



## ESTAMINET LA VIEILLE FRANCE

La Cuisine de mon Enfance...

51, RUE DE GAND

59000 LILLE

TÉL. : 03.20.31.00.57.

[www.lavieillefrance.fr](http://www.lavieillefrance.fr)

[olivier@catzam.fr](mailto:olivier@catzam.fr)

Ouvert tous les jours midi et soir, sauf mardi et mercredi midi.

Capacité : 2 salles : 35 + 35 : soit 70 personnes.

<b>MENU À 35 EUROS TTC</b> Une boisson comprise	<b>MENU À 50 EUROS TTC</b> La boisson est à discrétion de l'entrée au dessert
<p><u>Apéritif :</u></p> <p><b>Le Chuche Mourette</b> Accompagné de la planche de terrines et fromages régionaux</p> <p><u>Entrée :</u></p> <p><b>La Tarte au Maroilles</b> <i>Tarte au fromage typiquement régional</i></p> <p><u>Plat Au choix (le choix pourra se faire individuellement) :</u></p> <p><b>Le Pot'je Vleesch - Frites</b> <i>Plat froid - mélange de 4 viandes blanches en gelées : porc, poulet, veau, lapin</i></p> <p><b>La Carbonnade Flamande - Frites</b> <i>Morceaux de bœuf cuisinés à la bière ambrée, au pain d'épices et à la cassonade brune</i></p> <p><b>La Fameuse fricandelle - Frites</b> <i>Merci de ne pas torturer les serveurs pour en découvrir la mystérieuse recette, y n'in savent rin...</i></p> <p><b>Salade La Cheviette</b> <i>Salade composée et ses gaufres aux chèvres gratinées à la cassonade</i></p> <p><u>Dessert :</u></p> <p><b>La Mousse au Spéculoos</b></p> <p><u>Boisson :</u></p> <p><i>1 bouteille pour 2 personnes de Bière blonde « La Goudale » en 75 cl Ou 12,5 cl de vin rouge, blanc, rosé Ou 25 cl de Limonade ou « soft » Ou 25 cl Cidre Ou 25 cl Jus de Pomme fermier Et Le café accompagné de sa confiserie du Nord.</i></p> <p><i>Boissons consommées en sus : en supplément</i></p>	<p><u>Apéritif :</u></p> <p><b>Le Chuche Mourette</b> Accompagné de la planche de terrines et fromages régionaux</p> <p><u>Entrée :</u></p> <p><b>La Tarte au Maroilles</b> <i>Tarte au fromage typiquement régional</i></p> <p><u>Plat Au choix (le choix pourra se faire individuellement) :</u></p> <p><b>Le Welsh au Maroilles - Frites</b> <i>Pain arrosé de bière, moutarde, jambon, maroilles gratiné</i></p> <p><b>Le Pot'je Vleesch - Frites</b> <i>Plat froid - mélange de 4 viandes blanches en gelées : porc, poulet, veau, lapin</i></p> <p><b>La Carbonnade Flamande - Frites</b> <i>Morceaux de bœuf cuisinés à la bière ambrée, au pain d'épices et à la cassonade brune</i></p> <p><b>La Fameuse fricandelle - Frites</b> <i>Merci de ne pas torturer les serveurs pour en découvrir la mystérieuse recette, y n'in savent rin...</i></p> <p><b>Salade La Cheviette</b> <i>Salade composée et ses gaufres aux chèvres gratinées à la cassonade</i></p> <p><u>Dessert au choix :</u></p> <p><b>La Mousse au Spéculoos</b></p> <p><b>La Boule de Sorbet Citron</b></p> <p><u>Pour terminer :</u></p> <p><b>Le café Bistouille au Genièvre</b></p> <p><u>Boisson à discrétion :</u></p> <p><i>Bière blonde « La Goudale » Vin rouge, blanc, rosé Limonade ou « soft » Cidre Jus de Pomme fermier</i></p>

