



L'ESTAMINET
DE LA
ferme aux oies

Un restaurant convivial pour partager un repas
en famille, entre amis ou entre collègues



BIENVENUE À L'ESTAMINET DE LA FERME AUX OIES,
UN RESTAURANT CONVIVIAL OÙ L'ON PARTAGE
UNE CUISINE MAISON, SIMPLE ET GÉNÉREUSE !
Ici, on se retrouve pour profiter de moments chaleureux,
en famille, entre amis, ou entre collègues

NOS BIÈRES À LA PRESSION

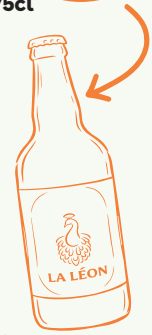
	25cl	33cl	50cl
LA SOURCE 4.7% NOUVEAU Brasserie des sources - Lager blonde houblonnée à cru, avec une note d'agrumes	3,5€	5€	6,5€
LA BIÈRE DU MOMENT NOUVEAU	5,5€	7€	9€
MOULINS D'ASCQ BLONDE 6.2% Brasserie Moulins d'Ascq - Notes céréalières, de pain frais, nuances résineuses et mieleuses	5€	6,5€	8,5€
SESSION PALE ALE 4.5% Brasserie Moulins d'Ascq - Fine amertume, arômes frais, floraux et houblonnés	5€	6,5€	8,5€
DOUBLE IPA 7% Brasserie Moulins d'Ascq - Brut IPA, saveurs fruitées et notes d'agrumes	6€	7,5€	9€
VIEUX LILLE ROUGE 8.5% NOUVEAU Brasserie des sources - Bière vive et fruitée, aux arômes de cerise et au goût légèrement acidulé	5€	6,5€	8,5€
PAIX DIEU NOVA 6% Brasserie Caulier - Notes fruitées, suivie de saveurs maltées et épicées	6€	7€	9€
BON SECOURS PRESTIGE 9% Brasserie Caulier - Triple ronde et amertume légèrement prononcée	6,5€	8€	10€
PAIX DIEU 10% Brasserie Caulier - Fine amertume, aromes épicés et fruités	6,5€	7,5€	9,5€
POULE MOUILLEE 6.5% Brasserie Tandem - IPA Houblonnée, à l'amertume subtile et aux notes d'agrumes	5,5€	7€	9€
PIN PON 7% Brasserie Tandem - Notes fleuries, d'épices et de pamplemousse	5,5€	7€	9€
FAUTEUSE DE TROUBLES 6% Brasserie Tandem - Très aromatique, robe trouble, légère amertume, notes agrumes	5,5€	7€	9€

PAS DE LÉON
À LA PRESSION...
MAIS LÉON
DANS VOTRE SALON

EN BOUTEILLE

	25cl	33cl	75cl
CIDRE MAURET 5% Brut		7,5€	
LIEFMANS 3.8% Bière aux arômes de fruits rouges (servie avec des glaçons)	6€		
BIÈRE MONT-BLANC GÉNÉPI 5.9% Brassée à l'eau pure du glacier du Mont-Blanc		7€	
BIÈRE BLANCHE MOULINS D'ASCQ 5% NOUVEAU Brasserie Moulins D'Ascq - Blanche		7€	
BIÈRE BLONDE LÉON 6,2% NOUVEAU Brasserie Moulins D'Ascq - Blonde			16€

À emporter ou à offrir pour prolonger l'expérience de l'Estaminet dans votre canapé ! La Léon à 6,9€ !



NOS BIÈRES SANS ALCOOL

MÊME PAS MAL (33cl) 0.5% – 6,5€
Brasserie Tandem - Arômes fruits exotiques

CAMÉLÉON (33cl) 0.5% – 6,5€
Brasserie Moulins d'Ascq - Sour IPA

FRUITÉE (33cl) 0.5% – 7€
Brasserie Moulins d'Ascq - Framboise

NOS KOMBUCHAS

FRAMBOISE HIBISCUS CITRON NOUVEAU – 6€
Brasserie du Pays Flamand - NOKO Kombucha

CITRON GINGEMBRE NOUVEAU – 6€
Brasserie du Pays Flamand - NOKO Kombucha

NOS SOFTS

LES SODAS – 4€
25 cl : Limonade Val, Fuze tea, Orangina, Schweppes (Tonic ou Agrumes)
33 cl : Perrier, Coca-cola, Coca-cola Zéro, Coca-Cola Cherry

LES JUS DE RÊVE BIO – 4,5€
25 cl : Pomme, Abricot, Ananas, Orange, Tomate

LES EAUX
50 cl : Eau plate St Amand & eau pétillante St Amand – 4,5€
100 cl : Eau plate St Amand & eau pétillante St Amand – 6,5€

Supplément sirop – +1€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION / PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

NOS COCKTAILS CLASSIQUES

MOJITO — 10€
Rhum Havana 3ans 40%, Angostura 44.7%, menthe, sucre de canne, citron vert, eau pétillante
Supplément purée : fruits rouges ou fruit de la passion — +2€

DAÏQUIRI — 9€
Rhum Havana 3 ans 40%, citron vert, sucre de canne
Supplément purée : fruits rouges ou fruit de la passion — +2€

MOSCOW MULE / LONDON MULE — 9€
Vodka 37.5% ou Gin Beefeater 40%, Ginger Beer, citron vert, sucre de canne, gingembre

CAÏPIRINHA — 11€
Cachaça 38%, sucre de canne, citron vert

BELLINI — 12€
Champagne Autreau 12%, purée de pêche

NOS COCKTAILS CRÉATIONS

LE TI'PUNCH — 7€
Rhum agricole blanc Damoiseau 50% Guadeloupe, sucre de canne et miel, citron vert

LE PUNCH PLANTEUR — 10€
Rhum agricole blanc Damoiseau 50% Guadeloupe, jus fruit de la passion, jus goyave, jus ananas, jus citron vert, vanille Bourbon bio de Madagascar

LE COCO KISS NOUVEAU — 10€
Gin infusé coco, liqueur d'hibiscus maison, miel, jus d'ananas

LA PASSIONNADE — 12€
Vodka 37.5% infusée à la vanille Bourbon bio de Madagascar, citron vert, purée fruit de la passion, jus de pomme

LE PEACHY MULE NOUVEAU — 11€
Vodka 37.5%, sirop de jasmin maison, purée de pêche, Ginger Beer, citron vert

LE MIEL ROMARIN NOUVEAU — 10€
Rhum Havana 3 ans 40%, sirop miel romarin maison, framboises, eau pétillante, citron vert

LE WINTER MULE NOUVEAU — 12€
Gin Beefeater 40% ou Vodka 37.5% ou Rhum Havana 3 ans 40%, citron vert, sirop vanille cannelle maison, Ginger Beer

LE POM'POM'POM SERVI CHAUD NOUVEAU — 10€
Rhum Havana 3 ans 40%, jus de pomme, miel

NOS MOCKTAILS CLASSIQUES

VIRGIN MOJITO — 8€
Menthe, sucre de canne, citron vert, limonade

CITRONNADE — 8€
Citron vert, citron jaune, sucre de canne, eau plate

NOS MOCKTAILS CRÉATIONS

LE VIRGIN PLANTEUR — 8€
Jus fruit de la passion, jus goyave, jus ananas, jus citron vert, vanille Bourbon bio de Madagascar

LE BASILICO FRAMBOISE — 8€
Sirop de framboise, basilic, framboises, eau pétillante

LE VIRGIN COCO KISS NOUVEAU — 8€
Sirop d'hibiscus maison, purée de coco, miel, jus d'ananas

LE VIRGIN PEACHY MULE NOUVEAU — 8€
Citron vert, sirop de jasmin maison, purée de pêche, Ginger Beer

LA PASSIONNADE DETOX — 8€
Citron vert, purée fruit de la passion, jus de pomme, sirop de vanille

LE MIEL ROMARIN DETOX NOUVEAU — 8€
Sirop miel romarin maison, framboise, eau pétillante, citron vert



NOS GINS & TONIC

	4cl
TANQUERAY — Notes épicées et terreuses, arômes frais d'agrumes, 43.1%	11,5€
MONKEY 47 — Notes acidulées d'agrumes et arôme doux et floral, 47%	13,5€
HENDRICK'S — Gin écossais premium, aux notes florales et fraîches, infusé au concombre et aux pétales de rose, 44%	13€
BEEFEATER — Notes d'agrumes légères et parfum rafraîchissant des baies de genièvre 40%	9,5€
Supplément Fever Tree : Premium Indian Tonic	+3€

NOS SPRITZ

SPRITZ CINZANO — 10€
Cinzano 15%, Prosecco 11.5%, eau pétillante

SPRITZ LILLET ROSÉ — 10€
Lillet rosé 17%, Prosecco 11,5%, eau pétillante

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

NOTRE GIN SANS ALCOOL

	4cl
BEEFEATER 0% NOUVEAU — Notes d'agrumes légères et parfum rafraîchissant des baies de genièvre	7€
Supplément Fever Tree : Premium Indian Tonic	+3€

NOTRE CINZANO SANS ALCOOL

CINZANO 0% NOUVEAU — 7,9€
25 cl : Frais et équilibré, aux notes aromatiques et légèrement amères

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION / PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

NOS VINS AU VERRE

L'intégralité de notre cave,
des flacons d'exception aux cuvées plus accessibles,
est à découvrir dans notre carte des vins



Envie d'un verre chez vous ?
Emportez votre bouteille non terminée
ou achetez vos cuvées préférées à emporter !

Demandez conseil à l'équipe

NOS VINS ROUGES

BORDEAUX

CHÂTEAU HAUT GUIRAUD — 6€
Côte de Bourg, 14%

CUVÉE DES DAVID BIO — 6€
Côte de Blaye, 13%

BOURGOGNE

PINOT NOIR DE CHEZ ROUX — 9€
Domaine Roux, 13.5%

LOIRE

LES GALETS CHINON DE PLOUZEAU — 6€
AOP, 13.5%

SAUMUR-CHAMPIGNY — 8€
Domaine des Roches Neuves,
Thierry Germain, 12.5%

LANGUEDOC-ROUSSILLON

RAOUL MAPOUL — 6€
13.5%

VALLÉE DU RHÔNE

**SAINT - JOSEPH,
«CÔTE SEPTENTRIONALE»** — 10€
Domaine de Pierre Blanche, 85 rangs, AOP, 14%

NOS VINS BLANCS

	12cl
BOURGOGNE	
CHABLIS Domaine La Roche, 12.5%	7,5€
ALIGOTÉ Domaine Roux, 12.5%	8€
SUD OUEST	
« LES GRAPPES» Domaine Maouries, IGP, 11% sec	6€
«LES FRUITS» Domaine Maouries, IGP, 12% moelleux	6€
HAUTS-DE-FRANCE	
CAP NOR Les 130 Ch'tis vignerons, 12%	7€
ZENITH Les 130 Ch'tis vignerons, 13.5%	9€
UN CH'TI CANON NOUVEAU Les 130 Ch'tis vignerons, 12%	7.5€
LANGUEDOC-ROUSSILLON	
CHARDONNAY Preignes Le Neuf, IGP, 13%	6€

NOS VINS ROSÉS

	12cl
CASA ROSSA, ÎLE DE BEAUTÉ IGP, 12%	6€
FIGUIÈRE IGP méditérranée, 12.5%	7€

NOS VINS SANS ALCOOL

	12cl
0% ROSÉ BIO - UBY NOUVEAU Gascogne | Assemblage : Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon	6€
0% ROUGE - UBY NOUVEAU 100% Merlot sans alcool (Gascogne)	6€
0% BLANC - UBY NOUVEAU 100% Sauvignon blanc sans alcool	6€

NOS BULLES

	12cl	75cl
PROSECCO CORTE GIOVANNI Brut Italicus DOC, 11%	7€	30€
LES VOEUX Blanc de fûts brut, Martin Ebersbach 12.5%	7€	30€
BULLES D'OPALE NOUVEAU Chardonnay brut, 11%	7.5€	34€

NOS CHAMPAGNES

	12cl	75cl	150cl
CHAMPAGNE AUTREAU 12%	10€	50€	
CHAMPAGNE EPC BRUT NOUVEAU Alain Edouard. 12%		69€	
BILLECART SALMON BRUT 12%		85€	170€
BILLECART SALMON BRUT SOUS BOIS 12%		105€	
BILLECART SALMON ROSÉ 12%		95€	
BILLECART SALMON BLANC DE BLANC 12%		120€	
CHAMPAGNE PERRIER JOUËT NOUVEAU Belle époque, 2018. 12.5%		250€	

NOS APÉRITIFS

LILLET BLANC / LILLET ROSÉ — 6€
4cl, Apéritif à base de vin et de fruits, 17%

RICARD — 4,5 €
2cl, 45%

MARTINI ROUGE / MARTINI BLANC — 4,5€
6cl, 15%

PORTO ROUGE / PORTO BLANC — 4,5€
6cl, 19%

À EMPORTER UNIQUEMENT

NOS RHUMS ARRANGÉS MAISON

BOUTEILLE 70CL - **27€**
2 BOUTEILLES 70CL - **50€**

1 MIGNONETTE 25CL - **9€**
2 MIGNONETTES 25CL - **16€**
3 MIGNONETTES 25CL - **25€**

NOS RHUMS

	4cl
DAMOISEAU Rhum vieux agricole, VO 3 ans, notes subtiles de bois, épices & fruits secs, Guadeloupe, 42%	7€
NEISSON Rhum vieux agricole, notes de canne à sucre, épices & fruits tropicaux Martinique, 45%	14€
BUMBU Rhum onctueux qui contient à la fois des notes sucrées et épicées, Barbade, 40%	8€
DIPLOMATICO Arômes de caramel, de miel et de vanille, Venezuela, 40%	9€
JM FUMÉE VOLCANIQUE Rhum agricole de Martinique, distillé à partir de pur jus de canne à sucre. Notes fruitées, épicées et boisées, 49%	12€
KRAKEN Black spiced, rhum ambré, Trinidad & Tobago, notes d'épices, 47%	9€
TROIS RIVIÈRES RHUM VSOP NOUVEAU Arômes de fruits secs, de miel et d'épices. Martinique, 40%	9€
TROIS RIVIÈRES LA CUVÉE DE L'OCÉAN Rhum blanc agricole unique. Notes minérales, iodées et salines. Martinique, 42%	7€
CLÉMENT Rhum vieux agricole, X.O 6 ans, notes d'amandes grillées, d'épices douces et de fruits secs. Martinique, 42%	13€

NOS SHOOTERS

	4cl
LA MADELEINE Cointreau 40%, Amaretto 28%, jus ananas	4€
L'ORGASME Get 27 17.9%, Baileys 17%	4€
LA PASSION Rhum agricole blanc Damoiseau 50%, Guadeloupe, vanille Bourbon bio de Madagascar, fruit de la passion	4€



NOS WHISKYS

	4cl
JAMESON Whisky Irlandais, triple distillation, 40%	6€
WHISKY DE WAMBRECHIES Single malt. goût de réglisse, notes végétales et florales, rond et doux en bouche, 43%	8€
MONKEY SHOULDER Blended malt scotch whisky aux arômes de miel, de cannelle et de vanille, 40%	8€
NIKKA FROM THE BARREL Blended whisky unique en son genre, originaire du Japon, 51.4%	8,5€
ABERLOUR Aberlour est un whisky single malt, originaire du Speyside en Écosse, 40%	9€
DEACON Whisky écossais tourbé, blended scotch whisky, 40%	10€

NOS DIGESTIFS

	4cl
BAILEYS Liqueur de whisky, 17%	6€
LIMONCELLO RAMAZOTTI Liqueur italienne, 29%	6€
AMARETTO DISARONNO Doux et sucré, au goût prononcé d'amande, 28%	6€
FLEUR DE BIÈRE WOLFBERGER 40%	5,5€
GENIÈVRE DE HOULLE DES FLANDRES 49%	8€
COGNAC GAUTIER Rond et généreux, 40%	6€
POIRE COGNAC Liqueur de poire avec cognac, 35%	6,5€
GET 27 Liqueur de menthe, 17.9%	6€
GET 31 Liqueur de menthe, 24%	6€

NOS CHARTREUSES

	4cl
CHARTREUSE VERTE EN JÉROBOAM Liqueur originelle des Pères Chartreux, 55% Notes végétales, mentholées et épicées	10€
CHARTREUSE JAUNE NOUVEAU Robe jaune, parfums de curcuma, agrumes et anis. Notes florales. Les Pères Chartreux, 43%	10€
CHARTREUSE «LIQUEUR D'ÉLIXIR 1605» NOUVEAU Robe vert profond, saveurs de plantes aromatiques, de menthe, d'épices, d'agrumes et de réglisse. Les Pères Chartreux, 56%	11€
CHARTREUSE M.O.F NOUVEAU **«CUVÉE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE SOMMELIERS»** Liqueur aux arômes de fleurs, de miel et de plantes aromatiques. Robe jaune, moelleuse, singulière et typée. Les Pères Chartreux, 45%	13€
CHARTREUSE «LIQUEUR DU 9ÈME CENTENAIRE» NOUVEAU Saveurs de plantes aromatiques, d'agrumes confits, d'épices et de réglisse. Les Pères Chartreux, 47%	15€
CHARTREUSE VERTE (V.E.P) **VIEILLISSEMENT EXCEPTIONNELLEMENT PROLONGÉ** Liqueur d'exception vieillie longuement en demi-muids de chêne. Élaborée à partir d'alcool, sucre, eau et substances végétales (130 plantes, fleurs, écorces, racines et épices) Les Pères Chartreux, 54%	22€

POUR COMMENCER



À PICORER

LE PETIT WELSH REVISITÉ – 12€
Mousse de cheddar, œuf parfait & tartine de pain des Belles Terres avec jambon blanc
Déclinable en végé

L'OS À MOËLLE FLAMBÉ AU THYM – 12€
3 pièces, tartines de pain des Belles Terres & fleur de sel

L'ŒUF PARFAIT CRÈME MAROILLES – 7,5€

L'ŒUF PARFAIT CRÈMEUX CHAMPIGNONS NOUVEAU – 7,5€
Lard grillé
Déclinable en végé

LE «CHAUD BILOUTE» NOUVEAU – 13.5€
Fromage au four de la Ferme du Pont des Loups (170g), baguette toastée

LE FOIE GRAS MAISON NOUVEAU – 12€
Mi-cuit, compotée de mangue & baguette toastée

À PARTAGER

L'ASSIETTE « COCHONNAILLES » – 10€
Terrine à la bière, rillettes de porc, saucisson à l'ail et cornichons

L'ARDOISE «FINGER FOOD» – 18€
Croquettes au camembert, falafels, mozzarella sticks onion rings, sauce aigre douce

L'ARDOISE CHARCUT' & FROMAGES – 23€
Assortiment de charcuteries & fromages

LA GRANDE PLANCHE DES COPAINS 1m – 120€
Assortiment de charcuteries & fromages (20 min de préparation)

LA GRANDE PLANCHE «FINGER FOOD» 1m – 100€
Assortiment de croquettes au camembert, falafels, mozzarella sticks onion rings, sauce aigre douce (20 min de préparation)

LE SAUCISSON – 7,5€
Nature

LES FRITES CHEDDAR OU MAROILLES – 6,5€
Frites sauce cheddar ou Maroilles et oignons frits

LES FRITES FRAICHES – 4,5€
Sel de paprika fumé

LES CROQUES CHEDDAR – 11€
Pain des Belles Terres, béchamel, jambon blanc et cheddar

UNE OCCASION À CÉLÉBRER ? PRIVATISEZ L'ESTAMINET,
EN TOTALITÉ OU EN PARTIE !
DE L'ORGANISATION À L'ASSIETTE,
ON S'OCCUPE DE TOUT

NOS FORMULES DE GROUPES

Formules de groupes
Servies à table. A partir de 10 personnes
Le Menu « Bonne Franquette » 22€ TTC
Le Menu « Estaminet » 28€ TTC
Le Menu « Premium » 38€ TTC

Formules cocktails déjeunatoires & dînatoires
À partir de 10 personnes
Le cocktail « Signature » 26€ TTC
Le cocktail « Élégance» 35€ TTC

Formules Petit déjeuner & collation
Petit déjeuner 8€ TTC
Pause sucrée 8€ TTC

Les + pour vos événements
Options événementielles
Prestataires en tout genre

Offre gâteaux
by Lesage
Sélection de gâteaux à réserver
Consulter notre catalogue

Scannez le QR Code
pour découvrir notre brochure

LA SALLE PRIVATISABLE & SA TERRASSE

Surface : 45 m²
Capacité : 35 assises et 60 debout
Matériel mis à disposition

LE RESTAURANT

Surface : 300 m²
Capacité : Hiver : jusqu'à 250 personnes
Eté : jusqu'à 500 personnes
Matériel mis à disposition



NOS PLATS

FORMULE DU MIDI LA SEMAINE

PLAT DU JOUR 15 €
MINI EXPRESSO GOURMAND (2 MIGNARDISES) 19€
Prix de la formule variable selon la boisson chaude souhaitée

NOS ENVIES DE FRAÎCHEUR

LE TARTARE DE SAUMON — 19,5€
Mangue, avocat, frites, salade & graines de sésame

LA SALADE CÉSAR DU NORD — 18,5€
Poulet pané, œuf dur, sauce césar aux anchois, croûtons natures, lard, copeaux de parmesan & endives

LE FILET DE SAUMON NOUVEAU — 18,9€
Purée, légumes de saison & sauce beurre blanc

LE PLAT « VÉGÉ » NOUVEAU — 16,9€
Fregola sarda (petites pâtes de Sardaigne), brunoise de légumes de saison, copeaux de comté, chips de légumes & huile de noisette

LES CROQUETTES DE CREVETTES GRISES — 19,5€
2 pièces 70g, sauce tartare, frites & salade

NOS INCONTOURNABLES DU NORD

LE WELSH REVISITÉ — 18€
Mousse de cheddar, œuf parfait, tartine de pain des Belles Terres avec jambon blanc & frites
Déclinable en végé

LA CARBONADE FLAMANDE — 19,5€
Frites & salade

LE CROQUE CHEDDAR — 15,5€
Pain des Belles Terres, béchamel, cheddar, jambon blanc, frites & salade
Version Croque madame avec oeuf au plat — 17,5€

LE POTJEVLEESCH 4 VIANDES — 17€
Porc, veau, poulet, lapin, frites & salade

LE « CHAUD BILOUTE » NOUVEAU — 19.5€
Fromage au four de la Ferme du Pont des Loups (170gr), jambon blanc, pomme de terre au four, crème ciboulette & salade.
Déclinable en végé

NOS VIANDES

LE FILET MIGNON DE COCHON NOUVEAU — 17,9€
Sauce Maroilles ou crémeux champignons, purée & légumes de saison

LA BAVETTE — 21€
Frites & salade
Au choix : sauce poivre, sauce Maroilles, sauce beurre maître d'hôtel ou crémeux champignons

LA CÔTE DE BOEUF 500GR — 31€
Frites & salade
Au choix : sauce poivre, sauce Maroilles, sauce beurre maître d'hôtel ou crémeux champignons

LE FILET DE POULET NOUVEAU — 15,9€
Sauce Maroilles ou crémeux champignons, frites & salade

LA SOURIS D'AGNEAU NOUVEAU — 24€
Purée, légumes de saison, jus corsé miel-paprika

NOS BURGERS

LE BURGER «WELSH» — 22,5€
Steak haché façon bouchère, lard, mozzarella, mesclun, confit d'oignons, sauce cocktail, nappage cheddar, oignons frits & frites
Version XL (2 steaks hachés) — 26€
Version steak végétal — 22€

LE BURGER CLASSIQUE — 18,5€
Steak haché façon bouchère, lard, mozzarella, mesclun, confit d'oignons, sauce cocktail, frites & salade
Version XL (2 steaks hachés) — 22,5€

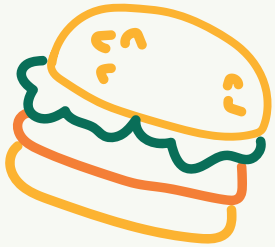
LE BURGER POULET PANÉ — 18,5€
Poulet pané, lard, mozzarella, mesclun, confit d'oignons, sauce cocktail, frites & salade

LE BURGER VÉGÉ — 18,5€
Steak végétal, mozzarella, mesclun, confit d'oignons, sauce cocktail, frites & salade

Supplément : frites, salade, purée ou légumes de saison — +3€
Supplément sauce : poivre, Maroilles, beurre maître d'hôtel ou crémeux champignons +1,5€

COUP DE COEUR DE L'ÉQUIPE
SANS GLUTEN
PRODUIT LOCAL
PLAT VÉGÉTARIEN

La boulangerie Lesage nous fournit tous nos pains.





NOS DESSERTS



RÉSERVEZ VOS GÂTEAUX POUR VOS OCCASIONS

confectionnés par notre pâtissier Lesage
ou par notre équipe en cuisine

NOS DESSERTS DU MOMENT

LA GAUFRE LIÉGEOISE – 7,9€
Boule de glace vanille, sauce chocolat & crème sucrée

LE CRUMBLE POMME POIRE CANNELLE NOUVEAU – 7,9€
Boule de sorbet poire

LA CRÈME BRULÉE CHICORÉE NOUVEAU – 7€
Chicorée LUTUN artisanale torréfiée à Oye Plage, 100 % naturelle & sans caféine

LE MERVEILLEUX SPECULOOS NOUVEAU – 7,9€
Meringue, crème vanille mascarpone & brisures speculoos

LA MOUSSE AU CHOCOLAT – 5,5€

LA COUPE BELLE-HÉLÈNE NOUVEAU – 10€
Poire fraîche pochée, boule de glace vanille, boule de sorbet poire, coulis chocolat maison, crème sucrée & amandes effilées

NOS COUPES GLACÉES

LA DAME BLANCHE, DAME CHOCOLAT, DAME CAFÉ – 9€

LA COUPE «AFTER-EIGHT» – 9,5€
Boules de glaces menthe chocolat, coulis de chocolat & crème sucrée
Supplément 2cl : Get 27 17.9% – +1,5€

LE COLONEL – 9,5€
Vodka 40% 2cl & deux boules de sorbet citron vert

LA POIRE GLACÉE NOUVEAU – 9,5€
2 boules sorbet poire et liqueur poire cognac, 35%

LA COUPE 1 BOULE – 3,5€
Chocolat, fraise, vanille, citron, menthe chocolat, caramel, café, poire

LA COUPE 2 BOULES – 5,5€
Chocolat, fraise, vanille, citron, menthe chocolat, caramel, café, poire

NOS « GOURMANDS »

LE CAFÉ GOURMAND – 9,5€
4 mignardises

LE THÉ GOURMAND – 11,5€
4 mignardises

LA CHICORÉE GOURMANDE – 9,5€
4 mignardises

L'IRISH GOURMAND – 15€
4 mignardises

LE CHAMPAGNE GOURMAND – 15€
4 mignardises

NOS «IRISH»

IRISH COFFEE – 10€
Expresso, Whisky Jameson 40%, sucre de canne, crème sucrée

ITALIAN COFFEE – 10€
Expresso, Amaretto 28%, sucre de canne, crème sucrée

CUBAN COFFEE – 10€
Expresso, Rhum Havana 3 ans 40%, sucre de canne, crème sucrée

FRENCH COFFEE – 10€
Expresso, Cognac 40%, sucre de canne, crème sucrée

BAILEYS COFFEE – 10€
Expresso, Baileys 17%, sucre de canne, crème sucrée

Tous nos Irish sont déclinables en «gourmands»

NOS BOISSONS CHAUDES/FROIDES

CAFÉ – 2,3€
Ristretto / Expresso

ALLONGÉ – 2,9€
Supplément crème sucrée – +1€

CHICORÉE – 2,3€
Chicorée Leroux sans caféine, en sachets de fibre de canne à sucre à infuser

DÉCAFÉINÉ – 2,5€

CAFÉ CRÈME / DOUBLE CRÈME – 2,8€/5€

DOUBLE EXPRESSO – 4,5€
Supplément crème sucrée – +1€

CAPPUCCINO – 3,5€

THÉ / INFUSION – 3,5€

CHOCOLAT CHAUD – 4,5€
Chocolat Van Houten
Supplément crème sucrée – +1€

LATTE MACCHIATO – 6€
Double expresso, mousse de lait
Supplément sirop de 1cl : Caramel beurre salé, vanille ou noisettes grillées – +1€

CAFÉ FRAPPÉ – 7€
Double expresso, un trait de sirop d'orgeat, sucre de canne, lait - **servi glacé**

CH'TI LATTE NOUVEAU – 7€
Lait, chicorée, sirop de vanille, cannelle, crème sucrée, brisures de speculoos

Notre café Massaya bio est torréfié en France
Notre chicorée est 100% naturelle, 100% Hauts-de-France