

# 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  
(disparaissants) 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  
**OU** l'armagnac, pâte de coing au vinaigre de cidre

**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  
**OU** pickels de légumes racines croquants

**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**  
**OU** aux poires des Weppes

**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

## 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



## **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>	<b>7 €</b>
<b>Côte du Roussillon "les sorcières"</b>	<b>9 €</b>
<b>Pays d'Oc Chardonnay</b>	<b>5 €</b>
<b>Jurançon -moelleux</b>	<b>8 €</b>

Rouge -

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

Rosé -

<b>Côte de Provence</b>	<b>5 €</b>
<b>Pays d'Oc IGP Gris de blanc, GB</b>	<b>7 €</b>

Bon appétit Monsieur Madame !

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



**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**

