

# 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 ...



**La petit pot d'oeufs (bio) mayo** 5 €

à ma façon

**Le petit pot de rillettes de cochon** 6 €

fermier, confit au pain d'épices et à la bière

**La planche de charcuteries d'ici et**

**d'ailleurs** boeuf et porc

pour 2-3 personnes 15 €

**Les 3 petits choux farcis à l'escargot**

et au beurre persillé 5 €

**Les croques "finger" à la truffe blanche**

et au comté (8 pièces végétariennes) 14 €

# MENU GOURMAND



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

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

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

**Les asperges printanières de Nieppe**, burrata crémeuse,  
vinaigrette acidulée et éclats de noisettes torréfiées

OU

**Le veau fondant de Steenwerck rôti** longuement, thon crémeux  
et crumble de câpres dans l'idée d'un carpaccio "Vittello Tonnato"

OU

**La sardine papillon marinée à la minute**, vierge de tomate  
ancienne, citron brûlé et crumble croustillant

\*\*\*\*\*

**La pluma de cochon fondante**, jeu de texture autour de  
la carotte primeur, jus court profond et gourmand

OU

**Le beau pavé de dos de Cabillaud**, légumes "primavera verde"  
beurre blanc mousseux et aérien au vinaigre de houblon

OU

**La meilleure carbonnade flamande du monde 2025**, +2€  
frites maison au gras de bœuf et salade vinaigrée

\*\*\*\*\*

**La charlotte aux fraises** déstructurée, vanille et eau de rose

OU

**La tartelette poire des Weppes**, amandes et violette

OU

**Beignet croustillant au Maroilles fermier**, +2€  
salade d'endives de pleine terre

## 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

**Cordon bleu**, frites maison et 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

## NOS ENTRÉES

**Les asperges printanières de Nieppe**, burrata  
crémeuse, vinaigrette acidulée et éclats  
de noisettes torréfiées 16 €

**Le veau fondant de Steenwerck rôti** longuement,  
thon crémeux et crumble de câpres  
dans l'idée d'un carpaccio 15 €  
"Vittelo Tonnato"

**La sardine papillon marinée à la minute**,  
vierge de tomate ancienne, citron brûlé  
et crumble croustillant 14 €

## NOS PLATS



**La pluma de cochon fondante,**  
jeu de texture autour de la carotte primeur,  
jus court profond et gourmand 25 €

**Le beau pavé de dos de Cabillaud,**  
légumes "primavera verde",  
beurre blanc mousseux et aérien 25 €  
au vinaigre de houblon

## NOTRE PLAT SIGNATURE

**La meilleure carbonnade flamande du monde,**  
2025  
frites maison au gras de boeuf et  
salade vinaigrée 28 €

## FROMAGES



**Beignet croustillant** au Maroilles fermier,  
salade d'endives de pleine terre

13 €

## NOS DESSERTS

**La charlotte aux fraises déstructurée,**  
vanille et eau de rose

10 €

**La tartelette poire des Weppes,**  
amandes et violette

10 €

## LES GLACES

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

## BIERES

### 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 -

<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**

