



HOME MADE
Made With Love

CARTE

FAIRE UNE

Réservation

Site : ESTAMINETDUCENTRE.FR

Tél : 03.28.42.21.72



DU VRAI, DU BON, DU FAIT MAISON !

À PARTAGER POUR L'APERO

Planche Mixte (Charcuteries/Fromages)

Terrine à la Bière ou Rillettes Maison

Saucisson sec :

Nature/Beaufort/Noisettes/Fumé

MENU ENFANT (Jusqu'à 8 ans) 13.50€

Plat (Poulet-Frites) + Boisson (sirop à l'eau, diabol, jus d'orange ou pomme) + Dessert (Cornet de Glace ou Compote de Pommes)

NOTE IMPORTANTE



Pour le bon déroulement du service
et le plaisir de tous,
merci de choisir jusqu'à 4 plats différents
par table (hors Menu Enfant).
Limiter à 4 Plats, c'est notre secret pour
que tout soit bon, chaud et servi en
même temps !

Votre compréhension est précieuse !

Frites Maison au Gras de Boeuf
Les Frites ne sont pas à volonté !!!!
Sup frites par personne 2.50€
Tous Nos Plats sont Faits Maison, par
conséquent des ruptures sont possibles

PLATS

14.50 €	Carbonade Flamande	18.50€
7.50 €	Potjevleesch Maison (Grand Prix d'Excellence 2023)	18.50€
7.50 €	Langue de Boeuf Sauce Tortue	18.50€
	Tête de Veau Sauce Gribiche	18.50€
	Magret de Canard/Insert Foie Gras Maison	21.00€
	Tranche de Gigot d'Agneau Sauce Poivre Vert Flambée	19.50€
	Endives Gratinées au Maroilles	15.50€
	Blanquette de Veau	18.50€
	Joue de Boeuf Braisée	18.50€
	Poitrine de Cochon Confite à la Bière	17.50€
	Pulled Pork	16.50€
	Coq à la Bière	16.50€
	Araignée de Porc au Chorizo	16.50€
	Poulet au Maroilles	16.50€
	Welsh au Jambon	17.50€
	Confit de Canard Maison Sauce à la Bière	18.50€
	Andouillette d'Arras Sauce Moutarde Ancienne	16.50€
	Joue de Porc au Picon	17.50€
	Filet Mignon Sauce Maroilles	16.50€
	Lapin aux Pruneaux	18.50€
	Rognon de Veau Sauce Moutarde Ancienne	18.50€
	Camembert Rôti Miel/Noix	15.00€
	Pavé de Boeuf Sauce au Choix	21.00€
	Grande Pièce de Boeuf Sélectionnée (pour 2 personnes)	55.50€

Sauces : Maroilles ou Poivre

Ici la viande rouge se savoure bleue ou saignante !

Mayo Maison, Ketchup ou Moutarde	0.50€
Supplément Sauce	2.50€
Supplément Bol de Salade	2.50€

N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes



CARTE

DU VRAI, DU BON, DU FAIT MAISON !

FAIRE UNE
Réservation
Site : ESTAMINETDUCENTRE.FR
Tél : 03.28.42.21.72

DESSERTS

Poire Pochée Sauce Chocolat Maison	7.00€
Pavlova Rhubarbe/Sorbet Fraise	9.00€
Brownie Sauce Anglaise Maison	7.00€
Merveilleux Maison	7.50€
Baba au Rhum	8.50€
Tiramisu au Spéculoos	7.00€
Crème Gourmande Vanille / Coulis de Caramel	6.50€
Mousse au Spéculoos	6.50€
Mousse au Chocolat	6.50€
Cookie Tiède (Sup Boule de Glace Vanille +1.50€)	6.50€
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	7.00€
Café ou Thé ou Irish Gourmand	8.50€/10.00€/14.00€
Gourmand seul	7.00€
Gaufre de Liège Nature	5.50€
Gaufre de Liège	
Nutella/Chocolat Maison/Caramel Beurre Salé	7.00€
Supplément Boule de Glace Vanille	1.50€

GLACES

Les Coupes Classiques 7.50€

Coupe Martiniquaise (Glace Rhum-Raisin) (+0.50€)
 Dame Blanche ou Dame Noire Sauce Chocolat Maison
 Poire Belle Hélène (+1.50€)

Les Coupes avec Alcool 8.50€

Coupe Bêtises (Glace Chocolat et Liqueur Bêtises de Cambrai)
 Coupe Speculoos (Glace Speculoos et Liqueur Speculoos)
 Coupe Colonel
 Coupe Manzanita (Sorbet Pomme Verte et Liqueur Pomme)

Les Desserts Glacés Maison 8.50€

Profiteroles Sauce Chocolat Maison

Les Desserts Glacés Artisanaux 7.50€

Pavé Flamand
 Nougat Glacé Coulis de Fruits Rouges (+1€)
 Lion Blanc
 Vacherin Framboise
 3 Chocolats
 Mystère (Flambé au Grand Marnier +2.50€)

Nous avons à cœur de travailler avec des artisans et producteurs locaux :

Elie Vasseur (Vergers de Viveterres, Godewaersvelde)
 Maison Hoorelbeke (Boulangerie-Pâtisserie, Steenvoorde)
 Joseph Boddaert (PDT, Boeschepe)
 Alexis Ammeux (Ferme du Kiekenput, Wormhout)
 Vandencastele (St Sylvestre Cappel)
 Maison Ménart (Éleveur et Grossiste en viandes, Lomme)
 Eric et Axel Maes (Poissonnerie Maes, Rosendaël)