

# MENU DU NORD

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

30.00 €

ENTRÉE + PLAT 23.50 €

23.00 € PLAT + DESSERT

## Entrées:

Toast aux légumes grillés gratiné au Maroilles

ou

Potjevleesch

## Plats:

Filet de poulet Maroilles

ou

Carbonade Flamande

Toast aux légumes grillés gratiné au Maroilles

ou

Potjevleesch

## Desserts:

Pot de mousse au Spéculoos

ou

Gaufre de Liège et coulis de chocolat

## A LA CARTE - LES ENTRÉES -

LA PETITE TABLE - ESTAMINET VIEUX LILLE

### LES ENTRÉES

Terrine du Chef et ses toasts	7,50
Gravlax de saumon	8,90
Oeuf parfait (Bio) façon cocotte au Maroilles ou Champignons à la crème	8,90
Carré de Maroilles panés (2 pièces)	7,50
Croquette Poulet - Ris de veau et Champignons forestiers (1 pièce)	9,10
Toast aux légumes grillés gratiné au Maroilles	7,00
Potjevleesch 4 viandes blanches froides en gelée ( porc, veau, poulet, lapin)	7,00

### A PARTAGER EN DUO

Planche de charcuteries Salamanca Coppa, Lonzo, Saucisson extra sec	10,90
Croquette de Carbonade Flamande	7,20

### LES FROMAGES

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

# LES PLATS

## LA PETITE TABLE - ESTAMINET VIEUX LILLE

### LES WELSHS

Tranche de pain moutardée, cheddar fondu à la bière

A la Boulonnaise	15,00
Jambon	15,70
Chorizo Ibérique	15,90
Biltong Wiri - Wiri	16,70
Viande de boeuf séchée et pimentée	16,40
Champignons forestiers	+ 1,30
Complet (+ 1 Oeuf Bio au plat)	+ 2,30
Sans Gluten	

### LES PLATS REGIONAUX

Carbonade Flamande	18,00
Sauté de boeuf à la bière brune avec vergeoise et pain d'épices	
Duo de Carbonade et Croquette Flamande	18,00
Filet de poulet Maroilles	17,50
Tartare de boeuf préparé +/-160gr	18,00
Potjevleesch - sauce gribiche	16,90
4 viandes blanches froides en gelée ( porc, veau, poulet, lapin)	

Les plats sont accompagnés de Frites Maison

### LES CLASSIQUES DU CHEF

Pavé de boeuf (+/-200gr) - sauce au choix: Maroilles, Poivre, Echalotes, Champignons	21,30
Croquette Poulet - Ris de veau et Champignons forestiers (2 pièces)	18,60
Salade Gravlax de saumon	17,90
Batavia, endive, mâche, grenade, tomate cerise, oignon rouge, noisette	
Gravlax de saumon	18,90

### LES PLATS VEGETARIENS

Toasts aux légumes grillés gratiné au Maroilles	16,50
Millefeuille d'aubergines aux légumes grillés et pignons de pin	16,10
Oeufs bio parfaits façon cocotte au Maroilles ou Champignons à la crème	17,90

### LES SUPPLEMENTS

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

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

# LA CARTE DES DESSERTS & BOISSONS CHAUDES

## LES FROMAGES

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

## LES DESSERTS

**Pot de mousse au Spéculoos** 6,70  
**Gaufre de Liège 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  
**1 Boule de Glace Vanille seule** 3,50  
**Supplément Dessert 1 Boule de Glace Vanille** 2,50

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 €



# LA CARTE DES BIERES

## BIÈRE BLONDE

**La Locomotive - PRESSION -** 25cl 4.50 €  
6.2% 33cl 5.90 €  
Brasserie Fives Cail - Lille- 50cl 8.80 €

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.

**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 s auvage. Saveurs florales et épicées. Rustique et sèche.

## BIÈRE STYLE GUEUZE

**Mirakel** 5.5% 37.5cl 13.80 €

Brasserie De Ranke - Dottignies-  
Assemblage de 3 lambics : leur propre Spierelambiek, Girardin et Eylenbosch, traditionnels de la vallée de la Senne. Les bières sont agées un, deux et trois ans avant l'assemblage.

## 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.

**Bink Sans Gluten Bio** 5.5% 33cl 6.80 €

Brasserie De Ranke - Dottignies -  
Désaltérante, notes maltées et légèrement acidulées.

## BIÈRE BLONDE TRIPLE

**Guldenberg - PRESSION -** 25cl 5.00 €  
8% 33cl 6.60 €  
Brasserie De Ranke - Dottignies - 50cl 9.50 €

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.

**Horizon** 8% 33cl 7.80 €

Brasserie Chromatique - Saint Léonard -  
Triple au froment, nez épicé et floral. Puissante et maltée en 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 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.

**Bink Sans Gluten Bio** 5.5% 33cl 6.80 €

Brasserie De Ranke - Dottignies -  
Robe cuivrée, bouquet des houblons aromatiques en douceur. Bière rafraîchissante.

# 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

Tanuki 6% 33cl 8.10 €

*Brasserie Chromatique - Saint Léonard -*

Association de la cerise avec des fèves de tonka pour un résultat gourmand et savoureux.

Kriek De Ranke 7% 37.5cl 12.80 €

*Brasserie De Ranke - Dottignies-*

Assemblage entre bière vieillie en tonneau de bois (pour la douceur) et du lambic (pour l'acidité).

Pour 37,5cl, environ 120/130g de cerises, variété "Kriek".

Minimum 18mois de vieillissement avant d'être mise en bouteille.

## BIÈRE SANS ALCOOL

Sam Neipa 0.5% 33cl 6.80 €

*Brasserie Motte Cordonnier- Armentières-*

Intensément houblonnée.

Sam Fruits rouges 0.5% 33cl 6.80 €

*Brasserie Motte Cordonnier- Armentières-*

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 Violette, Mûre, Framboise, 12cl 4.80 €

Cassis, Pêche

Cidre brut bio Fils de pomme 75cl 16.75 €

50cl 11.20 €

25cl 5.60 €

Cocktail sans Alcool 12cl 5.50 €

Cocktail maison 12cl 7.30 €

Pastis 2cl 4.80 €

Martini, Porto, Campari 6cl 5.00 €

Whisky blended 4cl 5.50 €

Whisky pur malt 4cl 7.10 €

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

## LES SOFTS

Eau Minérale Saint Amand 50cl 3.50 €

Plate ou Gazeuse 100cl 5.10 €

Lil Cola - Lil Cola Zéro 33cl 4.20 €

Lilonade aux arômes naturels  
d'agrumes 33cl 4.20 €

Jus de fruits Orange, Ananas, 25cl 4.00 €

Tomate

Jus de pomme "La Pommeraie d'Oxelaère"

Pomme & Poire 25cl 4.00 €

Pomme & Framboise ou Rhubarbe 25cl 4.00 €

Pomme & Thé mûres et fraises des 25cl 4.00 €

bois ou Thym citronné et miel

Juste de la pomme 25cl 3.90 €

50cl 7.60 €

# LA CARTE DES VINS

## VINS ROUGES

### Minervois

AOP - Château La Grave "Tristan et Julien"  
Grenache, Syrah

Verre 15cl 5.90 €  
50cl 19.65 €  
75cl 29.50 €

### Côtes du Rhône

AOP - Les 3 Garçons  
Mourvèdre, Grenache, Syrah

Verre 15cl 6.00 €  
50cl 20.00 €  
75cl 30.00 €

### Languedoc Bio

AOP - Domaine Clavel  
Grenache, Syrah, Carignan

Verre 15cl 6.50 €  
50cl 21.70 €  
75cl 32.50 €

### Saint Nicolas de Bourgueil Bio

AOP - Domaine Olivier  
Cabernet Franc

Verre 15cl 6.70 €  
50cl 22.35 €  
75cl 33.50 €

### Mâcon

AOP - L'Herblandière  
Pinot noir

Verre 15cl 6.00 €  
50cl 20.00 €  
75cl 30.00 €

## VINS BLANCS

### Côtes de Gascogne

IGP - Uby N°3  
Colombard, Sauvignon

Verre 15cl 6.10 €  
50cl 20.35 €  
75cl 30.50 €

### Pays d'Oc

IGP - Domaine Les Salices  
Viognier

Verre 15cl 6.50 €  
50cl 21.70 €  
75cl 32.50 €

### Bourgogne Petit Chablis

AOP - La Chablisienne  
Chardonnay

Verre 15cl 8.50 €  
50cl 28.35 €  
75cl 42.50 €

## VINS ROSES

### Pays d'Oc

IGP - Gérard Bertrand  
Grenache Gris et Noir

Verre 15cl 6.50 €  
50cl 21.65 €  
75cl 32.50 €

### Côtes de Provence

AOP - La Rouillère  
Cinsault, Tibouren, Sémillon

Verre 15cl 9.00 €  
50cl 30.00 €  
75cl 45.00 €

## ORIGINE DES VIANDES

### Pavé de boeuf

Né, Elevé, Origine  
Abattu

Hauts de France  
Hauts de France

### Filet de poulet

Né, Elevé, Origine  
Abattu

Union Européenne  
Union Européenne

### Steak haché

Né, Elevé, Origine  
Abattu

France  
France

### Bourguignon

Né, Elevé, Origine  
Abattu

France  
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
Grilled vegetables toast with Maroilles cheese	7,00
Salmon Gravlax	8,90
Potjevleesch	7,00
Perfect egg cocotte style with Maroilles or Mushroom and cream	8,90

### TO SHARE FOR 2

Salamanca charcuterie board	10,90
Coppa, Lonzo, Saucisson extra sec	

### CHEF'S CLASSICS

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

### REGIONAL DISHES

Carbonade Flamande	18,00
Stewed beef in beer, gigerbread and sugar	
Potjevleesch - sauce gribiche	16,90
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	17,50
Chopped raw meat with onion, capers and seasoning +/-160gr	18,00

### VEGETARIAN DISHES

Grilled vegetables toast with Maroilles cheese	16,50
Slices of eggplant with vegetables and grilled pine seeds	16,10
Perfect egg cocotte style with Maroilles or Mushroom cream	17,90
Welsh Mushroom	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 : **2026**

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
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 Champignons	X		X				X			X				
Croquettes Ris de veau	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 : **2026**.

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.