

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 de saumon maison
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 €

Les 6 escargots de mr Thomas
(disparaisants) à l'abbaye de Belval 10 €

MENU GOURMAND



ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39 €

ACCORD 2 VERRES DE VIN 12cl x 2 15 €

**La terrine maison de veau, à l'échalote et à
l'armagnac, pâte de coing au vinaigre de cidre**

OU

**Le velouté crémeux de cèpes, légèrement truffé, l'oeuf
bio cuit à 64°C, petits croûtons au beurre de thym**

**Le dos de poisson du marché, sabayon mousseux
au citron confit, écrasé de pommes de terre et
pickels de légumes racines croquants**

OU

**Le filet de volaille fermière, poché à 64°C, sauce
Albufera au foie gras et à l'estragon, écrasé de
pommes de terre**

**L'entremet léger et déstructuré façon belle Hélène
aux poires des Weppes**

OU

**Le Maxi cookie de Noël aux éclats de chocolat
Valhrona et de nougatine**



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 de canard (recette secrète)
et son pain d'épices qui claque !

20 €

**La terrine maison au veau, à l'échalote et à
l'armagnac,** pâtes de coing au vinaigre de cidre
12 €

Le velouté crémeux de cèpes, légèrement truffé,
l'oeuf bio cuit à 64°C, petits croûtons au
beurre de thym

12 €

NOS PLATS TERROIR

Le dos de poisson du marché, sabayon mousseux au citron confit, écrasé de pommes de terre et pickels de légumes racines croquants

22 €

Le filet de volaille fermière poché à 64°c, sauce Albuféra au foie gras et à l'estragon, écrasé de pommes de terre

22 €

NOTRE PLAT SIGNATURE

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

25 €

La paume de ris de veau, crousti-fondante au très vieux comté, sauce vin jaune et morilles, écrasé de pommes de terre

45 €

FROMAGES

Les beignets au Maroilles fermier,

bien dorés, recette familiale, pommes granny acidulées, ils se commandent en début de repas
13 €

Le brie affiné aux éclats de truffes noires 13 €

NOS DESSERTS

Le Maxi cookie de Noël aux éclats de chocolat

Valhrona et de nougatine 10 €

L'entremet léger et déstructuré, façon belle

Hélène aux poires des Weppes 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

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

N
U
F

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

NINEUF

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 !

RESTAURANT N°9UF
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 CARBONNAGE FLAMANDE**

CARTE CADEAU

TERRASSE VUE SUR LE PARC



VENTE A EMPORTER 24H / 24H

DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DEVANT LE RESTAURANT

