLATS DU MOMENT

- LE TARTARE DE BOEUF** ----- 16€
Préparé 180g & frites, salade
Version XXL 240g ----- 24€
- LA BURRATA**   ----- 16€
Pesto rouge aux noisettes, taboulé de quinoa aux petits légumes, roquette
- 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
- 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€

FORMULE DU MIDI LA SEMAINE

- SUGGESTION DU CHEF AVEC
MINI CAFÉ GOURMAND** (2 pièces) 19€
MINI THÉ GOURMAND (2 pièces) 20€
Plat seul 15 €

NOS DESSERTS *Pour les grandes tablées*



- LE CAFÉ / THÉ GOURMAND** ----- 9,5€ / 10,5€
4 minis desserts
- 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€



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 privative**. (Demandez à nos équipes)

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



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



Tous nos shooters
sont à 3€ !

Découvrez nos jeux de société. Demandez à nos équipes

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



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