



“Chez la Vieille”

60, rue de Gand

Bienvenue dans vos Estaminets Lillois

“Au Vieux de la Vieille”

Place aux Oignons

La Vieille France

51, rue de Gand

L'estaminet du Welsh

45, rue de Gand



Les Apéritifs

Chuche Mourette (18°) - 5cl

Liqueur de Genièvre et Cassis

Chuch = Amour - Mourette = ancien fort autour de Lille

Gen' Pom (20°) - 5cl

Liqueur de Genièvre et Pomme

Gen' Poire (20°) - 5cl

Liqueur de Genièvre et Poire

Liqueur de Speculoos (17°) - 5cl

Le Picon à la bière (6,5°) - 25cl

Spécialité à base d'écorce d'orange et bière blonde pression.

Le Whisky Flamand (40°) - 5cl

Moult d'Orge malté - 8 ans d'âge

Hydromel (13°) - 5cl

Le Kir (12°) - 12,5cl

Sirop au choix : mûres, cassis, framboise, caramel, châtaigne, noisette, pomme verte, violette, cerise, rose, myrtille.

Pour accompagner les Apéritifs

Saucisson Fumé Pur Porc Demi ou Entier

Dés de fromages

Rillettes à la bière

Les Bières Pression

La Triple “Secret des Moines”

8,0° - 25cl - Brasserie Enfants de Gayant Douaisis

Blonde de Saint Landelin

5,9° - 25cl - Brasserie Enfants de Gayant Douaisis

La Goudale Ambrée

7° - 25cl - Brasserie Enfants de Gayant Douaisis

La Belzebut Blanche

4,6° - 25cl - Brasserie Enfants de Gayant Douaisis

Demandez le cahier des boissons ...

Les Planches Dégustations

En entrée à partager ou en plat principal servi avec des frites.

Planche 4 Pâtés

Bières, pruneaux, aux 2 foies, endives

Planche Bière

Rillettes / saucissons / pâté / fromage à la bière.

Planche Mixte

2 pâtés + 2 fromages à l'appréciation du chef cuisinier.

Planche 5 fromages régionaux

Les Entrées

Les entrées ne peuvent pas être prises en plat unique

Soupe de chicons “saveurs en'Or” : Chicon : ben c'est d'endive quoi!

Préparée avec endives, carottes, oignons, crème fraîche pour atténuer le goût amer du chicon

Soupe au Maroilles “saveurs en'Or” Maroilles, pois cassé, carotte

Soupe de Poissons “saveurs en'Or”

De Mr. Pérard au Touquet, l'inventeur de cette soupe.

Accompagnée de rouille et croûtons

Goyère au Carré du Vinage Tarte au fromage régional par excellence

Croquettes aux Crevettes 2 pièces sur lit de salade

Gaufre au chèvre gratinée à la cassonade

Chèvre chaud sur gaufres gratinées à la cassonade, et lit de salade

Tatin de Boudin noir aux Pommes Tarte aux pommes retournée au boudin noir

Le Cœur des Flandres Tarte avec hachis de porc, pomme, oignons, lardons

Le Pâté, au choix

Bière, pruneaux, aux 2 foies, endives. A base de porc.

Les Salades

Salade du Vinage Salade, concombre, carotte, tomates, maïs, betterave accompagnés de camembert au lait cru gratiné et miel

Salade La Chevrette Salade, concombre, carotte, tomates, maïs, betterave accompagnés de gaufres au chèvre gratinées à la cassonade

Salade Basse Cour Salade, concombre, carotte, tomates, maïs, betterave accompagnés de blanc de poulet et son petit pot de crème de Maroilles tiède

Salade Leffrinckoucke Salade, concombre, carotte, tomates, maïs, betterave accompagnés de 3 croquettes de crevettes et de son petit pot de crème aux herbes

Les Plats (tous nos plats sont accompagnés de frites ou de purée de pomme de terre maison)

Croquettes aux Crevettes et leur petit pot de crème aux herbes accompagnées de frites & salade

La célèbre Fricandelle et sa sauce piccalilli accompagnées de frites & salade Merci de ne pas torturer les serveurs pour en découvrir la mystérieuse recette, y n'in savent rin ...

Andouillette Fraise de Porc fabriquée par Mr Teirlinck à Lille.

Pensez à choisir votre sauce : à la pomme, à la crème de Maroilles, à la moutarde à l'Ancienne

Goyère au Carré du Vinage Tarte au fromage régional par excellence

Le Cœur des Flandres Tarte avec hachis de porc, pomme, oignons, lardons

Tatin de Boudin noir aux Pommes Tarte aux pommes retournée au boudin noir

Duo de terrines, frites et salade Pâtés aux pruneaux, et à la Bière

Carbonnades Flamandes Petits morceaux de bœuf cuisinés à la bière Sas Brunnes, pain d'épices et cassonade brune (sucre de betteraves)

Poulet au Maroilles Cuisse de Poulet cuisinée et gratinée au maroilles

Potjevleesch “saveurs en'Or” Plat du Pauvre. 4 viandes blanches : Porc, lapin, poulet, veau cuisinés ensemble, avec os de veau pour obtenir une bonne gelée

Vol au Vent Blanc de poulet, champignons, sauce béchamel dans son feuilleté

Gratin de la Vieille Crêpe fourrée d'endives et de jambon nappée d'une béchamel au maroilles et gratinée

Welsh au Maroilles, frites et salade Pain arrosé de bière, jambon, moutarde, maroilles, gratiné au four

Pour tout supplément de frites ou de salade

Les Fromages

Le Solo Vieux Lille, ou Camembert, ou Maroilles, ou Carré du Vinage, ou Fromage à la bière, ou Pavé d'Helpe

La Planche 3 Fromages

La Planche 5 Fromages

Les Desserts

Crème brûlée au carambar

La Mousse Speculoos

La Flamanderole

Profiterole Flamand : gaufre avec boule de glace vanille et chocolat, chocolat chaud, crème fouettée

Pain Perdu et glace Vanille Macadamia Caramel

L'assiette Gourmande

Petite Crème brûlée, mousse speculoos et glace Violette.

Café Gourmand mousse speculoos, crème brûlée et glace du moment

Les Crêpes

2 Cassonades : brune au caramel et blonde à la vanille

Confiture de Rhubarbe ou Confiture de Saison

Confit de Lait ou Chocolat Noir

Les Desserts Glacés

Glaces Artisanales

La Bonbonnière 3 boules : Barbapapa, Caramel Beurre Salé, Bêtise de Cambrai

Trésors du Nord 3 boules : Speculoos, Pain d'épices, Nougat

Le Colonel du Nord 3 boules au Genièvre et alcool de Genièvre de Wambrechies (2cl)

Coupe Fruitée 3 boules : Citron, Framboise, Pomme cidrée

Les Cafés - Infusions - Digestifs

Servi dans une cafetière avec sa surprise.

Le Café à l'Ancienne avec sa pointe de Chicorée

Le Café Crème

Le Café Gourmand

Bistouille

café et son verre de Genièvre de Houlle (2cl)

Le Vlams Coffee

Genièvre (5cl) au Café chaud et crème fouettée

La Chicorée

Vanille, Caramel ou nature

Infusions

Thé, Verveine, Tilleul, Camomille

Genièvre (40°) - 2cl

Fleur de Houblon (40°) - 2cl

Gratte Cul (40°) - 2cl

Tous nos prix sont nets, service compris. Nos viandes proviennent de la CEE. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération.