

# BIENVENUE



Au N9uF, estaminet bistronomique de Laventie.

Nous vous proposons ce jour

*Un voyage vers le passé ... à chaque bouchée*

Le chef Maxime LEPLAT et son équipe  
mettent à l'honneur les produits locaux  
et de saison

à travers une carte courte et créative.

Revisitant les plats traditionnels  
avec une touche contemporaine,  
privilégiant la fraîcheur et la qualité,

portés par un décor élégant et chaleureux  
alliant modernité et esprit de famille,

L'estaminet N9uF symbolise un souffle de  
renouveau  
dans la cuisine régionale

Nous vous souhaitons  
un bon appétit et un agréable moment

# L'APÉRO

## À PARTAGER OU PAS ...



**Le petit pot d'oeuf bio mayo** revisité    6 €

**Le petit pot de rillettes de cochon** fermier,  
confit au pain d'épices et à la bière    6 €

**La planche de charcuteries d'ici et  
d'ailleurs** boeuf et porc  
pour 2-3 personnes    15 €

**Notre fabuleux Foie gras** de canard  
(environ100 G)    22 €

**Les beignets de Maroilles** fermier,    13 €  
bien dorés et pickles d'oignons rouge

# MENU GOURMAND



**ENTRÉE + PLAT + FROMAGE ou DESSERT** 40 €

**ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT** 50 €

**ACCORD 2 VERRES DE VIN** 12cl x 2 15 €

**La belle tartine briochée aux escargots** ultra fondants, beurre à l'ail persillé, condiment d'oxalis  
**OU**

**Le cappuccino de patate douce et potimarron,** cèpes confits longuement au thym, émulsion légère et crémeuse à la truffe et aux noisettes  
\*\*\*\*\*

**Mousseline de cabillaud skrei** et au poisson fumé de chez JC David, sabayon au piccalilli, frites maison  
**OU**

**Le cordon bleu et coquillettes :** Volaille de Licques, comté 30 mois et jambon Pata Négra  
**OU**

**La meilleure carbonnade flamande du monde, +2€** frites maison au gras de boeuf et salade vinaigrée  
\*\*\*\*\*

**Le brie affiné de la maison Dongé,** chutney de coing  
**OU**

**Ma vision du merveilleux :** spéculoos, bergamote  
**OU**

**Ma vision du profiterole :** choux craquelé, glace vanille tonka, sauce chocolat Valrhona, praliné

**MENU ENFANT** 20 €

MOINS DE 15 ANS

**PLAT + GLACE + 1 BOISSON****Le petit paquet de chip's nature**

\*\*\*\*\*

**Jambon blanc fermier** - frites maison,  
**ou** ketchup**Risotto de coquillettes à l'emmental,**

ketchup

**1 boule de glace au choix**vanille, chocolat, violette, nougat, caramel  
sorbet fraise ou citron

\*\*\*\*\*

**1 boisson** : ice tea pêche ou diabolo ou eau

20cl

# CARTE



## NOS ENTRÉES

**La belle tartine briochée aux escargots** ultra fondants, beurre à l'ail persillé, condiment d'oxalis

15 €

**Le cappuccino de patate douce et potimarron,** cèpes confits longuement au thym, émulsion légère et crémeuse à la truffe et aux noisettes

15 €

## NOS PLATS

**Mousseline de cabillaud skrei et au poisson fumé de chez JC David, sabayon au piccalilli, frites maison**

28 €

**Le cordon bleu et coquillettes :** Volaille de Licques, comté 30 mois et jambon Pata Négra

28 €

## NOTRE PLAT SIGNATURE

**La meilleure carbonnade flamande du monde,** frites maison au gras de boeuf et salade vinaigrée

28 €

## FROMAGES

**Le brie affiné de la maison Dongé,**  
chutney coing de Laventie au vinaigre de cidre  
10 €

## NOS DESSERTS

**Ma vision du profiterole :** Choux craquelin,  
glace vanille tonka, sauce au chocolat  
Valrhona, praliné 12 €

**Ma vision du merveilleux :** spéculoos, bergamote  
10 €

## LES GLACES

**1 boule** 3€      **2 boules** 6€      **3 boules** 7,5€  
vanille, chocolat, violette, nougat, caramel  
beurre salé / sorbet fraise ou citron

# VERRE DE VIN 12cl



Blanc -

<b>Loire - Menetou salon</b>	7 €
<b>Côte du Roussillon "les sorcières"</b>	9 €
<b>Pays d'Oc Chardonnay</b>	5 €
<b>Jurançon -moelleux</b>	8 €

Rouge -

<b>Bordeaux- Pisseguin st Émilion</b>	7 €
<b>Côte du Roussillon "les sorcières"</b>	9 €
<b>Vacqueyras bio</b>	7 €
<b>Pays d'Oc IGP</b>	5 €
<b>Loire Chinon</b>	6 €

Rosé -

<b>Côte de Provence</b>	5 €
<b>Pays d'Oc IGP Gris de blanc, GB</b>	7 €

Bon appétit Monsieur Madame !

PRIX TTC - SERVICE INCLUS- Paiement acceptés : CB- Virement-Espèce  
Tous nos plats contiennent les allergènes connus de madame Noémie !  
En réservant vous acceptez les conditions générales de vente  
de l'établissement

**RESTAURANT N9UF**  
PLACE DU 8 MAI - 62840 LAVENTIE

**03 21 02 68 46**



RESTAURANT.N9UF@GMAIL.COM  
WWW.RESTAURANT9LAVENTIE.FR

### **HORAIRES DU RESTAURANT**



**VENDREDI**      **MIDI**  
**ET SOIR**

**SAMEDI**      **MIDI**  
**ET SOIR**

**DIMANCHE**      **MIDI**  
**ET SOIR**

MERCREDI ET JEUDI / GROUPE +15 Pers



**CHAMPION DU MONDE 2025  
DE LA CARBONNADE FLAMANDE**

CARTE CADEAU

TERRASSE VUE SUR LE PARC

**VENTE A EMPORTER 24H / 24H**



**DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE  
DEVANT LE RESTAURANT**

