

L'ESTAMINET

DE LA

ferme aux oies

Un restaurant pour déjeuner entre collègues,

prendre le goûter en famille,

faire la fête avec ses amis.



NOS OFFRES DE GROUPES

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

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



HAPPY HOURS ! PROFITEZ-EN !

Du mardi au vendredi 17h30 / 19h

Le mojito classique & le Cinzano Spritz à **6€**
Les softs à **3€**

La pinte de Jupiter et de Moulins d'Ascq blonde à **5€**



NOS BIÈRES À LA PRESSION



	25cl	33cl	50cl	Happy hours
LA JUPILER 5,2° Brasserie Jupiter - Légère, basse fermentation	3,5€	5€	6,5€	5€
LA BIÈRE DU MOMENT ♥	6€	7,5€	8,5€	-
LA MOULINS D'ASCQ BLONDE 6,2° Brasserie Moulins d'Ascq - Notes poivrées	5€	6,5€	8,5€	5€
LA AMY MILL 5,1° Brasserie Moulins d'Ascq - IPA, acide, légère et très aromatique	5€	6,5€	8,5€	-
L'IGOR MILL 7° Brasserie Moulins d'Ascq - Brut IPA, saveurs fruitées et notes d'agrumes	5€	6,5€	8,5€	-
LA MOULINS D'ASCQ AMBRÉE 6,6° Brasserie Moulins d'Ascq - Notes de caramel et de fruits	5€	6,5€	9€	-
LA BON SECOURS PRESTIGE 9° Brasserie Caulier - Triple ronde et amertume légèrement prononcée	6€	7,5€	9,5€	-
LA BON SECOURS 4 HOUBLONS 5,9° Brasserie Caulier - IPA, arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de litchi	6€	7,5€	9,5€	-
LA PAIX DIEU 10° Brasserie Caulier - Autrefois brassée les nuits de pleine lune	6€	7,5€	9,5€	8,5€
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€	-
LA CHOUFFE BLONDE 8° Brasserie d'Achouffe - Fruitée & houblonnée	6€	7,5€	9,5€	-



EN BOUTEILLE

LE CIDRE MAURET (25cl) 5° Brut	6€
LA LIEFMANS (25cl) 3,8° Bièrre aux arômes de fruits rouges (servie avec des glaçons)	6€
LA BLANCHE DE BRUGES (25cl) 4,8°	6€

NOS « SANS ALCOOL »



LA CHOUFFE (33cl) 0,4° Brasserie d'Achouffe - Bièrre sans alcool	6€
LA CAMÉLÉON (33cl) 0,5° ♥ Brasserie Moulins d'Ascq - Bièrre sans alcool	6€
LE CINZANO (25cl) 0° Spritz sans alcool	7€



NOS COCKTAILS



LE MOJITO	9€
Rhum Havana 3ans (40°), menthe, sucre de canne, citron vert, eau pétillante, Angostura (44,7°) Supplément purée : fruits rouges ou fruit de la passion	10€
LE DAÏQUIRI	9€
Rhum Havana 3 ans (40°), citron vert, sucre de canne Supplément purée : fruits rouges ou fruit de la passion	10€
LA PIÑA COLADA	10€
Rhum Havana 3 ans (40°), jus d'ananas, boule de glace coco, purée de coco, citron vert	
LE TI' PUNCH ♥	7€
Rhum blanc Damoiseau (42°), sucre de canne et miel, citron vert	
LE MOSCOW MULE / LE LONDON MULE	9€
Vodka (37,5°) ou gin beefeater (40°), Ginger beer, citron vert, sucre de canne, gingembre	
LE BLUSH	10€
Vodka (37,5°), sirop de rose, jus de goyave, purée de litchi, cannelle, eau pétillante	
LE SEX ON THE BEACH	10€
Vodka (37,5), crème de pêche (15°), jus de cranberry, jus d'ananas	
L'AMERICANO	10€
Campari (25°), Cinzano (15°), martini rouge (15°), Noilly Prat (17°), eau pétillante	
LE GIN TONIC	9€
Gin Beefeater (40°), Schweppes Tonic, concombre, baies de genièvre	
LA CAÏPIRINHA	9€
Cachaça (38°), sucre roux, citron vert	
LE ROOKIE WHISKY	11€
Whisky Glenmorangie (40°), sirop de vanille de Madagascar, sirop de caramel beurre salé, trait de Grand Marnier et jus de pomme	



NOS SPRITZ



LE SPRITZ CINZANO	9,5€
Cinzano (15°), Prosecco (11,5°), eau pétillante	
LE SPRITZ LILLET ROSÉ	9,5€
Lillet rosé (17°), Prosecco (11,5°), eau pétillante	
LE SPRITZ ITALICUS/ LIMONCELLO/ ST GERMAIN	12€
Italicus (20°) ou Liqueur St Germain (20°) ou Limoncello (24,5°), Prosecco (11,5°), eau pétillante	
LE SPRITZ DU NORD ♥	12€
Italicus (20°), Cointreau (40°), St germain (20°) Prosecco (11,5°), eau pétillante	



NOS COCKTAILS SANS ALCOOL



LE VIRGIN MOJITO	7€
Menthe, sirop de canne, citron vert, eau pétillante	
LE DUJARDIN DETOX	7€
Purée de fraise, jus de citron, sirop de basilic, eau pétillante	
LE GREEN DETOX	7€
Purée de kiwi, sirop de menthe, jus de citron, eau pétillante	
LE BLUSH DETOX	7€
Sirop de rose, jus de goyave, purée de litchi, cannelle, eau pétillante	
LE BASILICO FRAMBOISE ♥	7€
Sirop de framboise, basilic, framboises, eau pétillante	
LA VIRGIN COLADA	7€
Jus d'ananas, boule de glace coco, purée de coco	
LE VIRGIN « GIN TO »	9€
Ceder's crisp (aux notes de concombre, baies de genièvre, camomille), Schweppes tonic	



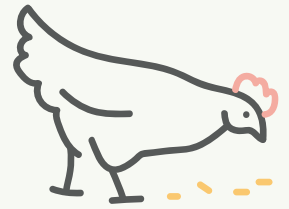
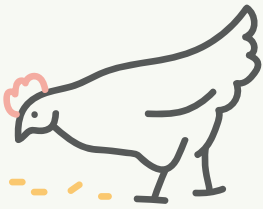
NOS SOFTS



LA CITRONNADE	7€
45 cl : Citron vert, citron jaune, eau plate, servi bien frappée	
LES SODAS	4€
25 cl : Limonade Val, Fuze tea, Orangina, Schweppes (Tonic, Agrumes ou Hibiscus) 33 cl : Perrier, Coca-cola, Coca-cola Zéro	
LES JUS DE RÊVE BIO	4€
25 cl : Pomme (4), Abricot (4), Ananas (4), Orange (4), Tomato	
LES EAUX	4,5€
50 cl : Eau plate Villers & eau pétillante Villers	
1 L : Eau plate Villers & eau pétillante Villers	6,5€



À PICORER & À PARTAGER



L'ASSIETTE « COCHONNAILLES » ♥
Terrine de campagne, rillettes de porc, saucisson à l'ail et cornichons

10€

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

18€

L'ARDOISE CHARCUT' & FROMAGES
Assortiment de charcuteries Italiennes & fromages des fermes du Nord

23€



LA BURRATA PESTO BASILIC 10€

LES RILLETES DE SAUMON 9€

L'ASSIETTE DE SAUMON GRAVLAX ♥ 10€
Crème à l'aneth

LE PETIT WELSH REVISITÉ ✨
Mousse de cheddar, pain des Belles Terres, jambon blanc, œuf parfait

12€

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

14€

LES CROQUETTES AU PARMESAN
2 pièces, 75gr

9,5€

L'ŒUF PARFAIT CRÈME MAROILLES
Croûtons à l'ail

12€



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

PLAT SEUL 15 €
MINI CAFÉ GOURMAND (2 PIÈCES) 19€
THÉ GOURMAND (2 PIÈCES) 21€



NOS PLATS

NOS PLATS DU MOMENT

LA SALADE CÉSAR

Poulet pané, œuf dur, sauce césar aux anchois, croûtons à l'ail, parmesan, tomates, salade

18€

LA SALADE BURRATA

Burrata 125gr, tomates, salade, orzo au pesto

16,5€

LE TARTARE DE SAUMON

Saumon mariné, mangue, avocat, crème aux herbes & frites, salade

19€

LE FILET DE SAUMON

Purée de céleri, légumes de saison, sauce au beurre blanc

19€

LE PLAT « VÉGÉ »

Risotto de sarrasin, brunoise de courgettes au pesto, copeaux de parmesan

16€



NOS INCONTOURNABLES

LE WELSH REVISITÉ

Mousse de cheddar, pain des Belles Terres, jambon blanc, œuf parfait & frites
Déclinable en végété

17€

LES CROQUETTES DE CREVETTES GRISES

2 pièces 75g, sauce tartare, pickles & frites, salade

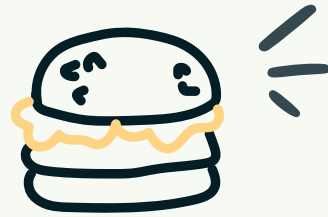
17€

LA CARBONADE FLAMANDE

Frites, salade

21€

18€



NOS VIANDES

LE TARTARE DE BOEUF AU COÛTEAU

Préparé 180g & frites, salade
Version XL

19€

28€

LA BAVETTE

Sauce au choix, poivre, Maroilles ou échalotes, champignons & frites, salade

18€

LE POTJEVLEESCH 4 VIANDES

Porc, veau, poulet, lapin, frites, salade

17€

LA CÔTE DE BOEUF 500GR

Sauce au choix, frites & salade

31€

LE SUPRÊME DE POULET RÔTI

Poulet jaune origine France, sauce Maroilles & frites, salade

16,5€

Supplément frites, salade ou légumes du moment

+3€

Supplément sauce Maroilles, champignons, échalottes ou poivre

+1,5€

NOS BURGERS

LE BURGER «WELSH»

Steak haché façon bouchère, lard, mozzarella, roquette, confit d'oignons, sauce cocktail, louche de cheddar fondu, oignons frits & frites, salade.

22€

Version XL (2 steaks hachés)

26€

Version steak végétal

22€

LE BURGER CLASSIQUE

Steak haché façon bouchère, lard, mozzarella, roquette, confit d'oignons, sauce cocktail & frites, salade

18€

Version XL (2 steaks hachés)

22€

LE BURGER POULET PANÉ

Poulet pané, lard, mozzarella, roquette, confit d'oignons, sauce cocktail & frites, salade

18€

LE BURGER VÉGÉ

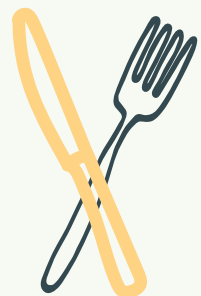
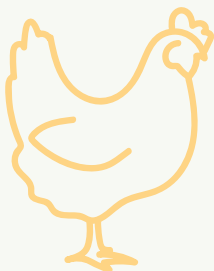
Steak végétal, mozzarella, roquette, confit d'oignons, sauce cocktail & frites, salade

18€

À PARTAGER 39€

LE POULET ENTIER

2 PERSONNES, POULET JAUNE CERTIFIÉ ORIGINE FRANCE, 1,6 KG, SAUCE MAROILLES, & FRITES, SALADE



DÉCLINABLE EN VÉGÉTARIEN



À PARTAGER



COUP DE COEUR DE L'ÉQUIPE



PLAT VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN

La boulangerie Lesage nous fournit tous nos pains.



NOS DESSERTS



NOS DESSERTS DU MOMENT

LE CAFÉ GOURMAND 4 minis desserts	9,5€
LE THÉ GOURMAND 4 minis desserts	11,5€
LA GAUFRE LIÉGEOISE Boule de glace vanille, sauce chocolat & crème fouettée	7,5€
LE BROWNIE AU CHOCOLAT ET NOISETTES Crème anglaise	7€
LE CHEESE CAKE CITRON VERT Coulis de fruits rouges	7,5€
LA CHARLOTTE POIRE CHOCOLAT	8€
LE TARTARE DE FRUITS FRAIS Fromage blanc, granola maison	8€

NOS COUPES GLACÉES

LA COUPE EXOTIQUE ♥ Sorbet fruits de la passion, meringue, coulis de fruits exotiques et tartare de fruits frais	10€
LA DAME BLANCHE, DAME CHOCOLAT, DAME CAFÉ	8€
LA COUPE «AFTER-EIGHT» Boules de glaces menthe-chocolat avec coulis de chocolat et crème fouettée Avec get 27 (17,9°), 2cl	9€
LE COLONEL Deux boules de sorbet citron vert et 2cl de vodka (40°)	10,5€
	9,5€



NOS BOISSONS CHAUDES



LE CAFÉ ☼ Ristretto / Espresso	2,3€
LE DÉCAFÉINÉ / ALLONGÉ ☼	2,5€
LE CAFÉ CRÈME / DOUBLE CRÈME ☼	2,5€ / 4€
LE DOUBLE EXPRESSO ☼	4€
LE CAPPUCCINO ☼	4,5€
LE THÉ / INFUSION	3,5€
LE CHOCOLAT CHAUD Chocolat Van Houten	4,5€
LE MOCACCINO Espresso ☼, chocolat Van Houten & lait	5€
LE LATTE MACCHIATO Double espresso ☼, mousse de lait Supplément sirop de 1cl : Caramel beurre salé, vanille ou noisettes grillées	6€
LE CHOCOLAT LIÉGEOIS AU BROWNIE Chocolat Van Houten, lait, crème fouettée, morceaux de brownie maison	7€
LE CAFÉ FRAPPÉ Boule de glace café, espresso ☼, un trait de sirop d'orgeat, glace pilée	7€



NOS «IRISH»



L'IRISH COFFEE Espresso ☼, Whisky Jameson (40°), sucre de canne, crème fouettée	10€
L'ITALIAN COFFEE Espresso ☼, Amaretto (28°), sucre de canne, crème fouettée	10€
LE CUBAN COFFEE Espresso ☼, Rhum Havana 3 ans (40°), sucre de canne, crème fouettée	10€
LE FRENCH COFFEE Espresso ☼, Cognac (40°), sucre de canne, crème fouettée	10€
LE BAILEYS COFFEE Espresso ☼, Baileys (17°), sucre de canne, crème fouettée	10€

Tous nos Irish sont déclinables en «gourmands»



Notre café Massaya bio est torréfié en France

NOS WHISKIES

4cl

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€
L'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€

NOS RHUMS

4cl

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 FUMÉE VOLCANIQUE Rhum agricole de Martinique, distillé à partir de pur jus de canne à sucre. Notes fruitées, épicées et boisées, 49°	10€
LE KRAKEN Black spiced, rhum ambré, Trinidad & Tobago, notes d'épices, 47°	9€
LE TROIS RIVIÈRES RHUM VIEUX DE L'OCÉAN ♥ Réduit à l'eau de mer des Caraïbes, 54°	9€

NOS GINS

4cl

LE TANQUERAY Notes épicées et terreuses, arômes frais d'agrumes, 43.1°	10€
LE MONKEY 47 Notes acidulées d'agrumes et 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€
LE BEEFEATER Notes d'agrumes légères et parfum rafraîchissant des baies de genièvre 40°	7€
LE CEDER'S CRISP Gin sans alcool, sans sucre aux notes de concombre, baies de genièvre, camomille	9€
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

4cl

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€
LE BUMBU CREAM ♥ Crème de rhum 15°, arômes de noix de coco, de thé noir et de cannelle	6,5€



DÉCOUVREZ NOS VINS





NOS VINS ROUGES



BORDEAUX

	12cl	75cl
CHÂTEAU HAUT GUIRAUD -----	6€	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	150cl
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 ♥ -----	10€	69€	130€
Clos de l'oratoire, 15°			

PAYS D'OC



	12cl	75cl
RAOUL MAPOUL -----	6€	22€
13,5°		
ST CHINIAN -----	6€	24€
Clos de la Rive, AOP, 13°		

BOURGOGNE

	12cl	75cl
PINOT NOIR DE CHEZ ROUX		
DOMAINE ROUX -----	7€	39€
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 -----	6€	24€	45€
IGP, 12°			
FIGUIÈRE ♥ -----	6,5€	28€	
IGP méditerranée, 12,5°			
FIGUIÈRE PREMIÈRE -----		36€	
Côte de provence, AOP, 13°			



NOS VINS BLANCS



COTES DE GASCOGNE

	12cl	75cl
« LES GRAPPES »		
DOMAINE MAOURIES -----	6€	24€
IGP, 11° sec		
« LES FRUITS »		
DOMAINE MAOURIES -----	6€	24€
IGP, 12° moelleux		



BOURGOGNE

	12cl	75cl	150cl
CHABLIS			
DOMAINE LE VERGER -----	7,5€	42€	75€
12,5°			
ALIGOTÉ			
DOMAINE ROUX -----	8€	30€	
12,5°			
HAUTES CÔTES DE NUITS			
DOMAINE GUY ET YVAN DUFOULEUR -----		44€	
13,5°			

PAYS D'OC



	12cl	75cl
CHARDONNAY		
PREIGNES LE NEUF -----	6€	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 -----		50€	
12°			
CHAMPAGNE PANNIER -----	10€	59€	
12°			
BILLECART SALMON BRUT -----		80€	150€
12°			
BILLECART SALMON BRUT SOUS BOIS -----		90€	
12°			
BILLECART SALMON ROSÉ -----		95€	
12°			
BILLECART SALMON BLANC DE BLANC -----		120€	
12°			



NOS BULLES



	12cl	75cl
PROSECCO CORTE GIOVANNI -----	6€	29€
Brut Italicus DOC, 11°		
CRÉMANT OEDORIA -----	8€	35€
Crémant de Bourgogne diamant AOP, 11°		