



estaminet.lille



Estaminet Lille



@estaminetlille.fr

Pour Manger

Les Douceurs apéritives

Saucisson Pur Porc	6,90 €
Dés de fromage régional	6,00 €
Rillettes de porc	6,00 €
Croquettes au Maroilles	15,20 €
4 pièces sur lit de salade	
Planche Mixte	15,90 €
Jambon cru, croquettes au maroilles, fromage régional, rillettes et paté au pruneau	
Planche Maroilles gratiné	17,90 €
Quart de maroilles gratiné au miel, vinaigre de vin à la framboise et baies roses, accompagné de charcuterie (jambon blanc, jambon cru, lard grillé), pommes de terre grenailles rôties	

Les Entrées

Tarte au Maroilles	7,60 €
Croquettes au Maroilles	7,90 €
2 pièces sur lit de salade	
Assiette de paté aux pruneaux (porc)	6,00 €
<i>Nos entrées ne peuvent pas être prises en plat unique</i>	

Les Plats Régionaux

Carbonade Flamande	17,20 €
Boeuf mijoté à la bière, au pain d'épices et à la vergeoise brune	
Potjevleesch	17,20 €
Morceaux de viandes blanches (porc, lapin, poulet) en gelée vinaigrée (plat froid)	
Croquettes au Maroilles	16,80 €
4 croquettes avec leur petit pot de sauce maroilles (plat végétarien)	
La célèbre Fricadelle 2 pièces	13,50 €
Poulet au Maroilles	16,80 €
Blanc de poulet cuisiné en cassolette et gratiné au maroilles	
Tarte au Maroilles (plat végétarien)	16,20 €
Assiette Régionale	21,20 €
Assortiment de spécialités régionales : Carbonade, Potjevleesch, Croquettes au Maroilles et Welsh au cheddar	
Pièce du boucher	Voir ardoise

Les Salades

Salade La Cocotte	16,50 €
Poulet mariné, salade, crudités, pommes de terre grenailles et sauce maroilles	
Salade La Nemo	16,50 €
Saumon fumé, salade, crudités, pommes de terre grenailles et crème à l'aneth	

Les Welsh

Le Classique	16,90 €
Tranche de pain mouillé à la bière, moutarde, jambon, cheddar et bière, le tout gratiné au four	
Le Royal	17,50 €
Tranche de pain mouillé à la bière, moutarde, jambon, cheddar et bière, le tout gratiné au four avec un oeuf au plat	
Le Ch'ti	17,50 €
Tranche de pain mouillé à la bière, moutarde, jambon, maroilles et bière, le tout gratiné au four	
Le Montagnard	17,50 €
Tranche de pain mouillé au vin blanc, moutarde, jambon cru, reblochon, le tout gratiné au four	
Le Welsh Burger	18,20 €
Pain burger, steak de boeuf haché, lard, tomates, cornichons, oignons, le tout recouvert de sauce cheddar à la bière	
Le Welsh Burger Végé	17,40 €
Pain burger, steak végétal, tomates, cornichons, oignons, le tout recouvert de sauce cheddar à la bière (plat végétarien)	
Le Chic	18,20 €
Tranche de pain mouillé à la bière, moutarde, saumon fumé, cheddar et bière, le tout gratiné au four	
L'Amoureux	18,20 €
Tranche de pain mouillé à la bière, moutarde, jambon, duo cheddar et maroilles, bière, le tout gratiné au four	
Le Welsh Végétarien	16,90 €
Tranche de pain mouillé à la bière, moutarde, cheddar et bière, composée d'oignons, le tout gratiné au four	

Tous nos plats sont accompagnés de frites fraîches, salade et crudités
Suppléments : Oeuf : 1€ - Frites : 4€ - Salade : 2€
Sauce Maroilles : 2€

Les Desserts

Crème brûlée (saveur du moment)	6,80 €
Mousse au spéculoos	6,80 €
La Flamanderole	8,90 €
Gaufres fines régionales pur beurre, glaces régionales vanille et chocolat noir, chocolat chaud et crème fouettée	
Welsh sucré	7,50 €
Cramique au sucre, crème aux oeufs, le tout gratiné au four	
Assiette gourmande	7,50 €
Crème brûlée, mousse spéculoos et 1 boule de glace	
Café gourmand	8,80 €
Assiette gourmande (Crème brûlée, mousse spéculoos et 1 boule de glace) accompagnée d'un café	
Thé gourmand	9,00 €
Assiette gourmande (Crème brûlée, mousse spéculoos et 1 boule de glace) accompagnée d'un Thé	
Irish gourmand	14,00 €
Assiette gourmande (Crème brûlée, mousse spéculoos et 1 boule de glace) accompagnée d'un Irish coffee	

Les Crêpes

Vergeoise <i>ou</i> Nutella <i>ou</i> Pâte à tartiner spéculoos <i>ou</i> Coulis de Chocolat noir	5,50 €
Supplément ingrédient	1,00 €

Les Desserts glacés

Cric crac croc	7,20 €
Glace 3 boules Nougat, Straciatella et Tiramisu, Noix de pécan caramélisée, caramel, crème fouettée	
Goût de Paradis	7,50 €
Glaces noix de coco et chocolat, coulis de chocolat chaud et crème fouettée	
Le Colonel du Nord	7,80 €
3 boules sorbet Citron et Genièvre de Loos (35°, 4cl)	
Maracuja	7,80 €
Sorbet de fruit de la passion, rhum ambré(40°, 4cl), Sirop de vanille	
1 boule	2,60 €
2 boules	4,90 €
3 boules	6,90 €
Parfums : Nougat, straciatella, Tiramisu, noix de coco, Chocolat, Fruit de la passion, Citron, Vanille	



estaminet.lille



Estaminet Lille



@estaminetlille.fr

Pour Boire

Les Bières Pression

	25cl	33cl	50cl
La Saint Omer	4,30€	5,40 €	7,50€
Bière blonde - (4,7°)			
La Triple Secret des Moines	4,60 €	5,70 €	8,00€
Bière blonde - (8°)			
La Triple Secret des Moines Rouge ...	4,60 €	5,70 €	8,00€
Bière Rouge - (8,5°)			
La Goudale Blonde	4,60 €	5,70 €	8,00€
Bière blonde - (7,2°)			
La Goudale Ambrée	4,60 €	5,70 €	8,00€
Bière ambrée - (7,2°)			
La Goudale Blanche	4,60 €	5,70 €	8,00€
Bière blanche - (4,5°)			
Le Picon Bière	5,70 €	7,20 €	9,30€
Bière blonde La Saint Omer (4,7°) et Picon (18°)			

Les Vins

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Pont de Pierre (rouge)	7,00€	35,00€
14° - Bordeaux - Château Pont de Pierre - Lussac St Emilion AOP, Grand vin de Bordeaux - Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon		
L'Aulnay Vieilles Vignes (rouge)	5,50€	27,50€
12° - Val de Loire- André Benoist - Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Cabernet Franc		
La Galante (rouge)	5,00€	25,00€
14° - Bordeaux - Château La Galante - Appellation Bordeaux supé- rieur contrôlée - Merlot, Cabernet Sauvignon		
Petit Chablis Vibrant (blanc sec).....	7,00€	35,00€
12,5° - Bourgogne - La Chablisienne - Appellation Petit chablis Contôlée - Chardonnay		
Maison Virginie (blanc sec)	5,00€	25,00€
12,5° - Languedoc Roussillon - Maison Virginie - Pays d'Oc IGP - Chardonnay		
Moment de plaisir (Rosé)	5,00€	25,00€
12,5° - Languedoc Roussillon - J.M. Aujoux -Pays d'Oc IGP - Gre- nache, Syrah		

Champagne..... 8,50€ 45,00€

13,5° - Champagne R.Lamiroux Brut - Meunier

Nos millésimes peuvent varier en fonction des arrivages, n'hésitez pas à les demander à notre équipe

Les Boissons Apéritives

Champagne	8,50 €
13,5° - Champagne R.Lamiroux Brut - Meunier - 12cl	
Liqueur de Spéculoos - (17°) - 6cl	6,00€
Le Whisky Flamand	5,90 €
Distillerie de Wambrechies - (40°) - 5cl	
Le Kir au vin blanc	5,50 €
Vin blanc (12°) et crème au choix Cassis, Mûre, Pêche (15°) Violette (16°), ou Fraise (18°) - 12,5cl	
Le Kir Royal	8,50 €
Champagne R. Lamiroux Brut (13,5°) et crème au choix Cassis, Mûre, Pêche (15°) Violette (16°), ou Fraise (18°) - 12,5cl	
Ricard	4,50 €
Liqueur d'Anis - (45°) - 2cl	
Martini rouge ou blanc (15°) - 7cl	5,50 €

Soft

Jus de pomme régional (25cl)	3,90 €
Jus de Tomate (25cl)	3,90 €
Sirop à l'eau (25cl)	3,00 €
Limonade (25cl)	3,20 €
Diabolo (25cl)	3,40 €
Sprite (25cl)	3,90 €
Coca Cola (33cl)	3,90 €
Classique, Zéro ou Cherry	
Fanta (33cl)	3,90 €
Fuze Tea pêche (25cl)	3,90 €
Tropico (25cl)	3,90 €
Eau plate ou gazeuse Villers (50cl)	4,00 €
Eau plate ou gazeuse Villers (100cl)	6,00 €

Nos sirops Monin : Grenadine, Menthe, Violette, Mûre, Pêche, Cassis, Vanille

Digestifs

Genièvre	5,50 €
Genièvre de Loos - (35°) - 4cl	
Fleur de Bière	5,50 €
(40°) - 4cl	
Get 27	6,00 €
Liqueur de Menthe (17,9°) - 6cl	
Baileys	6,00 €
Crème de Whisky (17°) - 6cl	
Rhum ambré	6,00 €
(45°) - 4cl	
Armagnac	6,00 €
(40°) - 4cl	
Calvados	6,00 €
(40°) - 4cl	
Cognac	6,00 €
(40°) - 4cl	
Liqueur de Spéculoos - (17°) - 6 cl	6,00 €

Les Boissons Chaudes

Café	2,20 €
Expresso, allongé ou décaféiné	
Double expresso	4,20 €
Chicorée	4,00 €
Infusion ou thé	3,50 €
Supplément lait	0,20 €
Irish Coffee	8,20 €
Whisky Thomas Jefferson (5cl, 40°), café et crème fouettée	
Vlaams Coffee	8,20 €
Genièvre de Loos (5cl, 35°), café et crème fouettée	
Bistouille	6,00 €
Café et Genièvre de Loos (35° - 4cl)	