

# LA CARTE

## LA PETITE TABLE - ESTAMINET VIEUX LILLE

### LES ENTRÉES

Terrine du Chef et ses toasts	7,50
Carré de Maroilles panés (2 pièces)	7,50
Croquette au chorizo et compotée de poivrons/oignons (1 pièce)	6,90
Gravlax de saumon	8,90
Toast aux légumes grillés gratiné au Maroilles	7,00
Potjevleesch	7,00
Oeuf parfait (Bio) façon cocotte au Maroilles ou Saumon fumé à la crème	8,90

### LES CLASSIQUES DU CHEF

Pavé de boeuf (+/-200gr) - sauce au choix Maroilles, Poivre, Echalotes	21,00
Oeuf parfait (Bio) façon cocotte au Maroilles ou Saumon fumé à la crème	17,90
Croquettes au chorizo et compotée de poivrons/oignons (2 pièces)	16,90
Salade Gravlax de saumon	17,60
<small>Batavia, endive, mâche, grenade, tomate cerise, oignon rouge, noisette</small>	
Gravlax de saumon	18,60
Welsh Chorizo	15,70
Welsh Biltong Wiri - Wiri	16,70
<small>Viande de boeuf séchée et pimentée</small>	
Welsh Complet (+ un œuf Bio au plat)	+ 1,30

### LES PLATS REGIONAUX

Carbonade Flamande	17,50
<small>Sauté de boeuf cuisiné à la bière brune avec de la vergeoise et du pain d'épices</small>	
Potjevleesch - sauce gribiche	16,80
<small>4 viandes blanches froides en gelée ( porc, veau, poulet, lapin)</small>	
Welsh Jambon	15,70
<small>Tranche de pain moutardée, cheddar fondu à la bière</small>	
Welsh Complet (+ un œuf Bio au plat)	+ 1,30
Filet de poulet Maroilles	17,20
Tartare de boeuf préparé +/-160gr	17,50

### LES PLATS VEGETARIENS

Toasts aux légumes grillés gratiné au Maroilles	16,50
Millefeuille d'aubergines aux légumes grillés et pignons de pain	15,80
Oeuf parfait (Bio) façon cocotte au Maroilles ou Saumon fumé à la crème	17,90
Welsh Aubergines	16,40
<small>Tranche de pain moutardée, cheddar fondu à la bière</small>	
Welsh Complet (+ un œuf Bio au plat)	+ 1,30

### LES FROMAGES

Assiette de 3 fromages affiné par Quentin - Fromagerie de Quartier -	10,00
--	-------

Les plats sont accompagnés de Frites Maison

### LES SUPPLEMENTS

Mayonnaise Maison	0,50	Portion de frites	4,00
Sauce Maroilles ou Poivre	2,00	Bol de salade verte	2,80



# LA CARTE DES DESSERTS & BOISSONS CHAUDES

## LES FROMAGES

Assiette de 3 fromages affinés 10,00  
par Quentin - Fromagerie de Quartier -

## LES DESSERTS

Pot de mousse au Spéculoos 6,70  
Gaufre et coulis de chocolat 6,80  
Crumble Pommes / Nectarines et coulis de caramel 8,10  
Café Gourmand 9,10  
Thé Gourmand 10,50

par David Alves MOF 2023 - Astral Glace -  
Dame blanche 8,10  
2 boules de glace vanille, coulis de chocolat, chantilly  
Supplément Dessert 1 Boule de Glace Vanille 2,50  
1 Boule de Glace Vanille seule 3,50

par Maison Benoît Chocolatier  
Praliné spéculoos et ganache noire chicorée 8,10  
Chocolat au lait, riz croustillant, ganache pain d'épices 8,10

par Le Merveilleux de Fred  
Merveilleux 7,10  
coeur de meringue, crème fouettée au chocolat, copeaux de chocolat noir  
Incroyable 7,10  
coeur de meringue, crème fouettée au spéculoos, copeaux de chocolat blanc

## LES BOISSONS CHAUDES

Café	2.50 €	Irish coffee	9.00 €
Décaféiné	2.60 €	Thés, Infusions	4.00 €
+ crème	0.30 €	Grand café	4.60 €

Paiements acceptés: Carte Bancaire à partir de 5.00€ - Carte Tickets Restaurant - Chèques Vacances - EAncv - Chèque - Espèces -

En Italique à la carte, les produits sans transformation



Prix Nets en Euros

# MENU DU NORD

LA PETITE TABLE - ESTAMINET VIEUX LILLE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

30.00 €

ENTRÉE + PLAT 23.50 €

23.00 € PLAT + DESSERT

*Toast aux légumes grillés gratiné au Maroilles*

ou

*Potjevleesch*

*4 viandes blanches froides en gelée ( porc, veau, poulet, lapin)*

-

**Filet de poulet Maroilles**

ou

**Carbonade Flamande**

Sauté de bœuf cuisiné à la bière brune avec de la vergeoise et du pain d'épices

ou

*Potjevleesch*

*4 viandes blanches froides en gelée ( porc, veau, poulet, lapin)*

ou

*Toasts aux légumes grillés gratiné au Maroilles*

-

**Pot de mousse au spéculoos**

ou

*Gaufre de Liège & coulis de chocolat*

# LA CARTE DES BIERES

## BIÈRE BLONDE

**La Locomotive - PRESSION -** 6.2% 25cl 4.50 €  
33cl 5.90 €  
50cl 8.80 €  
*Brasserie Fives Cail - Lille-*  
Ronde et réconfortante, avec des malts dominants et peu d'amertume.

**Duvel** 8.5% 33cl 6.90 €  
*Brasserie Moortgat - Breendonk-*  
Arômes fruités et fleuris, touches épicées de levure. Amertume franche et prononcée.

**Grisette sans gluten Bio** 5.5% 25cl 4.80 €  
*Brasserie Saint Feuillien- Le Roeulx-*  
Saveurs fruitées, florales, maltées, herbacées dans un ensemble subtilement amer.

**Queue de Charrue** 6.6% 33cl 6.50 €  
*Brasserie Vanuxeem- Ploegsteert-*  
Moelleuse en bouche, elle présente un léger arôme fruité ainsi qu'un goût doux et généreux.

**Vedett** 5.2% 33cl 6.30 €  
*Brasserie Moortgat - Breendonk-*  
Rafraîchissante aux saveurs de houblon et de malt avec une note de vanille et de fruits. Final légèrement amer.

**Thelma** 7% 33cl 7.95 €  
*Brasserie Thiriez- Esquelbecq-*  
Style double saison, brassée avec fleurs d'hibiscus et poivre sauvage. Saveurs florales et épicées. Rustique et sèche.

## BIÈRE INDIAN PALE ALE

**Vedett IPA** 5.5% 33cl 6.70 €  
*Brasserie Moortgat - Breendonk-*  
Notes de fruits exotiques, pamplemousse, caramel, notes florales. Amertume douce mais affirmée.

**Mongy IPA** 6.8% 33cl 7.50 €  
*Brasserie Cambier- Croix-*  
Nez fruité sur les agrumes se terminant par une note florale sèche et désaltérante.

**Dalva** 8.5% 33cl 7.80 €  
*Brasserie Thiriez- Esquelbecq-*  
Double IPA puissante et houblonnée. Finale longue sur les céréales miellées et les houblons amers.

## BIÈRE BLONDE TRIPLE

**Guldenberg - PRESSION -** 8% 25cl 5.00 €  
33cl 6.60 €  
50cl 9.50 €  
*Brasserie De Ranke- Dottignies-*  
Bière d'abbaye au goût franc et équilibré qui allie parfaitement douceur et amertume

**Adrian Brouwer Bio** 9% 33cl 6.50 €  
*Brasserie Roman- Oudenaarde-*  
Arômes épicés et fruités, notes douces de houblon, goût puissant et plein.

**Tongerlo Prior** 9% 33cl 7.60 €  
*Brasserie Haacht- Boortmeerbeek-*  
Douce avec des saveurs de fruits, de levure, d'épices et de caramel avec une agréable amertume en fin de bouche.

## BIÈRE AMBRÉE

**Rouge flamande** 5.8% 33cl 8.10 €  
*Brasserie Thiriez- Esquelbecq-*  
Ambrée douce, notes de caramel et de pain toasté renforcée par des arômes légèrement fruités.

**Franc belge** 5.2% 33cl 6.10 €  
*Brasserie De Ranke- Dottignies-*  
Flaveurs de malt et biscuit, avec du caramel, des épices et des agrumes. Touches amères avec une longueur houblonnée.

## BIÈRE BLANCHE

**Vedett Extra Witte** 4.7% 33cl 5.70 €  
*Brasserie Moortgat - Breendonk-*  
Rafraîchissante, discrète amertume, de nature légèrement épicée. Saveurs de malts, agrumes, levure et coriandre.

**Blanche de Watou** 5% 25cl 4.80 €  
*Brasserie Van Eecke- Watou-*  
Rafraîchissante et légère, saveurs d'agrumes, coriandre et houblons floraux. Légère amertume très appréciable.

**Saint Bernardus Wit** 5.5% 33cl 5.90 €  
*Brasserie Saint Bernardus- Watou-*  
Bière non filtrée au goût ample et aux arômes d'agrumes, légèrement épicée.

# LA CARTE DES BOISSONS

## BIÈRE BRUNE

Noir de Dottignies 8.5% 33cl 6.90 €

*Brasserie De Ranke - Dottignies-*

Puissante et complexe, brassée avec 7 malts différents, amertume subtile. Touches d'agrumes, houblon et réglisse.

Barista chocolate quad 11% 33cl 7.90 €

*Brasserie Van Honsebrouck - Emelgem-*

Notes de caramel, toffee et chocolat. Cette bière de dégustation est une véritable "quadruple".

## BIÈRE AROMATISEE

Lindemans Kriek 3.5% 25cl 4.80 €

*Brasserie Lindemans - Vlezenbeek-*

Saveur par les cerises, mais sur un fond boisé et des notes acidulées.

## BIÈRE SANS ALCOOL

Sam Blonde 0.5% 33cl 6.80 €

*Brasserie Gobrecht - Lille-*

Houblonnée à cru, bouquet aromatique fruité et floral.

Sam Neipa 0.5% 33cl 6.80 €

*Brasserie Gobrecht - Lille-*

Intensément houblonnée au Simcoe et Mosaic.

Sam Fruits Rouges 0.5% 33cl 6.80 €

*Brasserie Gobrecht - Lille-*

Douce et délicieusement fruitée, enrichie avec de la purée de framboises.

## LES DIGESTIFS

Shooter 2cl 3.00 €

Fleur de bière, Genièvre de 4cl 6.00 €

Wambrechies, Amaretto,

Cointreau, Cognac, Armagnac,

Alcool de poires, Get 27, Get 31

## LES APERITIFS

Picon bière 25cl 5.00 €

Picon vin blanc 12cl 5.00 €

Kir Chucho mourette 12cl 4.90 €

Kir Violette, Mûre, Framboise, 12cl 4.80 €

Cassis, Pêche

Pastis 2cl 4.80 €

Martini, Porto, Campari 6cl 5.00 €

Whisky blended 4cl 5.50 €

Whisky pur malt 4cl 7.10 €

Cocktail maison 12cl 7.30 €

Americano 12cl 7.30 €

Whisky coca, Vodka orange 12cl 7.30 €

Kir Impérial 12cl 9.10 €

Coupe de champagne 12cl 9.00 €

Champagne Nicolas Feuillatte 75cl 48.00 €

Brut Réserve

Cidre brut bio Fils de pomme 75cl 12.50 €

50cl 8.40 €

25cl 4.20 €

## LES SOFTS

Eau Minérale Saint Amand 50cl 3.50 €

Plate ou Gazeuse 100cl 5.10 €

Perrier 33cl 4.00 €

Lil Cola - Lil Cola Zéro 33cl 4.20 €

Lilonade aux arômes naturels 33cl 4.20 €

d'agrumes

Jus de fruits Orange, Ananas, 25cl 4.00 €

Tomate

Jus de pomme "La Pommeraie d'Oxelaère"

Pomme & Poire 25cl 4.00 €

Pomme & Thé mûres et fraises 25cl 4.00 €

des bois

Juste de la pomme 25cl 3.90 €

50cl 7.60 €

# LA CARTE DES VINS

## VINS ROUGES

<b>Minervois</b>	Verre 15cl	5.65 €
AOP - Château La Grave "Tristan et Julien"	50cl	18.85 €
Grenache, Syrah	75cl	28.25 €

<b>Côtes du Rhône</b>	Verre 15cl	6.00 €
AOP - Les 3 garçons	50cl	20.00 €
Syrah, Grenache, Mourvèdre	75cl	30.00 €

<b>Languedoc Bio</b>	Verre 15cl	6.50 €
AOP - Domaine Clavel	50cl	21.70 €
Grenache, Syrah, Carignan	75cl	32.50 €

<b>Saint Nicolas de Bourgueil Bio</b>	Verre 15cl	6.60 €
AOP - Domaine Olivier	50cl	22.00 €
Cabernet Franc	75cl	33.00 €

<b>Pays d'Oc</b>	Verre 15cl	6.00 €
IGP - Le Versant	50cl	20.00 €
Pinot noir	75cl	30.00 €

## VINS BLANCS

<b>Côtes de Gascogne</b>	Verre 15cl	5.90 €
IGP - Uby N°3	50cl	19.70 €
Colombard, Sauvignon	75cl	29.50 €

<b>Pays d'Oc</b>	Verre 15cl	6.50 €
IGP - Domaine Les Salices	50cl	21.70 €
Viognier	75cl	32.50 €

<b>Bourgogne Petit Chablis</b>	Verre 15cl	8.40 €
AOP - La Chablisienne	50cl	28.00 €
Chardonnay	75cl	42.00 €

## VINS ROSES

<b>Pays d'Oc</b>	Verre 15cl	5.70 €
IGP - Gérard Bertrand	50cl	19.00 €
Grenache Gris et Noir	75cl	28.50 €

<b>Côtes de Provence</b>	Verre 15cl	9.00 €
AOP - La Rouillère	50cl	30.00 €
Cinsault, Tibouren, Semillon	75cl	45.00 €

## ORIGINE DES VIANDES

<b>Pavé de boeuf</b>	
Né, Elevé, Origine	Hauts de France
Abattu	Hauts de France

<b>Filet de poulet</b>	
Né, Elevé, Origine	Union Européenne
Abattu	Union Européenne

<b>Steak haché</b>	
Né, Elevé, Origine	France
Abattu	France

<b>Bourguignon</b>	
Né, Elevé, Origine	France
Abattu	France

Article L541-15-10, III du code de l'environnement: "Possibilité pour les consommateurs de demander de l'eau potable gratuite. L'établissement doit donner accès à leurs clients à une eau fraîche ou tempérée, correspondant à usage de boisson."

Article L541-15-7 du code de l'environnement: "Mise à disposition aux clients qui en font la demande de contenants réutilisables permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place."

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Prix Nets en Euros

# ENGLISH MENU

## LA PETITE TABLE - ESTAMINET VIEUX LILLE

### STARTERS

Chef 's Terrine and toasts	7,50
Breaded Maroilles cheese squares	7,50
Chorizo croquette with pepper/onion (1 pièce)	6,90
Salmon Gravlax	8,90
Grilled vegetables toast with Maroilles cheese	7,00
Potjevleesch	7,00
Perfect egg cocotte style with Maroilles or Smoked salmon and cream	8,90

### CHEF'S CLASSICS

Piece of beef (+/-200gr) - choice of sauce Maroilles, Pepper, Shallots	21,00
Perfect egg cocotte style with Maroilles or Smoked salmon and cream	17,90
Chorizo croquette with pepper/onion (2 pièces)	16,90
Salmon Gravlax salad	17,60
Batavia, endive, mâche, grenade, tomate cerise, oignon rouge, noisette	
Salmon Gravlax	18,60
Welsh Chorizo	15,70
Welsh Biltong Wiri - Wiri	16,70
Dried and spicy beef	
Welsh Complet (+ one fried egg)	+ 1,30

### REGIONAL DISHES

Carbonade Flamande	17,50
Stewed beef in beer, gigerbread and sugar	
Potjevleesch - sauce gribiche	16,80
Cold terrine of 4 white meats ( pork, chocken, veal and rabbit)	
Welsh with ham	15,70
Slice of mustard bread, cheddar melted in beer	
Welsh Complet (+ one fried egg)	+ 1,30
Chicken breast with Maroilles cheese	17,20
Chopped raw meat with onion, capers and seasoning +/-160gr	17,50

### VEGETARIAN DISHES

Grilled vegetables toast with Maroilles cheese	16,50
Slice of eggplant with vegetables and grilled pine seeds	15,80
Perfect egg cocotte style with Maroilles or Smoked salmon cream	17,90
Welsh Eggplant	16,40
Slice of mustard bread, cheddar melted in beer	
Welsh Complet (+ one fried egg)	+ 1,30

### CHEESES

Plate of 3 cheeses matured by Quentin - Fromagerie de Quartier -	10,00
--	-------

Dishes are served with homemade fries

### EXTRAS

Homemade Mayonnaise	0,50	Portion of fries	4,00
Sauce Maroilles ou Poivre	2,00	Bowl of green salad	2,80



## INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Menu du : **2025**

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé	Crustacés	Oufs	Poisson	Arachide/cacahuètes	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Toast Maroilles	X						X			X				
Potjevleesch	X						X		X	X				
Terrine et toasts	X						X		X	X				
Carré Maroilles	X		X				X			X				
Oeuf parfait Maroilles	X		X				X			X				
Oeuf parfait Saumon	X		X	X			X			X				
Croquette Chorizo	X		X				X			X				
Carbonade Flamande	X									X				
Poulet Maroilles							X			X				
Tartare de boeuf			X				X			X				
Pavé de bœuf et sauce			X				X			X		X		
Millefeuille légumes								X		X				
Assiette de 3 fromages							X			X				

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

## INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Menu du : **2025**.

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachide/cacahuètes	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Gravlax de saumon				X			X			X				
Salade Gravlax				X				X		X				
Welsh Complet	X		X	X			X			X				
Mayonnaise			X		X					X				
Café ou Thé Gourmand								X						
Pot mousse Spéculoos	X					X	X	X						
Crumble pommes et caramel	X		X				X	X						
Gaufre au chocolat	X		X				X	X						
Dame Blanche			X				X	X						
Boule de glace vanille			X				X							
Bouchée chocolat Benoît	X					X	X	X						
Merveilleux			X				X	X						
Incroyable	X		X				X	X						

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.