

HAPPY HOURS !

Du mardi au vendredi 17h30 / 19h

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



PROFITEZ-EN !

L'ESTAMINET

DE LA

ferme aux oies

Pour les grandes tablées
(à partir de 15 personnes)

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€

Pour les grandes tables

À PICORER & À PARTAGER

NOS ENTRÉES

- LE PETIT WELSH REVISITÉ**  ----- 12€
Mousse de cheddar, pain des Belles Terres, jambon blanc, œuf parfait
- LA SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE**  ----- 7€
Toasts
- L'ŒUF PARFAIT CRÈME MAROILLES**  ----- 7,5€
Croûtons à l'ail
- LES CROQUETTES AU PARMESAN** ----- 9,5€
2 pièces, 75gr

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 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€

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 FILET DE POISSON (SELON ARRIVAGE)**  ----- 19€
Mousseline de pommes de terre et sauce vierge aux olives
- L'ASSIETTE DU MARÂÎCHER**  ----- 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, champignons, 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€

-  **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 *Pour les grandes tables*

- LE CAFÉ / THÉ GOURMAND** ----- 9,5€ / 11,5€
4 minis desserts
- LE BROWNIE AU CHOCOLAT ET NOISETTES** ----- 7€
Crème anglaise
- LE FLAN PÂTISSIER À LA VANILLE** ----- 7,5€
- LA GAUFRE LIÉGEOISE** ----- 7,5€
Boule de glace vanille, sauce chocolat & crème fouettée





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 1cl de sirop : 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°	6€
LE WHISKY DE WAMBRECHIES Single malt. goût de réglisse, notes végétales et florales, rond 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°	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°	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€
LE GET 27 4cl, Liqueur de menthe, 17,9° Supplément eau pétillante	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°	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 -----	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, 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€	
12°			
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