

LA CARTE

LA PETITE TABLE - ESTAMINET VIEUX LILLE

LES ENTRÉES

| | |
|---|------|
| Terrine du Chef et ses toasts | 7,50 |
| Carré de Maroilles panés (2 pièces) | 7,50 |
| Oeuf parfait (Bio) façon cocotte au Maroilles ou Champignons à la crème | 8,90 |
| Gravlax de saumon | 8,90 |
| Toast aux légumes grillés gratiné au Maroilles | 7,00 |
| Potjevleesch | 7,00 |

A PARTAGER EN DUO

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Planche de charcuteries Salamanca | 10,90 |
|-----------------------------------|-------|

Coppa, Lonzo, Saucisson extra sec

LES CLASSIQUES DU CHEF

| | |
|--|--------|
| Pavé de boeuf (+/-200gr) - sauce Maroilles, Poivre, Echalotes, Champignons | 21,00 |
| Boulets à la liégeoise | 17,90 |
| Oeuf parfait (Bio) façon cocotte au Maroilles ou Champignons à la crème | 17,90 |
| Salade Gravlax de saumon | 17,60 |
| Batavia, endive, mâche, grenade, tomate cerise, oignon rouge, noisette | |
| Gravlax de saumon | 18,60 |
| Welsh Chorizo | 15,70 |
| Welsh Biltong Wiri - Wiri | 16,70 |
| Viande de boeuf séchée et pimentée | |
| Welsh Complet (+ un œuf Bio au plat) | + 1,30 |

LES PLATS REGIONAUX

| | |
|--------------------|-------|
| Carbonade Flamande | 17,50 |
|--------------------|-------|

Sauté de bœuf cuisiné à la bière brune avec de la vergeoise et du pain d'épices

| | |
|-------------------------------|-------|
| Potjevleesch - sauce gribiche | 16,80 |
|-------------------------------|-------|

4 viandes blanches froides en gelée (porc, veau, poulet, lapin)

| | |
|--------------|-------|
| Welsh Jambon | 15,70 |
|--------------|-------|

Tranche de pain moutardée, cheddar fondu à la bière

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Welsh Complet (+ un œuf Bio au plat) | + 1,30 |
|--------------------------------------|--------|

| | |
|---------------------------|-------|
| Filet de poulet Maroilles | 17,20 |
|---------------------------|-------|

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Tartare de boeuf préparé +/-160gr | 17,50 |
|-----------------------------------|-------|

LES PLATS VEGETARIENS

| | |
|---|-------|
| Toasts aux légumes grillés gratiné au Maroilles | 16,50 |
|---|-------|

| | |
|--|-------|
| Millefeuille d'aubergines aux légumes grillés et pignons de pain | 15,80 |
|--|-------|

| | |
|---|-------|
| Oeuf parfait (Bio) façon cocotte au Maroilles ou Champignons à la crème | 17,90 |
|---|-------|

| | |
|------------------------------|-------|
| Welsh Champignons forestiers | 16,40 |
|------------------------------|-------|

Tranche de pain moutardée, cheddar fondu à la bière

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Welsh Complet (+ un œuf Bio au plat) | + 1,30 |
|--------------------------------------|--------|

LES FROMAGES

| | |
|--|-------|
| Assiette de 3 fromages affiné par Quentin - Fromagerie de Quartier - | 10,00 |
|--|-------|

Les plats sont accompagnés de Frites Maison

LES SUPPLEMENTS

| | | | |
|---------------------------|------|---------------------|------|
| Mayonnaise Maison | 0,50 | Portion de frites | 4,00 |
| Sauce Maroilles ou Poivre | 2,00 | Bol de salade verte | 2,80 |



LA CARTE DES DESSERTS & BOISSONS CHAUDES

LES FROMAGES

| | | |
|---------------------------------------|--|-------|
| <i>Assiette de 3 fromages affinés</i> | par Quentin - Fromagerie de Quartier - | 10,00 |
|---------------------------------------|--|-------|

LES DESSERTS

| | |
|--|-------|
| Pot de mousse au Spéculoos | 6,70 |
| Gaufre et coulis de chocolat | 6,80 |
| Crumble Pommes / Poires et coulis de caramel | 8,10 |
| Café Gourmand | 9,10 |
| Thé Gourmand | 10,50 |

par David Alves MOF 2023 - Astral Glace -

| | |
|--|------|
| Dame blanche | 8,10 |
| 2 boules de glace vanille, coulis de chocolat, chantilly | |
| Supplément Dessert 1 Boule de Glace Vanille | 2,50 |
| 1 Boule de Glace Vanille seule | 3,50 |

par Maison Benoît Chocolatier

| | |
|---|------|
| Praliné spéculoos et ganache noire chicorée | 8,10 |
| Chocolat au lait, riz croustillant, ganache pain d'épices | 8,10 |

par Le Merveilleux de Fred

| | |
|---|------|
| Merveilleux | 7,10 |
| coeur de meringue, crème fouettée au chocolat, copeaux de chocolat noir | |
| Incroyable | 7,10 |
| coeur de meringue, crème fouettée au spéculoos, copeaux de chocolat blanc | |

LES BOISSONS CHAUDES

| | | | |
|-----------|--------|-----------------|--------|
| Café | 2.50 € | Irish coffee | 9.00 € |
| Décaféiné | 2.60 € | Thés, Infusions | 4.00 € |
| + crème | 0.30 € | Grand café | 4.60 € |

Paielements acceptés:

Carte Bancaire à partir de 5.00€ - Carte Tickets Restaurant - Chèques Vacances - EAncv - Chèque - Espèces -

En Italique à la carte, les produits sans transformation



Prix Nets en Euros

MENU DU NORD

LA PETITE TABLE - ESTAMINET VIEUX LILLE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

30.00 €

ENTRÉE + PLAT

23.50 €

23.00 €

PLAT + DESSERT

Toast aux légumes grillés gratiné au Maroilles

ou

Potjevleesch

4 viandes blanches froides en gelée (porc, veau, poulet, lapin)

-

Filet de poulet Maroilles

ou

Carbonade Flamande

Sauté de bœuf cuisiné à la bière brune avec de la vergeoise et du pain d'épices

ou

Potjevleesch

4 viandes blanches froides en gelée (porc, veau, poulet, lapin)

ou

Toasts aux légumes grillés gratiné au Maroilles

-

Pot de mousse au spéculoos

ou

Gaufre de Liège & coulis de chocolat



LA CARTE DES BIERES

BIÈRE BLONDE

La Locomotive - PRESSION - 6.2% 25cl 4.50 €
33cl 5.90 €
50cl 8.80 €
Brasserie Fives Cail - Lille-
Ronde et réconfortante, avec des malts dominants et peu d'amertume.

Duvel 8.5% 33cl 6.90 €
Brasserie Moortgat - Breendonk -
Arômes fruités et fleuris, touches épicées de levure. Amertume franche et prononcée.

Grisette sans gluten Bio 5.5% 25cl 4.80 €
Brasserie Saint Feuillien- Le Roeulx -
Saveurs fruitées, florales, maltées, herbacées dans un ensemble subtilement amer.

Queue de Charrue 6.6% 33cl 6.50 €
Brasserie Vanuxeem - Ploegsteert-
Moelleuse en bouche, elle présente un léger arôme fruité ainsi qu'un goût doux et généreux.

Vedett 5.2% 33cl 6.30 €
Brasserie Moortgat - Breendonk-
Rafraîchissante aux saveurs de houblon et de malt avec une note de vanille et de fruits. Final légèrement amer.

Thelma 7% 33cl 7.95 €
Brasserie Thiriez- Esquelbecq-
Style double saison, brassée avec fleurs d'hibiscus et poivre sauvage. Saveurs florales et épicées. Rustique et sèche.

BIÈRE INDIAN PALE ALE

Vedett IPA 5.5% 33cl 6.70 €
Brasserie Moortgat - Breendonk-
Notes de fruits exotiques, pamplemousse, caramel, notes florales. Amertume douce mais affirmée.

Mongy IPA 6.8% 33cl 7.50 €
Brasserie Cambier- Croix-
Nez fruité sur les agrumes se terminant par une note florale sèche et désaltérante.

Dalva 8.5% 33cl 7.80 €
Brasserie Thiriez- Esquelbecq-
Double IPA puissante et houblonnée. Finale longue sur les céréales miellées et les houblons amers.

BIÈRE BLONDE TRIPLE

Guldenberg - PRESSION - 8% 25cl 5.00 €
33cl 6.60 €
50cl 9.50 €
Brasserie De Ranke - Dottignies -
Bière d'abbaye au goût franc et équilibré qui allie parfaitement douceur et amertume

Adrian Brouwer Bio 9% 33cl 6.50 €
Brasserie Roman - Oudenaarde -
Arômes épicés et fruités, notes douces de houblon, goût puissant et plein.

Horizon 8% 33cl 7.80 €
Brasserie Chromatique - Saint Léonard -
Triple au froment, nez épicé et floral. Puissante et maltée en bouche.

BIÈRE AMBRÉE

Rouge flamande 5.8% 33cl 8.10 €
Brasserie Thiriez - Esquelbecq-
Ambrée douce, notes de caramel et de pain toasté renforcée par des arômes légèrement fruités.

Franc belge 5.2% 33cl 6.10 €
Brasserie De Ranke - Dottignies-
Flaveurs de malt et biscuit, avec du caramel, des épices et des agrumes. Touches amères avec une longueur houblonnée.

BIÈRE BLANCHE

Vedett Extra Witte 4.7% 33cl 5.70 €
Brasserie Moortgat - Breendonk-
Rafraîchissante, discrète amertume, de nature légèrement épicée. Saveurs de malts, agrumes, levure et coriandre.

Blanche de Watou 5% 25cl 4.80 €
Brasserie Van Eecke- Watou-
Rafraîchissante et légère, saveurs d'agrumes, coriandre et houblons floraux. Légère amertume très appréciable.

Saint Bernardus Wit 5.5% 33cl 5.90 €
Brasserie Saint Bernardus- Watou-
Bière non filtrée au goût ample et aux arômes d'agrumes, légèrement épicée.

LA CARTE DES BOISSONS

BIÈRE BRUNE

Noir de Dottignies 8.5% 33cl 6.90 €

Brasserie De Ranke- Dottignies-

Puissante et complexe, brassée avec 7 malts différents, amertume subtile. Touches d'agrumes, houblon et réglisse.

Barista chocolate quad 11% 33cl 7.90 €

Brasserie Van Honsebrouck- Emelgem-

Notes de caramel, toffee et chocolat. Cette bière de dégustation est une véritable "quadruple".

BIÈRE AROMATISEE

Tanuki 6% 33cl 8.10 €

Brasserie Chromatique - Saint Léonard -

Association de la cerise avec des fèves de tonka pour un résultat gourmand et savoureux.

BIÈRE SANS ALCOOL

Sam Blonde 0.5% 33cl 6.80 €

Brasserie Gobrecht- Lille-

Houblonnée à cru, bouquet aromatique fruité et floral.

Sam Neipa 0.5% 33cl 6.80 €

Brasserie Gobrecht- Lille-

Intensément houblonnée au Simcoe et Mosaic.

Sam Fruits Rouges 0.5% 33cl 6.80 €

Brasserie Gobrecht- Lille-

Douce et délicieusement fruitée, enrichie avec de la purée de framboises.

LES DIGESTIFS

Shooter 2cl 3.00 €

Fleur de bière, Genièvre de 4cl 6.00 €

Wambrechies, Amaretto,

Cointreau, Cognac, Armagnac,

Alcool de poires, Get 27, Get 31

LES APERITIFS

Picon bière 25cl 5.00 €

Picon vin blanc 12cl 5.00 €

Kir Chuche mourette 12cl 4.90 €

Kir Violette, Mûre, Framboise, 12cl 4.80 €

Cassis, Pêche

Pastis 2cl 4.80 €

Martini, Porto, Campari 6cl 5.00 €

Whisky blended 4cl 5.50 €

Whisky pur malt 4cl 7.10 €

Cocktail maison 12cl 7.30 €

Americano 12cl 7.30 €

Whisky coca, Vodka orange 12cl 7.30 €

Kir Impérial 12cl 9.10 €

Coupe de champagne 12cl 9.00 €

Champagne Nicolas Feuillatte 75cl 48.00 €

Brut Réserve

Cidre brut bio Fils de pomme 75cl 12.50 €

50cl 8.40 €

25cl 4.20 €

LES SOFTS

Eau Minérale Saint Amand 50cl 3.50 €

Plate ou Gazeuse 100cl 5.10 €

Perrier 33cl 4.00 €

Lil Cola - Lil Cola Zéro 33cl 4.20 €

Lilonade aux arômes naturels 33cl 4.20 €

d'agrumes

Jus de fruits Orange, Ananas, 25cl 4.00 €

Tomate

Jus de pomme "La Pommeraie d'Oxelaère"

Pomme & Poire 25cl 4.00 €

Pomme & Thé mûres et fraises 25cl 4.00 €

des bois

Juste de la pomme 25cl 3.90 €

50cl 7.60 €

LA CARTE DES VINS

VINS ROUGES

| | | |
|--|------------|---------|
| Minervois | Verre 15cl | 5.65 € |
| AOP - Château La Grave "Tristan et Julien" | 50cl | 18.85 € |
| Grenache, Syrah | 75cl | 28.25 € |

| | | |
|--------------------------------------|------------|---------|
| Côtes du Rhône | Verre 15cl | 6.00 € |
| AOP - Les Molinières | 50cl | 20.00 € |
| Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre | 75cl | 30.00 € |

| | | |
|---------------------------|------------|---------|
| Languedoc Bio | Verre 15cl | 6.50 € |
| AOP - Domaine Clavel | 50cl | 21.70 € |
| Grenache, Syrah, Carignan | 75cl | 32.50 € |

| | | |
|---------------------------------------|------------|---------|
| Saint Nicolas de Bourgueil Bio | Verre 15cl | 6.60 € |
| AOP - Domaine Olivier | 50cl | 22.00 € |
| Cabernet Franc | 75cl | 33.00 € |

| | | |
|------------------|------------|---------|
| Pays d'Oc | Verre 15cl | 6.00 € |
| IGP - Le Versant | 50cl | 20.00 € |
| Pinot noir | 75cl | 30.00 € |

VINS BLANCS

| | | |
|--------------------------|------------|---------|
| Côtes de Gascogne | Verre 15cl | 5.90 € |
| IGP - Uby N°3 | 50cl | 19.70 € |
| Colombard, Sauvignon | 75cl | 29.50 € |

| | | |
|---------------------------|------------|---------|
| Pays d'Oc | Verre 15cl | 6.50 € |
| IGP - Domaine Les Salices | 50cl | 21.70 € |
| Viognier | 75cl | 32.50 € |

| | | |
|--------------------------------|------------|---------|
| Bourgogne Petit Chablis | Verre 15cl | 8.40 € |
| AOP - La Chablisienne | 50cl | 28.00 € |
| Chardonnay | 75cl | 42.00 € |

VINS ROSES

| | | |
|-----------------------|------------|---------|
| Pays d'Oc | Verre 15cl | 5.70 € |
| IGP - Gérard Bertrand | 50cl | 19.00 € |
| Grenache Gris et Noir | 75cl | 28.50 € |

| | | |
|------------------------------|------------|---------|
| Côtes de Provence | Verre 15cl | 9.00 € |
| AOP - La Rouillère | 50cl | 30.00 € |
| Cinsault, Tibouren, Sémillon | 75cl | 45.00 € |

ORIGINE DES VIANDES

| | |
|----------------------|-----------------|
| Pavé de boeuf | |
| Né, Elevé, Origine | Hauts de France |
| Abattu | Hauts de France |

| | |
|------------------------|------------------|
| Filet de poulet | |
| Né, Elevé, Origine | Union Européenne |
| Abattu | Union Européenne |

| | |
|--------------------|--------|
| Steak haché | |
| Né, Elevé, Origine | France |
| Abattu | France |

| | |
|--------------------|--------|
| Bourguignon | |
| Né, Elevé, Origine | France |
| Abattu | France |

Article L541-15-10, III du code de l'environnement: "Possibilité pour les consommateurs de demander de l'eau potable gratuite. L'établissement doit donner accès à leurs clients à une eau fraîche ou tempérée, correspondant à usage de boisson."

Article L541-15-7 du code de l'environnement: "Mise à disposition aux clients qui en font la demande de contenants réutilisables permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place."

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Prix Nets en Euros

ENGLISH MENU

LA PETITE TABLE - ESTAMINET VIEUX LILLE

STARTERS

| | |
|--|------|
| Chef 's Terrine and toasts | 7,50 |
| Breaded Maroilles cheese squares | 7,50 |
| Grilled vegetables toast with Maroilles cheese | 7,00 |
| Salmon Gravlax | 8,90 |
| Potjevleesch | 7,00 |
| Perfect egg cocotte style with Maroilles or Mushroom and cream | 8,90 |

TO SHARE FOR 2

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Salamanca charcuterie board | 10,90 |
| Coppa, Lonzo, Saucisson extra sec | |

CHEF'S CLASSICS

| | |
|--|--------|
| Piece of beef (+/-200gr) - choice of sauce Maroilles, Pepper, Shallots | 21,00 |
| Perfect egg cocotte style with Maroilles or Mushroom and cream | 17,90 |
| Salmon Gravlax salad | 17,60 |
| Batavia, endive, mâche, grenade, tomate cerise, oignon rouge, noisette | |
| Salmon Gravlax | 18,60 |
| Welsh Chorizo | 15,70 |
| Welsh Biltong Wiri - Wiri | 16,70 |
| Dried and spicy beef | |
| Welsh Complet (+ one fried egg) | + 1,30 |

REGIONAL DISHES

| | |
|---|--------|
| Carbonade Flamande | 17,50 |
| Stewed beef in beer, gigerbread and sugar | |
| Potjevleesch - sauce gribiche | 16,80 |
| Cold terrine of 4 white meats (pork, chocken, veal and rabbit) | |
| Welsh with ham | 15,70 |
| Slice of mustard bread, cheddar melted in beer | |
| Welsh Complet (+ one fried egg) | + 1,30 |
| Chicken breast with Maroilles cheese | 17,20 |
| Chopped raw meat with onion, capers and seasoning +/-160gr | 17,50 |

VEGETARIAN DISHES

| | |
|--|--------|
| Grilled vegetables toast with Maroilles cheese | 16,50 |
| Slice of eggplant with vegetables and grilled pine seeds | 15,80 |
| Perfect egg cocotte style with Maroilles or Mushroom cream | 17,90 |
| Welsh Mushroom | 16,40 |
| Slice of mustard bread, cheddar melted in beer | |
| Welsh Complet (+ one fried egg) | + 1,30 |

CHEESES

| | |
|--|-------|
| Plate of 3 cheeses matured by Quentin - Fromagerie de Quartier - | 10,00 |
|--|-------|

Dishes are served with homemade fries

EXTRAS















| | | | |
|---------------------------|------|---------------------|------|
| Homemade Mayonnaise | 0,50 | Portion of fries | 4,00 |
| Sauce Maroilles ou Poivre | 2,00 | Bowl of green salad | 2,80 |



INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Menu du : **2025**

| Produits et Plats du menu du jour | 14 Allergènes à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Gluten/blé | Crustacés | Œufs | Poisson | Arachide/ cacahuètes | Soja | Lait | Fruits à coque | Céleri | Moutarde | Sésame | Sulfites | Lupin | Mollusques |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Toast Maroilles | X | | | | | | X | | | X | | | | |
| Potjevleesch | X | | | | | | X | | X | X | | | | |
| Terrine et toasts | X | | | | | | X | | X | X | | | | |
| Carré Maroilles | X | | X | | | | X | | | X | | | | |
| Oeuf parfait Maroilles | X | | X | | | | X | | | X | | | | |
| Oeuf parfait Champignons | X | | X | | | | X | | | X | | | | |
| Boulet à la liégeoise | X | | | | | | | | | X | | | | |
| Carbonade Flamande | X | | | | | | | | | X | | | | |
| Poulet Maroilles | | | | | | | X | | | X | | | | |
| Tartare de boeuf | | | X | | | | X | | | X | | | | |
| Pavé de bœuf et sauce | | | X | | | | X | | | X | | X | | |
| Millefeuille légumes | | | | | | | | X | | X | | | | |
| Assiette de 3 fromages | | | | | | | X | | | X | | | | |


Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Menu du : **2025.**

| Produits et Plats du menu du jour | 14 Allergènes à déclaration obligatoire | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|---|
| | Gluten/blé | Crustacés | Œufs | Poisson | Arachide/ cacahuètes | Soja | Lait | Fruits à coque | Céleri | Moutarde | Sésame | Sulfites | Lupin | Mollusques |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| Gravlax de saumon | | | | X | | | X | | | X | | | | |
| Salade Gravlax | | | | X | | | | X | | X | | | | |
| Welsh Complet | X | | X | X | | | X | | | X | | | | |
| Mayonnaise | | | X | | X | | | | | X | | | | |
| Café ou Thé Gourmand | | | | | | | | X | | | | | | |
| Pot mousse Spéculoos | X | | | | | X | X | X | | | | | | |
| Crumble pommes et caramel | X | | X | | | | X | X | | | | | | |
| Gaufre au chocolat | X | | X | | | | X | X | | | | | | |
| Dame Blanche | | | X | | | | X | X | | | | | | |
| Boule de glace vanille | | | X | | | | X | | | | | | | |
| Bouchée chocolat Benoît | X | | | | | X | X | X | | | | | | |
| Merveilleux | | | X | | | | X | X | | | | | | |
| Incroyable | X | | X | | | | X | X | | | | | | |

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.