



## CARTE



DU VRAI, DU BON, DU FAIT MAISON !

## À PARTAGER POUR L'APERO

Planche Mixte (Charcuteries/Fromages)	14.50 €
Terrine Maison Bière et Pruneaux/Rillettes Maison	7.50 €
Saucisson sec :	7.50 €
Nature/Beaufort/Noisettes/Fumé	

## MENU ENFANT (Jusqu'à 8 ans) 13.50€

Plat ( Poulet-Frites ) + Boisson ( sirop à l'eau, diabolos, jus d'orange ou pomme ) + Dessert (Cornet de Glace ou Compote de Pommes)

## NOTE IMPORTANTE



Pour le bon déroulement du service  
et le plaisir de tous,  
merci de choisir jusqu'à 4 plats  
différents par table.

Limiter à 4 Plats, c'est notre secret pour  
que tout soit bon, chaud et servi en  
même temps !

Votre compréhension est précieuse !

## PLATS

☀️ À NE PAS MANQUER	
MAGRET DE CANARD SAUCE AU CHOIX	20.50€
CÔTELETTES D'AGNEAU SAUCE POIVRE VERT FLAMBÉE	19.50€
SUPRÊME DE PINTADE AUX RAISINS	19.50€
TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU SAUCE POIVRE VERT FLAMBÉE	19.50€
TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE	19.50€
LANGUE DE BOEUF SAUCE TORTUE	19.50€
OSSO BUCCO	20.50€
Carbonade Flamande	18.50€
Potjevleesch Maison (Grand Prix d'Excellence 2023)	18.50€
Joue de Boeuf Braisée	19.50€
Joue de Porc Confit	18.50€
Pavé de Cochon Fumé Maison Crème de Chorizo	18.00€
Pulled Pork	17.50€
Travers de Porc	18.50€
Araignée de Porc au Chorizo	17.50€
Poulet au Maroilles	17.50€
Welsh au Jambon	17.50€
Confit de Canard Maison Sauce à la Bière	18.50€
Andouillette d'Arras Sauce Moutarde Ancienne	16.50€
Filet Mignon Sauce Maroilles	17.50€
Lapin aux Pruneaux	18.50€
Rognon de Veau Sauce Moutarde Ancienne	18.50€
Camembert Rôti Miel/Noix	15.00€
Pavé de Boeuf Sauce au Choix	21.00€
ICI LA VIANDE ROUGE SE MANGE BLEUE OU SAIGNANTE !	
Les Suppléments	
Mayo Maison	1.20€
Ketchup ou Moutarde	0.50€
Supplément Sauce	2.50€
Supplément Bol de Salade	2.50€
Supplément Frites Maison (par personne)	4.50€

N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes

HOME MADE  
Made With Love

## CARTE

Site : ESTAMINETDUCENTRE.FR  
Tél : 03.28.42.21.72

DU VRAI, DU BON, DU FAIT MAISON !

## DESSERTS

Crèmeux Citron ou Rhubarbe/Mascarpone/Spéculoos	7.00€
Le Gourmand Choco-Caramel de l'Estam	7.00€
Pavlova Rhubarbe/Glace Vanille	9.00€
Poire Pochée Sauce Chocolat Maison	7.00€
Tartelette Rhubarbe Meringuée	7.50€
Tartelette Citron Meringuée	7.50€
Tiramisu au Spéculoos	7.00€
Crème Gourmande Vanille / Coulis de Caramel	6.50€
Mousse au Chocolat	6.50€
Cookie Tiède (Sup Boule de Glace Vanille +1.50€)	6.50€
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	7.00€
Café ou Thé ou Irish Gourmand	8.50€/10.00€/14.00€
Gourmand seul	7.00€
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
- Poire Belle Hélène (+1.5€)

*Les Coupes avec Alcool 8.50€*

- Coupe Bêtises (Glace Chocolat et Liqueur Bêtises de Cambrai)
- Coupe Poire (Sorbet Poire et Eau de Vie de Poire)
- Coupe Spéculoos (Glace Spéculoos et Liqueur Spéculoos)
- Coupe Colonel
- Coupe Manzanita (Sorbet Pomme Verte et Liqueur Pomme)

*Les Desserts Glacés Maison 8.50€*

- Profiteroles Sauce Chocolat Maison

*Les Desserts Glacés Artisanaux 7.50€*

- Pavé Flamand
- Nougat Glacé Coulis Fruits Rouges (+1€)
- Lion Blanc
- Vacherin Framboise
- 3 Chocolats
- Mystère (Flambé au Grand Marnier +2.50€)

*Nous avons à coeur de travailler avec des artisans et producteurs locaux :**Elie Vasseur (Vergers de Viveterres, Godewaersvelde)**Maison Hoorelbeke (Boulangerie-Pâtisserie, Steenvoorde)**Joseph Boddaert (PDT, Boeschepe)**Alexis Ammeux (Ferme du Kiekenput, Wormhout)**Vandencastele (St Sylvestre Cappel)**Maison Ménart (Eleveur et Grossiste en viandes, Lomme)**Eric et Axel Maes (Poissonnerie Maes, Rosendael)*