

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 ...



La tapenade d'olives Kalamata 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
(environ 100 G) 22 €

La quiche signature au Maroilles
fermier, validée par Gilles Gougeon. 6 €

MENU GOURMAND



ENTRÉE + PLAT + DESSERT ou FROMAGE 40 €

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 50 €

ACCORD 2 VERRES DE VIN 12cl x 2 15 €

Les petits arancinis croustillants, crème de pécorino,
infusée au lard

OU Effeillé de canard fumé au barbecue, servi froid,
émulsion légère figues, noisettes et hibiscus

OU Méli-mélo d'asperges de la ferme du Pont d'Achelles,
à la flamande

La limande de la mer du Nord, façon meunière
émulsion beurre noisette, gel citron et grenailles
confites au beurre demi-sel, crumble de câpres

OU Ma vision du Welsh : gourmand, léger ?! et aérien
à la paix Dieu et frites maison

OU La meilleure carbonnade flamande du monde 2025,
frites maison au gras de bœuf et salade vinaigrée **+2€**

La belle brioche "retrouvée", travail autour du
caramel et de la fleur de sel (10 minutes de four)

OU Mille-feuille ultra vanillé, petit twist autour de
l'agrumes

OU Beignet croustillant au Maroilles fermier,
salade d'endives de pleine terre **+2€**

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

Cordon bleu, frites maison et 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

Petits arancinis croustillants dans l'esprit
d'une carbonara, crème de pecorino
infusée au lard 14 €

Effiloché de canard fumé au BBQ,
servi froid, émulsion légère aux figues,
noisettes et hibiscus 15 €

Méli-mélo d'asperges de la ferme du Pont
d'Achelles, à la flamande (beurre fondu et
oeufs mimoza) 16 €

NOS PLATS



Limande de la mer du Nord, façon meunière
déstructurée, émulsion beurre noisette, gel
citron et grenailles confites au beurre
demi-sel, crumble de câpres 25 €

Ma vision du Welsh : gourmand, léger ?! et
aérien, à la paix Dieu et frites maison 25 €

NOTRE PLAT SIGNATURE

La meilleure carbonnade flamande du monde,
frites maison au gras de
boeuf et salade vinaigrée 28 €

FROMAGES



Beignet croustillant au Maroilles fermier,
salade d'endives de pleine terre

13 €

NOS DESSERTS

La belle brioche "retrouvée", travail autour
du caramel et de la fleur de sel
(10 minutes de four)

10 €

Mille-feuille ultra vanillé, petit twist autour
de l'agrumes

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 -

Loire - Menetou salon	7 €
Côte du Roussillon "les sorcières"	9 €
Pays d'Oc Chardonnay	5 €
Jurançon -moelleux	8 €

Rouge -

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

Rosé -

Côte de Provence	5 €
Pays d'Oc IGP Gris de blanc, GB	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
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

