

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 de rillettes maison

au cochon fermier, confit au pain

d'épices et à la bière 6 €

Le petit pot de houmous aux haricots

du Nord (végétarien) 6 €

La planche de charcuteries de Steenwerck

boeuf et porc

pour 2-3 personnes 15 €

MENU GOURMAND



ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39 €

ACCORD 2 VERRES DE VIN 12cl x 2 15 €

Ma vision du maquereau à la moutarde
(vous n'êtes pas prêts)

OU

La tarte fine, ultra-croustillante,
aux champignons sauvages confits,
émulsion ail et persil, roquette et gouda

Le pavé de saumon flashé, viennoise de
fruits secs, jus gourmand à la figue,
aux raisins et au vinaigre balsamique,
écrasé de patate douce

OU

Le plat du jour à l'ardoise

Ma vision du Merveilleux : ultra léger, au
spéculoos et à la passion

OU

Le baba à la fleur de bière " Gueule noire"
déclinaison autour de la rose et du litchi

DÉJEUNER EXPRESS

24 €



EN SEMAINE HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT + CAFÉ DOUCEURS

Le plat du jour à l'ardoise

Café douceurs : un café accompagné d'un
assortiment de pâtes de fruits
et caramels maison

MENU ENFANTS 20 €

MOINS DE 15 ANS

PLAT + GLACE + 1 BOISSON

Cordon bleu de volaille au fromage du Nord
et bacon à l'ardoise, frites maison

1 boule de glace au choix

vanille, chocolat, violette, nougat, spéculoos
sorbet fraise ou citron

1 boisson : ice tea pêche ou diabolo ou eau

20cl

CARTE



NOS ENTRÉES

Notre fameux Foie gras, recette secrète,
et son pain d'épices qui claque

20 €

Ma vision du maquereau à la moutarde
(vous n'êtes pas prêts)

16 €

La tarte fine, ultra-croustillante,
aux champignons sauvages confits,
émulsion ail et persil, roquette
et gouda xxo

16 €

NOS PLATS TERROIR



- Le pavé de saumon** flashé, viennoise de fruits secs, jus gourmand à la figue, aux raisins et au vinaigre balsamique, écrasé de patate douce 22 €
- Le plat du jour** à l'ardoise 22 €

NOS PLATS SIGNATURE

- La meilleure carbonnade flamande du monde**, frites maison au gras de boeuf et salade vinaigrée 25 €
- La belle paume de ris de veau** à la flamande (pommes, poire, picon) 41 €
- Les noix de saint Jacques Boulonnaises**, snackées au sautoir, risotto crémeux à l'endive confite et à la bière 29 €

FROMAGE



Les beignets au Maroilles fermier,
crousti-fondant, recette familiale, ils se
commandent en début de repas 13 €

NOS DESSERTS

L'authentique crème brulée à la graine de
vanille 10 €

Ma vision du Merveilleux : ultra léger, au
spéculoos et à la passion 10 €

Le baba à la fleur de bière " Gueule noire"
déclinaison autour de la rose et du litchi 10 €

LES GLACES

1 boule 3€ **2 boules** 6€ **3 boules** 7,5€
vanille, chocolat, violette, nougat, spéculoos
sorbet fraise ou citron

NOS COCKTAILS



Maison 11 €

Vodka, crème de cerise, pétillant, cerise
16cl

Américano maison 11 €

Recette secrète
25cl

Pina Colada 11 €

Rhum ambré, coco, ananas, glace pilée
25cl

Victoria 11 €

Rhum ambré, passion, ananas, glace pilée
25cl

Spritz 11 €

Apérol, pétillant, orange, glace pilée
25cl

Max 11 €

Recette secrète pétillante à base de Gin
25cl

NOS MOCKTAILS

sans alcool 0%



Lili Kiwi 8 €

Jus de kiwi, limonade, citron, glace pilée
25cl

L'italien 8 €

Martini vibrante, bière sans alcool, orange
25cl

Virgin Pina colada 8 €

Jus de coco, ananas, sirop de rhum sans alcool
25cl

Bora Bora 8 €

Jus de passion, ananas, citron, sirop grenadine
25cl

Bichette 8 €

Hibiscus, passion, ananas, glace pilée
25cl

*3€ de reversés à l'association les bichettes à paillettes
de Laventie pour l'achat de ce mocktail*

ALTERNATIVE ADULTE



sans alcool 0%

HANK 5 €

Boisson pétillante aux extraits de CBD
citron gingembre
33cl

Pacific ricard 5 €

Extrait naturel d'anis, eau, glace pilée
12cl

Leffe blonde 0% 5 €

Bière blonde sans alcool
33cl

Tourtel citron 5 €

Bière blonde sans alcool aromatisée au citron
25cl

Verre de vin du moment 0% 8 €

12cl

La technique permettant de désalcooliser consiste à faire évaporer tout l'alcool grâce à un procédé novateur d'évaporation partielle sous vide à basse température. Cette technique permet de ne pas altérer notamment le vin et de préserver son profil aromatique

LES CLASSIQUES



Martini rouge ou blanc 6 €

6cl

Porto rouge 6 €

6cl

Ricard 6 €

3cl

Pisang orange 6 €

16cl

Pasoa orange 6 €

16cl

Vin blanc cassis ou mûre ou pêche 6€

12cl

Whisky coca 6 €

16cl

Muscat 6 €

16cl

Kir pétillant 7 €

12cl

Kir Royal 11 €

13cl

CHAMPAGNE



Coupe de champagne 10 €

Léonce d'Albe, "Spécial réserve: Côte des Bar"

12cl

Léonce d'Albe 50 €

Brut

75cl

Veuve Pelletier 55 €

Brut rosé

75cl

Laurent Perrier 65 €

Brut "La cuvée"

75cl

Gonet Sulcova 65 €

Blanc de blancs "Grand cru"

75cl

Ruinart 85 €

Brut - Reims- "R"

75cl

Pression du moment

25cl 5 €

33cl 6 €

Queue de charrue 7 €

Bière blonde titrant à 6.6%

33cl

Triple Karmeliet 7 €

Bière blonde titrant à 8.4%

33cl

Paix Dieu 8 €

Bière blonde titrant à 10%

33cl

La Georges'S 13 €

Bière blonde titrant à 6%

75cl

La Georges S est une bière de coeur,
ancrée dans l'histoire de la Ferme Sénéchal,
inclusive et humaniste.

Cette bière rentre dans la composition
de notre carbonnade championne du monde 2025

SOFTS



Coca Cola / coca zéro 4.50 €

33cl

Ice tea pêche 4.50 €

20cl

Jus de pommes fermier 4.50 €

20cl

Jus de tomates 4.50€

20cl

Limonade 3.50 €

25cl

Diabolo 4.50 €

25cl

Sirop à l'eau 3 €

Grenadine, citron, violette, fraise, kiwi, caramel

Eau plate ou Pétillante

Villers 50cl 4 €

Villers Litre 6 €

Blanc -

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

Rouge -

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

Rosé -

Côte de Provence	5 €
Pays d'Oc IGP Gris de blanc, GB	7 €

Bon appétit Monsieur Madame !

PRIX TTC - SERVICE INCLUS- Paiement acceptés : CB- Virement-Espèce
Tous nos plats contiennent les allergènes connus de madame Noémie !