



estaminet.lille Estaminet Lille estaminetlille.fr

Pour Manger

Les Douceurs apéritives

Saucisson Pur Porc	6,90	€
Planche Mixte	15,90	€
2 pâtés de cochon (pruneaux et pain d'épices), 2 fromages		

Planche Croquettes au maroilles (4 pièces)	15,20	€
--	-------	---

Les Entrées

Os à Moelle	9,00	€
Ficelle picarde	7,90	€
Tarte au maroilles	7,60	€
Croquettes au maroilles 2 pièces	7,90	€
Gaufres au chèvre gratinées à la casserole	8,20	€
Duo de terrines	6,00	€
Pâté de cochon au pain d'épice et pâté de cochon au pruneau		
<i>Nos entrées et planches ne peuvent pas être prises en plat unique</i>		

Les Plats

Tous nos plats sont accompagnés de frites fraîches, salade, riz ou légumes du moment

Carbonade flamande	18,50	€
Boeuf mijoté à la bière, au pain d'épice et à la vergeoise brune		
Croquettes au Maroilles	16,80	€
4 pièces avec leur pot de sauce maroilles (plat végétarien)		
Waterzoï de Poulet	17,10	€
Poulet cuisiné au bouillon avec carotte, céleri, poireau, et crème fraîche		
Andouillette	16,70	€
Sauce maroilles ou moutarde		
Tarte au Maroilles	16,30	€
Tarte au fromage (plat végétarien)		
Poulet gratiné au maroilles	16,80	€
Blancs et cuisse de poulet dans une sauce épaisse au bouillon de légumes (carottes, céleri et poireau), gratiné au maroilles		
Potjevleesch	17,20	€
Morceaux de viandes blanches (porc, lapin, poulet) en gelée vinaigrée (plat froid)		
Assiette Régionale	23,00	€
Assortiment de spécialités régionales : carbonade, potjevleesch, croquette au Maroilles et welsh au Maroilles.		

Welsh traditionnel	16,90	€
Tranche de pain mouillée à la bière, moutarde, jambon, cheddar et bière, le tout gratiné au four		
Welsh au maroilles	17,90	€
Tranche de pain mouillée à la bière, moutarde, jambon, maroilles et bière, le tout gratiné au four		

Welsh au chèvre	17,10	€
Tranche de pain mouillée à la bière, moutarde, jambon et chèvre, le tout gratiné au four		

Moules du chef (élues meilleures moules de la braderie 2025)	16,70	€
Moules marinieres avec sauce crèmeuse		

Moules au maroilles	16,50	€
---------------------------	-------	---

Les Salades

Salade La Monsieur Seguin	16,20	€
Salade, Crudités, gaufres au chèvre gratinées à la casserole		
Salade de la Mer	18,00	€
Croquettes de hareng fumé & Crudités		

Les Desserts

Merveille au Spéculoos	6,80	€
Meringues, crème montée au spéculoos crème fouettée et brisures de spéculoos		
Merveille au Chocolat	6,80	€
Meringues, crème montée au chocolat, crème fouettée et copeaux de chocolat		
La Flamanderole	8,90	€
Gaufres fines régionales pur beurre, glaces régionales vanille et chocolat, chocolat chaud et crème fouettée		
Brioche perdue	7,80	€
Servie avec sa boule de glace régionale caramel beurre salé, et crème fouettée		
Moelleux au chocolat	6,80	€
Servie avec crème fouettée et glace vanille régionale		
Assiette gourmande	7,50	€
Mini moelleux chocolat, mini merveille spéculoos et glace régionale du moment		
Café gourmand	8,80	€
Assiette gourmande(Mini moelleux chocolat, mini merveille spéculoos et glace régionale du moment) accompagnée d'un café		
Thé gourmand	9,00	€
Assiette gourmande (Mini moelleux chocolat, mini merveille spéculoos et glace régionale du moment) accompagnée d'un Thé		
Irish gourmand	14,00	€
Assiette gourmande (Mini moelleux chocolat, mini merveille spéculoos et glace régionale du moment) accompagnée d'un Irish coffee		
Café Noyé	4,80	€
Boule de glace vanille recouverte d'un café, avec crème fouettée		
Colonel du Nord	7,80	€
2 boules de sorbet citron régional et genièvre de Loos (4cl, 35°)		

Les Glaces

1 boule / 2 boules / 3 boules	2,60 € / 4,90 € / 6,90 €
Parfums : Vanille, Chocolat noir, Caramel beurre salé, Flamande (spéculoos et chocolat blanc), Cassis, Citron, Poire, Fraise, Pêche.	



Pour Boire

Les Bières Pression

25cl 33cl 50cl

St Omer	4,30€	5,40 €	7,50 €
Blonde (4,7°)			
Goudale blanche	4,60 €	5,70 €	8,00 €
Blanche (4,5°)			
Raoul	4,60 €	5,70 €	8,00 €
Blonde (7°)			
Triple secret des Moines	4,60 €	5,70 €	8,00 €
Blonde (8°)			
Goudale ambrée	4,60 €	5,70 €	8,00 €
Ambrée (7°)			
Le Picon - Bière	5,70 €	7,20 €	9,30 €
Picon (18°) avec bière blonde pression (4,7°)			

Les Bières Bouteilles et cidres

Cuvée des jonquilles Brasserie au Baron - Blonde - 75cl (7°)....	12,90€
Anosteke Saison Brasserie du pays Flamand - Blonde - 75cl (6°)....	13,50€
Goudale Brasserie Goudale - Blonde - 75cl (7,2°)	12,00€
Vieux Lille Triple Brasserie des sources - Blonde - 33cl (8,5°)....	6,70 €
Goudale IPA Brasserie Goudale - Blonde - 33cl (7,2°)	6,20 €
Duvel Brasserie Duvel - Blonde - 33cl (8,5°)	6,70 €
Choulette Framboise Brasserie La Choulette - Fruitée - 33cl (6°)..	5,50 €
Choulette Cerise Brasserie La Choulette - Fruitée - 33cl (5°)..	5,50 €
Goudale sans alcool Brasserie Goudale - 25cl (0,00°)	5,50 €
Cidre Loïc Raison Intense (IGP Bretagne, 25cl, 6°).....	4,00 €

Les Boissons Apéritives

Chuche Mourette Liqueur de Genièvre et cassis - 6cl (18°)	5,90 €
Liqueur de Spéculoos -6cl(17°).....	6,00 €
Le Whisky Flamand Distillerie de Wambrechies - 4cl (40°) ...	5,90 €
Le Kir au vin blanc	5,50 €
Vin blanc (12°) et crème au choix Cassis, Mûre, Pêche ou Framboise (15°) - 12,5cl	
Le Kir Royal	8,50 €
Champagne R.Lamiriaux Brut (13,5°) et crème au choix Cassis, Mûre, Pêche ou Framboise (15°) - 12,5cl	
Ricard Liqueur d'Anis - 2cl (45°)	4,50 €
Martini - 7cl - Rouge ou Blanc (15°)	5,50 €
Suze -7cl (15°).....	5,00 €

Nous vous servons gratuitement de l'eau potable sur demande. Prix TTC et service compris. N'hésitez pas à demander à notre équipe de vous communiquer la liste de nos allergènes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les Vins

Verre
12cl
Bouteille
75cl

James Descharton (rouge).....	4,70€	23,00€
13° - Bordeaux AOC - Cabernet Franc et Merlot		
L'Aulnay Vieilles Vignes (rouge).....	5,50€	27,50€
12° - Val de Loire- André Benoist - Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Cabernet Franc		
Château le Jard , Chatain (rouge).....	9,00€	45,00€
14,5° - Lalande de Pomerol AOC - Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon		
La Vieille Mule (rouge)	5,50€	27,50€
14° - Languedoc Roussillon - Jeff Carrel - Côtes Catalanes IGP - Grenache		
Maison Virginie (blanc sec)	5,00€	25,00€
12,5° - Languedoc Roussillon - Maison Virginie - Pays d'Oc IGP - Chardonnay		
Les Fruits (blanc moelleux)	6,50€	32,50€
12° - Domaine de Maouries - Côtes de Gascogne IGP - Gros Manseng		
Les Moulins à vent (blanc sec)	7,80€	39,00€
11,5° - Val de Loire - Pouilly fumé AOC - Chasselas		
Moment de plaisir (rosé)	5,00€	25,00€
12,5° - Languedoc Roussillon - J.M. Aujoux -Pays d'Oc IGP - Grenache, Syrah		
Champagne	8,50€	45,00€
13,5° - Champagne R.Lamiriaux Brut - Meunier Grenache, Syrah		

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

Les Cocktails

Le Verger (25cl)	6,00	€
Jus de pomme, sirop d'hibiscus et du jus de citron		
Suggestion du moment	(voir ardoise)	

Les Softs

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

Nos sirops : Citron, Mandarine, Châtaigne , Caramel, Framboise, Violette, Grenadine, Menthe, Cerise, Fraise, Orgeat, Pêche.

Digestifs

Genièvre de Loos (35°) - 4cl	5,50	€
Fleur de Bière (40°) - 4cl	5,50	€
Gratte-cul Liqueur de baie d'Eglantier (45°) - 4cl	5,50	€
Get 27 Liqueur de Menthe (17,9°) - 6cl	6,00	€
Baileys Crème de Whisky (17°) - 6cl	6,00	€
Cognac (40°) - 4cl	6,00	€
Armaganac (40°)-4cl	6,00	€
Calvados (40°)-4cl	6,00	€
Liqueur de spéculoos (17°) - 6cl	6,00	€
Mandarine Napoléon (38°) - 4cl	6,00	€

Les Boissons Chaudes

Café Espresso, allongé ou décaféiné	2,20	€
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)		