

# La Maison Commune



Estaminet des Flandres  
Saint-Jans-Cappel

**LA CARTE**

Entrées · Plats · Spécialités · Produits de la Mer  
Héritière d'une passion depuis 1999

# LA MAISON COMMUNE

Estaminet des Flandres · Saint-Jans-Cappel

## ENTRÉES

### **Flamiche au Maroilles 6,00 €**

L'âme fromagère des Flandres : pâte croustillante, fromage coulant, préparée par le Chef et servie chaude à la sortie du four.

### **Salade de croquettes de Crevettes 11,50 €**

Une entrée tout en douceur et gourmandise : Mesclun frais accompagné de deux croquettes de crevettes grises de la mer du Nord, dorées et croustillantes, aux saveurs de bord de mer.

### **Œuf Cocotte du Moment 11,00 €**

Garniture du jour selon l'inspiration du chef  
Douceur, crème et raffinement à la cuillère.

### **Foie Gras Mi-Cuit Maison du Chef 12,00 €**

Garniture et préparation maison, toast doré et chutney de saison, une spécialité du terroir au fondant incomparable.

## SALADES

### **Salade Chèvre Chaud 17,00 €**

Mesclun frais, tomates, lardons dorés, œuf mollet et toast de chèvre croustillant, relevés de fruits de saison.

### **Salade César 17,00 €**

Romaine croquante, poulet grillé, parmesan en copeaux, croutons, œuf et sauce César.

## VIANDES

### **Filet Américain 17,00 €**

Cru, franc et irrésistible. Bœuf haché à la main, assaisonné dans la pure tradition belge.

### **Jambonneau à la Dijonnaise 19,50 €**

Tendre et généreux, nappé d'une moutarde à l'ancienne qui réchauffe l'âme.

### **Pièce du Boucher 19,50 €**

La belle pièce du jour choisie par le maître-boucher  
rumsteak ou viande du moment, grillée simplement.

**Cuissons :** Bleue · Saignante · À point · Bien cuite.

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

Tous nos plats sont servis avec salade.

### **Accompagnement au choix :**

Frites fraîches cuites au gras de bœuf, pâtes aux œufs frais, riz blanc traditionnel.

**Supplément :** Mayonnaise 1,00 € - Sauce chaude 2,00 €

**Petite portion en plus :** frites/riz/pâtes 3,50 €

## SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

### **Le Welsh ❤️ 16,00 €**

Cheddar fondu à la bière brune, coulant sur pain grillé Franc, généreux, inoubliable. La chaleur des Flandres dans une assiette — Supplément foie gras poêlé : + 6,00 €

### **Carbonnade Flamande ❤️ 17,00 €**

Bœuf mijoté longuement à la bière brune du Nord et au pain d'épice — toute la générosité des estaminets flamands dans l'assiette.

### **Potjevleesch ❤️ 18,50 €**

Le « petit pot de viandes » des Flandres — porc, veau, poulet et lapin en gelée vinaigrée, mijoté lentement selon la tradition des moissonneurs. Recette récompensée en concours  
Spécialité maison · Recette du chef.

## LES BURGERS SIGNATURE

### **Le Burger Maroilles 17,00 €**

Steak haché généreux, Maroilles fondant, oignons frais, concombre croquant, salade et tomate. Le tout sublimé par notre sauce Maroilles maison généreusement déposée sur le bun brioché, pour une touche crémeuse et typiquement du Nord.

### **Le Burger Spécial Saint-Jans 17,00 €**

Steak haché juteux, cheddar fondant, bacon grillé, oignons frits croustillants et œuf au plat. Une recette généreuse et réconfortante, devenue notre incontournable.

★ Le best-seller de la maison, enfin à table !

## PRODUITS DE LA MER

### **Croquettes de Crevettes 18,00 €**

Crevettes grises de la Mer du Nord, dorées et croustillantes comme un souvenir de bord de mer.

### **Pêche du Jour 18,00 €**

Le meilleur de la marée selon l'arrivée. Poisson frais en cassolette, nappé d'une crème au vin blanc maison. Demandez à votre serveur ce que la mer nous a donné ce matin.

### **Scampis au Curry de Madras 18,50 €**

Gambas royales mijotées dans une sauce curry de Madras parfumée — une invitation au voyage depuis les Flandres.

## LE MENU DES P'TITS GOURMANDS

Une boisson 25 cl · Un plat au choix (nuggets, jambon ou mini Carbonnade Flamande) Pour finir, une douceur au choix :  
glace enfant ou moelleux au chocolat - 11,00 €

Nos plats sont préparés en cuisine artisanale.

En cas d'allergie, merci de nous en informer avant de commander.

# LA MAISON COMMUNE

Estaminet des Flandres · Saint-Jans-Cappel

## NOS DOUCEURS



**Mousse au Chocolat** 6,50 €  
Onctueuse, aérienne, faite maison  
Celle que grand-mère aurait approuvée.

**Fondant au Chocolat** 6,50 €  
Cœur coulant, croûte dorée - un classique irrésistible,  
servi tiède.

**Tarte Maison** 6,50 €  
Selon l'inspiration de nos chefs pâtisseries et les saisons.  
Les meilleures recettes changent avec le marché.

**Crème Brûlée Maison** 6,50 €  
Douce et crémeuse, surmontée de son caramel doré  
brisé à la cuillère.

**Coupe 3 Boules & Chantilly** 7,00 €  
Faites votre choix parmi nos saveurs : Vanille · Chocolat ·  
Fraise · Caramel Beurre Salé · Café · Citron · Pistache  
Coiffée de chantilly.

**Dame Blanche** 7,00 €  
Glace vanille fondante, sauce chocolat chaud,  
Coiffée de chantilly généreuse et réconfortante.

♥ **La Noire des Flandres** 7,00 €  
Glace chocolat, sauce chocolat maison, coiffée de  
chantilly généreuse et réconfortante.

♥ **Café Liégeois** 7,00 €  
Glace au café, sirop de caramel, grains de café croquants  
et chantilly généreuse et réconfortante.  
Parce que le café mérite aussi sa douceur.

**Gaufre de Bruxelles** 7,00 €  
Légère, croustillante et aérée  
Garnie de chantilly et sa boule de vanille.

**Coupe Caramel Beurre Salé** 7,00 €  
2 boules vanille, sauce caramel beurre salé, éclats de  
spéculoos et chantilly. Le grand classique du Nord dans  
toute sa gourmandise.

♥ **Brioche façon Pain Perdu** 7,50 €  
Dorée au beurre, caramélisée, servie tiède avec sa boule  
de glace vanille — le réconfort à la flamande dans toute  
sa simplicité gourmande.  
« Le dessert dont on reparle encore en rentrant chez soi ! »



## BOISSONS CHAUDES



**Expresso** 2,10 €  
Court, serré, intense — le vrai café Méo

**Café allongé** 2,20 €  
Avec ou sans caféine — le vrai café Méo

**Chocolat Chaud** 3,50 €  
Généreux et réconfortant — chaud dedans, chaud dehors.

**Thé / Infusion** 3,50 €  
Sélection de thés et infusions pour une pause en toute  
sérénité.

**Cappuccino** 3,80 €  
Espresso, lait chaud et mousse onctueuse; l'équilibre parfait.

**Chocolat Viennois** 3,80 €  
Chocolat chaud couronné de chantilly maison  
Une douceur viennoise.

## NOS GOURMANDS

Parce que les bonnes choses se savourent ensemble  
Viennoiseries créées par nos Chefs Pâtisseries  
Juliana & Coco

♥ **Café Gourmand** 8,00 €  
Votre espresso accompagné de mini viennoiseries maison  
préparées selon l'inspiration de nos chefs pâtisseries.

♥ **Thé Gourmand** 8,00 €  
Votre thé accompagné de mini viennoiseries maison  
préparées selon l'inspiration de nos chefs pâtisseries.

## LES CAFÉS SPÉCIAUX

Un café chaud allongé d'un alcool de caractère, coiffé de  
chantilly généreuse et réconfortante.

**Irish Coffee – Whisky** 8,80 €

**French Coffee – Grand Marnier** 8,80 €

**Italiano Coffee – Amaretto** 8,80 €

**Café Normand – Calvados** 8,80 €

**Café Royal – Cognac** 8,80 €

**Cuban Coffee – Rhum** 8,80 €

**Russian Coffee – Vodka** 8,80 €

**Baileys Coffee – Crème de whisky** 8,80 €

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

# LA FLAMME DE FLANDRE

Chronique de Saint-Jans-Cappel  
Pour les petits et les grands, d'hier et d'aujourd'hui

## ICI COMMENCE LE RÉCIT

De ceux qui nous ont appris à vivre en Flandre.  
Il y a bien longtemps — mais pas si loin dans nos cœurs —  
des hommes et des femmes vivaient sur ces terres.  
Ils habitaient chaque village, chaque moulin, chaque colline  
de cette Flandre qui s'étend à perte de vue.

Ce sont eux qui nous ont appris comment tenir debout.  
Comment fêter, partager, se souvenir — et recommencer.  
Ils vivent encore en nous. Ils ne sont jamais vraiment partis.

## DU COMTE PHILIPPE ET DU LION

En ce temps-là vivait un comte nommé Philippe d'Alsace.  
Comte de Flandre, juste et courageux, aimé de son peuple.  
Il voulait un signe — pas pour lui, mais pour tous —  
un signe qui dirait : ici, on protège les siens. Toujours.

Alors il choisit le Lion. Pas pour sa fierté ni sa beauté.  
Pour ce qu'il porte en lui : la force de veiller sur les autres,  
de ne jamais abandonner ceux qui lui sont confiés.  
Depuis l'an 1162, ce Lion veille. Il n'a jamais failli.



## DE LA FÊTE ET DE LA TABLE

Nos ancêtres savaient festoyer — oh oui, ils savaient !  
Les géants de toile dansaient dans les rues du village,  
les tambours battaient, les enfants couraient partout,  
et tout le monde riait ensemble, du plus vieux au plus doux.

Puis venait l'heure de table — la meilleure de toutes.  
Le Potjevleesch et la Carbonnade flamande mijotaient depuis des jours,  
les terrines dorées de viandes tendres et parfumées que nos mères préparaient.  
La Flamiche au Maroilles sortait du four, la bière ambrée coulait lentement,  
et le moulin du Mont Noir tournait dans la brise de Flandre.

## CE QUE TU PORTES EN TOI

Tout ce qu'ils ont vécu, tout ce qu'ils ont aimé —  
c'est en toi maintenant. Dans ta façon d'accueillir les gens,  
de te souvenir, de fêter, de tenir à ta terre.  
Le Lion veille toujours. Et toi, tu es ce qu'il protège.

**Flandre éternelle**  
**Juliana**

80 rue de Bailleul - 59270 Saint-Jans-Cappel  
Votre place vous attend — pensez à réserver ☎ +33. 7.88.13.62.76