

# 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 d'oeuf bio mayo** revisité 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 €

**Notre fabuleux Foie gras** de canard  
(environ100 G) 22 €

**Les beignets de Maroilles** fermier, 13 €  
bien dorés et pickles d'oignons rouge

# MENU GOURMAND



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

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

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

**La belle tartine briochée aux escargots** ultra fondants, beurre à l'ail persillé, condiment d'oxalis

**OU Le cappuccino de patate douce et potimarron**, cèpes confits longuement au thym, émulsion légère et crémeuse à la truffe et aux noisettes

\*\*\*\*\*

**Mousseline de cabillaud skrei** et au poisson fumé de chez JC David, sabayon au piccalilli, frites maison

**OU Le cordon bleu et coquillettes** : Volaille de Licques, comté 30 mois et jambon Pata Négra

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

\*\*\*\*\*

**OU Le brie affiné de la maison Dongé**, chutney de coing

**OU Ma vision du merveilleux** : spéculoos, bergamote

**OU Ma vision du profiterole** : choux craquelin, glace vanille tonka, sauce chocolat Valrhona, praliné

**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**Risotto de coquillettes à l'emmental,**

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

**La belle tartine briochée aux escargots** ultra fondants, beurre à l'ail persillé, condiment d'oxalis

15 €

**Le cappuccino de patate douce et potimarron,** cèpes confits longuement au thym, émulsion légère et crémeuse à la truffe et aux noisettes

15 €

## NOS PLATS

**Mousseline de cabillaud skrei et au poisson fumé de chez JC David, sabayon au piccalilli, frites maison**

28 €

**Le cordon bleu et coquillettes :** Volaille de Licques, comté 30 mois et jambon Pata Négra

28 €

## NOTRE PLAT SIGNATURE

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

28 €

## FROMAGES



**Le brie affiné de la maison Dongé,**

chutney coing de Laventie au vinaigre de cidre

10 €

## NOS DESSERTS

**Ma vision du profiterole :** Choux craquelin,

glace vanille tonka, sauce au chocolat

Valrhona, praliné

12 €

**Ma vision du merveilleux :** spéculoos, bergamote

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 -

<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](mailto:RESTAURANT.N9UF@GMAIL.COM)  
[WWW.RESTAURANT9LAVENTIE.FR](http://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**

