

HAPPY HOURS !

Du mardi au vendredi 17h30 / 19h

Le mojito classique & le spritz apérol à 6€
Les softs à 3€



PROFITEZ-EN !

L'ESTAMINET

DE LA
ferme aux oies

NOS OFFRES DE GROUPES

Privatisation totale, partielle, location de salle ou encore grande tablée dans le restaurant. Profitez de notre **salle privée**.

Pour vos événements consultez le catalogue **gâteau** de notre pâtissier **Lesage**.

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 AMY MILL 5,1° Brasserie Moulin d'Ascq - IPA, acide, légère et très aromatique	5€	6,5€	8,5€	6€
L'IGOR MILL 7° 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€
LA CHOUFFE BLONDE 8° Brasserie d'Achouffe - Fruitée & houblonnée	6€	7,5€	9,5€	7,5€

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 LUTGARDE BLONDE 6° ♥ Bière belge aux notes maltées	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 GREEN DETOX Purée de kiwi, sirop de menthe, jus de citron, eau pétillante	6€
LE BLUSH DETOX ♥ Sirop de rose, jus de goyave, purée de litchi, cannelle, eau pétillante	7€

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€ 10€
LE DAÏQUIRI Rhum Havana 3 ans (40°), citron vert, sucre de canne Supplément purée : fruits rouges ou fruit de la passion	9€ 10€
LE GIN TONIC Gin Beefeater (40°), Schweppes Tonic, concombre, baies de genièvre	9€
LA CAÏPIRINHA Cachaça (37,5°), sucre roux, citron vert	9€
LE MOSCOW MULE / LE LONDON MULE Vodka (40°) ou gin beefeater (40°), Ginger beer, citron vert, sucre de canne, gingembre	9€
LE BLUSH ♥ Vodka (40°), sirop de rose, jus de goyave, purée de litchi, cannelle, eau pétillante	10€
L'AMERICANO Campari (25°), Cinzano (15°), martini rouge (15°), Noilly Prat (17°), eau pétillante	10€
LE ROOKIE WHISKY ♥ Whisky Glenmorangie (40°), sirop de vanille de Madagascar, sirop de caramel beurre salé, trait de Grand Marnier et jus de pomme	11€

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 des Belles Terres,
jambon blanc, œuf parfait

L'OS À MOËLLE FLAMBÉ AU THYM ♥ ----- 14€
2 pièces, tartines de pain des Belles Terres, fleur de sel

LES CROQUETTES AU PARMESAN ----- 9,5€
2 pièces, 75gr

LA SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 🌿 ----- 7€
Toasts

L'ŒUF PARFAIT CRÈME MAROILLES 🌿 ----- 7,5€
Croûtons à l'ail

LE CAMEMBERT RÔTI AU FOUR 🌿 ----- 13€
Ail confit



NOTRE OFFRE À PARTAGER

L'ARDOISE TAPAS 🌿 ----- 18€
Bouchées au camembert, falafels, mozzarella sticks
onion rings, sauce aigre douce

L'ARDOISE CHARCUT' & FROMAGES 🌿 ----- 23€
Assortiment de charcuteries & fromages des fermes du Nord

LES CROQUES CHEDDAR ----- 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€



À PARTAGER

L'ÉPAULE D'AGNEAU 1,5KG 🌿 ----- 70€
2-3 personnes, Confit au miel et au thym, pommes de terre au four,
crème aux herbes, légumes du moment
Temps d'attente environ 30min

LA CÔTE DE BOEUF 1KG 🌿 ----- 75€
2 personnes, Race française des Hauts-de-France,
pommes de terre au four, crème aux herbes, légumes du moment
Temps d'attente environ 30min

LE TRAVERS DE PORC MARINÉ 🌿 ----- 35€
2 personnes, sauce barbecue, pommes de terre au four,
crème aux herbes, légumes du moment

LE POULET ENTIER 🌿 ----- 39€
2 personnes, Poulet certifié origine France, 1,3 kg & frites, salade
sauce Maroilles

FORMULE DU MIDI LA SEMAINE

SUGGESTION DU CHEF

+
MINI CAFÉ GOURMAND (2 pièces) 19€
Plat seul 15 € / Thé gourmand (2 pièces) 21€

NOS PLATS



NOS PLATS DU MOMENT

LE DEMI POULET RÔTI 🌿 ----- 21€
Poulet certifié origine France, sauce Maroilles & frites, salade

LE TRAVERS DE PORC MARINÉ ♥ ----- 19€
Sauce barbecue, pommes de terre au four, crème aux herbes, salade

LE CAMEMBERT RÔTI AU FOUR 🌿 ----- 19€
Charcuteries & pommes de terre grenailles, salade

LE FILET DE POISSON (SELON ARRIVAGE) 🌿 ----- 19€
Mousseline de pommes de terre et sauce vierge aux olives

L'ASSIETTE DU MARAÎCHER 🌿 ----- 16€
Légumes de saison, crémeux de carottes et sauce vierge aux olives



NOS INCONTOURNABLES

LE WELSH REVISITÉ 🌿 ----- 17€
Mousse de cheddar, pain des Belles Terres,
jambon blanc, œuf parfait & frites

Déclinable en végété ----- 17€

LES CROQUETTES DE CREVETTES GRISES ----- 21€
2 pièces 75g, sauce tartare, pickles & frites, salade

LA PIÈCE DU BOUCHER 200G 🌿 ----- 18€
Sauce Maroilles, thym, champignons 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

Supplément frites, salade ou légumes du moment ----- +3€

Supplément sauce maroilles, champignons, thym ou poivre ----- +1,5€

🌿 **DÉCLINABLE EN VÉGÉTARIEN**

♥ **COUP DE COEUR DE L'ÉQUIPE**

🌿 **SANS GLUTEN**

👥 **À PARTAGER**

🌿 **PLAT VÉGÉTARIEN**

La boulangerie Lesage nous fournit tous nos pains.

NOS DESSERTS

LE CAFÉ / THÉ GOURMAND ----- 9,5€ / 11,5€
4 minis desserts

LA GAUFRE LIÉGEOISE ----- 7,5€
Boule de glace vanille, sauce chocolat & crème fouettée

LE BROWNIE AU CHOCOLAT ET NOISETTES ----- 7€
Crème anglaise

LE FLAN PÂTISSIER À LA VANILLE ----- 7,5€

LE CRUMBLE POMMES POIRES ----- 7€
Boule de glace vanille

LA CRÈME BRULÉE À LA VANILLE 🌿 ----- 7€

LE COLONEL 🌿 ----- 9,5€
Deux boules sorbet citron & 2cl de Vodka

LA DAME BLANCHE, DAME CHOCOLAT, DAME CAFÉ 🌿 ----- 8€

LA COUPE «AFTER-EIGHT» ♥ ----- 8€

Boules de glaces menthe-chocolat avec coulis de
chocolat et crème fouettée

Avec get 27, 2cl ----- 9,5€



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€ / 4€
LE DOUBLE EXPRESSO ☞	3,9€
LE CAPPUCCINO	4,5€
LE CHOCOLAT CHAUD Chocolat Van Houten	4,5€
LE MOCACCINO Expresso ☞, chocolat Van Houten & lait	4,9€
LE LATTE MACCHIATO Double expresso ☞, mousse de lait nature et sirop de lcl: Caramel beurre salé, vanille ou noisettes grillées	5€
LE CHOCOLAT LIÉGEOIS AU BROWNIE Chocolat Van Houten, lait, crème fouettée, morceaux de brownie maison	6,5€

Notre café Massaya bio est torréfié en France



NOS «IRISH»

L'IRISH COFFEE Expresso ☞, Whisky Jameson (40°) sucre de canne, crème fouettée	9,5€
L'ITALIAN COFFEE Expresso ☞, Amaretto (28°), sucre de canne, crème fouettée	9,5€
LE CUBAN COFFEE Expresso ☞, Rhum Havana 3 ans (40°), sucre de canne, crème fouettée	9,5€
LE FRENCH COFFEE Expresso ☞, Cognac (40°), sucre de canne, crème fouettée	9,5€
LE BAILEYS COFFEE Expresso ☞, Baileys (17°), sucre de canne, crème fouettée	9,5€

Tous nos Irish sont déclinables en «gourmands»



NOS WHISKIES

LE JAMESON Whisky Irlandais, triple distillation, 40°	4cl 6€
LE WHISKY DE WAMBRECHIES Single malt. goût de réglisse, notes végétales et florales, ronde et doux en bouche, 43°	8€
LE MONKEY SHOULDER Blended malt scotch whisky aux arômes de miel, de cannelle et de vanille, 40°	8€
LE NIKKA FROM THE BARREL Blended whisky unique en son genre, originaire du Japon, 51,4°	8,5€
LE ABERLOUR Aberlour est un whisky single malt, originaire du Speyside en Écosse, 40°	9€
LE DEACON Whisky écossais tourbé, blended scotch whisky 40°	10€
LE GREEN SPOT Whisky irlandais single pot still, triple distillation, 40°	10€

Tous nos shooters
sont à 3€ !

Découvrez nos jeux de société.
Demandez à nos équipes

NOS RHUMS

LE DAMOISEAU 3 ANS Rhum VO vieux agricole, notes subtiles de bois, épices & fruits secs, Guadeloupe, 42°	4cl 7€
LE NEISSON Rhum vieux agricole, notes de canne à sucre, épices & fruits tropicaux Martinique, 45°	12€
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°	9€
LE JM CUVÉE VOLCANIQUE Rhum agricole de Martinique, JM fumé volcanique distillé à partir de pur jus de canne à sucre. Il se distingue par sa richesse aromatique, avec des notes fruitées, épicées et boisées, 49°	10€
LE KRAKEN Black spiced, rhum ambré, Trinidad and Tobago, notes d'épices, 47°	9€

NOS GINS

LE TANQUERAY Tons épicés et terreux, arômes frais d'agrumes, 43.1°	4cl 10€
LE MONKEY 47 Notes acidulées d'agrumes et un arôme doux et floral, 47°	12€
LE HENDRICK'S Gin écossais premium, aux notes florales et fraîches, infusé au concombre et aux pétales de rose, 44°	9€
LE ONOA Gin artisanal aux notes florales et épicées, distillé à Bailleul, 43°	10€
Supplément avec du Tonic	+2€

NOS APÉRITIFS

LE GET 31 4cl, Liqueur de menthe, 24° Supplément eau pétillante	6€ 8€
LE GET 27 4cl, Liqueur de menthe, 17,9° Supplément eau pétillante	6€ 8€
LE LILLET BLANC / ROSÉ 4cl, Apéritif à base de vin et de fruits, 17°	6€

LE RICARD 2cl, 45°	4,5€
LE MARTINI ROUGE / BLANC 6cl, 15°	4,5€
LE PORTO ROUGE & LE PORTO BLANC 6cl, 19°	4,5€

NOS DIGESTIFS

LE BAILEY'S Liqueur de whisky, 17°	4cl 6€
LE LIMONCELLO Liqueur de citron, 24,5°	6€
L'AMARETTO DISARONNO Doux et sucré, au goût prononcé d'amande, 28°	6€
LA FLEUR DE BIÈRE WOLFBERGER 40°	5,5€
LE GENIÈVRE DE HOULLE DES FLANDRES 49°	6€
LE COGNAC GAUTIER 40° Rond et généreux	6€
LA POIRE COGNAC Liqueur de poire avec cognac, 35°	6,5€



NOS VINS ROUGES

BORDEAUX

	12cl	75cl
CHÂTEAU HAUT GUIRAUD ----- 5,5€ 26€ Côte de Bourg, 14°		
CUVÉE DES DAVID ----- 6€ 26€ Côte de Blaye, 13°		
CHÂTEAU LA TOUR DE BY ----- 45€ 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, AOP, 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, 2,5°		



NOS VINS ROSÉS

	12cl	75cl	150cl
CASA ROSSA, ÎLE DE BEAUTÉ ----- 5€ 22€ 40€ 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	150cl
CHABLIS DOMAINE LE VERGER ----- 7,5€ 42€ 75€ 12,5°			
ALIGOTÉ DOMAINE ROUX ----- 6€ 26€ 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 DOMAINE DE CÔTES BLANCHE MILLET ----- 38€ ASC, 12,5°		
POUILLY FUMÉ DE PASCAL JOLIVET ----- 42€ 13,5°		

NOS CHAMPAGNES

	12cl	75cl	150cl
CHAMPAGNE AUTREAU ----- 45€ 12°			
CHAMPAGNE PANNIER ----- 9€ 55€			
BILLECART SALMON BRUT ----- 75€ 12°			
BILLECART BRUT SOUS BOIS ----- 80€ 12°			
BILLECART SALMON ROSÉ ----- 85€ 12°			
BILLECART BLANC DE BLANC ----- 90€ 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
femme aux oies