



CARTE

DU VRAI, DU BON, DU FAIT MAISON !

FAIRE UNE
Réservation

Site : ESTAMINETDUCENTRE.FR

Tél : 03.28.42.21.72



À PARTAGER POUR L'APERO

- Planche Mixte (Charcuterie/Fromage) 14.50€
- Terrine Maison ou Rillettes Maison 7.50€
- Saucisson sec : 7.50€
 - Nature/Beaufort/Noisettes/Fumé

PLATS

★ LES MIJOTÉS DE REYNALD

"Des plats mijotés longuement, au coeur de l'identité de la maison"

- Langue de boeuf sauce tortue 18.50€
- Carbonade flamande 19.50€
- Blanquette de veau 23.50€
- Lapin aux pruneaux 19.50€
- Jambonneau sauce à la Kommize ambrée 20.50€
- Canard aux cèpes 21.50€
- Joue de porc au Picon 19.50€
- Araignée de porc à la flamande 18.50€
- Araignée de porc au chorizo 18.50€

★ LES INCONTOURNABLES DE L'ESTAMINET

- Potjevleesch maison (Grand prix d'excellence 2023) 18.50€
- Vol au vent de poulet 18.50€
- Spécial Estaminet 200G/400G 18.50€/25.50€
- Croquettes de crevettes grises artisanales (3P) 22.50€
- Camembert rôti miel et noix 16.50€

★ LES VIANDES

- Tartare de boeuf haché et préparé minute 19.50€
- Poulet fumé maison crème de chorizo 17.50€
- Pulled pork 17.50€
- Poulet au maroilles 17.50€
- Filet mignon au maroilles 17.50€
- Confit de canard maison sauce à la bière 19.50€
- Andouillette d'Arras sauce moutarde ancienne 18.00€

Nos plats sont accompagnés de frites maison et de salade
Les frites seules ne peuvent constituer un plat.



LE MENU ENFANT - 13.50€

(JUSQU'À 8 ANS)

Poulet-Frites + Boisson + Dessert : compote ou cornet de glace

SUPPLÉMENTS

- Mayo Maison 1.20€
- Ketchup ou Moutarde 0.50€
- Bol de Salade 2.50€
- Frites Maison (la portion) 4.50€
- (Frites maison au gras de boeuf, quantité limitée)

Pour le bon déroulement du service, merci de limiter à 4 plats différents par table.

N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes

Estaminet du Centre : 11, rue de Steenvoorde. 59270 Godewaersvelde



CARTE

DU VRAI, DU BON, DU FAIT MAISON !

FAIRE JUNE
Réservation

Site : ESTAMINETDUCENTRE.FR

Tél : 03.28.42.21.72



DESSERTS

Crème Brulée à la Vanille de Madagascar	7.00€
Baba au Rhum Maison & son petit verre de Rhum	8.50€
Mousse au Spéculoos	7.00€
Mousse au Chocolat	6.50€
Café/Thé/Irish Gourmand	8.50€/10.00€/14.00€
Gaufre de Liège Nature	5.50€
Gaufre de Liège	
Nutella/Chocolat Maison/Caramel Beurre Salé	7.00€
Supplément Boule de Glace Vanille	1.50€

GLACES

Les Coupes Classiques 7.50€

Coupe Martiniquaise (Glace Rhum-Raisin) (+0.50€)
Dame Blanche ou Dame Noire Sauce Chocolat Maison
Dame Nutella ou Dame Spéculoos

La Coupe Sorbet (Citron, Pomme, Ananas, Abricot, Poire)

1 Boule 2.50€, 2 Boules 5.00€, 3 Boules 7.50€

GLACES

Les Desserts Glacés Artisanaux 8.00€

Profiteroles Sauce Chocolat Maison (+1€)
Pavé Flamand (Glace spéculoos, glace chicorée, meringue....)
Intense (Glace café, glace praliné, mousse vanille)
Rocher (Glace praliné, meringue, enrobage chocolat lait...)
Dôme Framboise/Pistache (Glace pistache, glace framboise....)
Fraisier Glacé (Glace vanille, insert coulis fraise, biscuit sablé)
Nougat Glacé
Lion Blanc (Glace spéculoos, glace vanille, meringue...)
Vacherin Framboise
Mystère (Flambé au Grand Marnier +2.50€)

Les Coupes avec Alcool 8.50€

Coupe Malibu (Sorbet Ananas et Malibu)
Coupe Double Get (Sorbet Get 27 et Get 31)
Coupe Poire (Sorbet Poire et Eau de Vie de Poire)
Coupe Spéculoos (Glace Spéculoos et Liqueur Spéculoos)
Coupe Colonel (Sorbet Citron et Vodka)
Coupe Manzanita (Sorbet Pomme Verte et Liqueur Pomme)

Nous avons à cœur de travailler avec des artisans et producteurs locaux :

Elie Vasseur (Vergers de Viveterres, Godewaersvelde)
 Maison Hoorelbeke (Boulangerie-Pâtisserie, Steenvoorde)
 Joseph Boddaert (PDT, Boeschepe)
 Vandencastele (St Sylvestre Cappel)
 Maison Ménart (Eleveur et Grossiste en viandes, Lomme)
 Eric et Axel Maes (Poissonnerie Maes, Rosendaël)