



Estaminet Chez la Vieille

 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 €
Planche bière	15,90 €
Rillettes, saucisson, pâté de cochon au pain d'épice, fromage	
Planche Mixte	15,90 €
Pâtés de cochon au pruneaux et au pain d'épice, fromages	
Planche 5 fromages	15,90 €

Les Entrées

Soupe de poisson	7,70 €
Tarte au maroilles	7,60 €
Croquettes au maroilles 2 pièces	7,90 €
Gaufres au chèvre gratinées à la cassonade....	8,20 €
Tatin de boudin noir aux pommes	7,60 €
Le Coeur des Flandres	7,60 €
Duo de terrines	6,00 €
Pâté de cochon au pain d'épices et pâté de cochon au pruneau	

Nos entrées et planches ne peuvent pas être prises en plat unique

Les Plats

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 petit pot de sauce maroilles (plat végétarien)	
Croquettes de Hareng fumé	16,80 €
La Célèbre Fricadelle 2 pièces	13,50 €
Andouillette	16,70 €
Servie avec : Compote de pomme, sauce maroilles ou sauce moutarde	
Tarte au maroilles	16,30 €
Tarte au fromage (plat végétarien)	
Coeur des Flandres	16,30 €
Tarte au hachis de porc, lardons, oignons et pomme	
Tatin de boudin noir aux pommes	16,30 €
Tarte retournée aux pommes et boudin noir	
Poulet au maroilles	16,80 €
Blanc et cuisse de poulet cuits au bouillon, en sauce, 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 : carbonade, potjevleesch, croquette au maroilles et welsh au maroilles	
Gratin de la Vieille	16,80 €
Crêpe fourrée aux endives, jambon et béchamel, gratinée au four avec du maroilles	
Welsh au maroilles	17,90 €
Tranche de pain imbibée de bière, moutarde, jambon et maroilles, le tout gratiné au four	

Les Salades

Salade La Chevriette	16,20 €
Crudités, gaufres au chèvres gratinées à la cassonade	
Salade de la Mer	17,50 €
Croquettes de hareng fumé & Crudités	

Tous nos plats sont accompagnés de frites fraîches et salade*
* Pas de salade pour la carbonade, le gratin de la vieille et le poulet maroilles

Les Desserts

Crème brûlée à la chicorée	6,80 €
Merveille au Spéculoos	6,80 €
Meringues, crème montée au spéculoos crème fouettée et brisures de spéculoos	
La Flamanderole	8,90 €
Gaufres fines régionales pur beurre, glaces régionales vanille noix caramélisées et chocolat noir, chocolat chaud et crème fouettée	
Brioche perdue	7,80 €
Servie avec sa boule de glace vanille régionale aux noix caramélisées, et crème fouettée	
Mousse au chocolat	6,80 €
Avec caramel beurre salé et noisettes caramélisées	
Assiette gourmande	7,50 €
Crème brûlée chicorée, mini merveille spéculoos et boule de glace régionale spéculoos-chocolat blanc	
Café gourmand	8,80 €
Assiette gourmande accompagnée d'un café	
Thé gourmand	9,00 €
Assiette gourmande accompagnée d'un Thé	
Irish gourmand	14,00 €
Assiette gourmande accompagnée d'un Irish coffee	

Les Desserts glacés

La Bonbonnière	7,30 €
3 boules de glace régionale : Violette, Carambar, Barbe à Papa	
Les Trésors du nord	7,30 €
3 boules de glace régionale : Spéculoos, Pain d'épices, Nougat	
Le Colonel du nord	7,80 €
2 boules de sorbet régional citron, et Genièvre de Loos (4cl, 35°)	
La Coupe fruitée	7,30 €
3 boules de sorbets régionaux : Citron, Framboise, Pomme verte	
1 boule	2,60 €
2 boules	4,90 €
3 boules	6,90 €

Parfums : Violette, Carambar, Barbe à papa, Spéculoos et chocolat blanc, Pain d'épice, Nougat, Vanille noix caramélisées, Chocolat noir, sorbet citron, framboise ou pomme verte



estaminet.lille



Estaminet Lille



estaminetlille.fr

Pour Boire

Les Boissons Apéritives

Chuche Mourette	5,90	€
Liqueur de Genièvre et cassis (18°) - 6cl		
Le Whisky Flamand	5,90	€
Distillerie de Wambrechies - (40°) - 4cl		
Le Kir au vin blanc	5,50	€
Sauvignon - Cuvée St Pierre - Pays D'Oc IGP, et sirop au choix (12°) - 12,5cl		
Ricard (45°) - 2cl	4,50	€
Martini rouge ou blanc (15°) - 7cl	5,50	€
La Bombe Flamande Bière pression Saint Landelin 25cl (6,5°) et shooter de Genièvre de Loos (35°) - 4cl	5,80	€
Liqueur de spéculoos (17°) - 6cl	6,00	€

Les Vins

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Château du Bousquet (rouge)	6,40€	32,00€
13° - Bordeaux - Chateau du Bousquet - Côte de Bourg AOC - Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Cabernet Sauvignon		
L'Aulnay Vieilles Vignes (rouge).....	5,50€	27,50€
12° - Val de Loire- André Benoist - Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Cabernet Franc		
Buzet Tradition (rouge)	5,50€	27,50€
13,5° - Sud Ouest - Les Vignerons de Buzet - Buzet AOC - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot		
Les Amours de la Reine (blanc moelleux)..	5,50€	27,50€
11,5° - Sud Ouest - Castel - Jurançon AOP - Gros et Petit Manseng		
Cuvée Saint Pierre (blanc Sec)	4,50€	X
12° - Languedoc Roussillon - Mommessin - Pays d'Oc IGP - Sauvignon blanc		
Maison Virginie (blanc sec)	5,00€	25,00€
13,5° - 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 - Grenache, Syrah		

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

Les Bières Pression

	25cl	33cl	50cl
Luxe de St Omer	4,30€	5,40 €	7,50€
Bonde - (4,7°)			
Blonde de St Landelin	4,60 €	5,70 €	8,00€
Blonde - (6,5°)			
Triple secret des Moines	4,60 €	5,70 €	8,00€
Blonde - (8°)			
Goudale ambrée	4,60 €	5,70 €	8,00€
Ambrée - (7,2°)			
Hippy Juicy	4,60 €	5,70 €	8,00€
Neipa - (5,5°)			
Picon-Bière	5,70€	7,20 €	9,30€
Blonde de St Landelin (6,5°) et Picon (18°)			

Les Bières Bouteilles et cidres

Cuvée des jonquilles Brasserie au Baron - Blonde - 75cl (7°)...	12,90€
Anosteke Saison Brasserie du pays Flamand - Blonde - 33cl - (6°)...	6,20 €
Vieux Lille Triple Brasserie des sources - Blonde - 33cl - (8,5°)...	6,70 €
La Dix Brasserie Célestin - Blonde - 33cl - (6,5°)	6,70 €
Goudale IPA Brasserie Goudale - Blonde - 33cl - (7,2°)	6,20 €
Duvel Brasserie Duvel - Blonde - 33cl - (8,5°)	6,70 €
Triple Secret des Moines Brune Brasserie Goudale - 33cl (8°)..	5,70 €
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 Bolée d'Armorique Brut (IGPBretagne, 75cl, 6°)..	11,30€
Cidre Loïc Raison Fruité (IGPBretagne 25cl, 2,5°)	4,00 €
Cidre Loïc Raison Intense (IGPBretagne, 25cl, 6°).....	4,00 €

Nos sirops Monin : Grenadine, Menthe, Violette, Fraise, Framboise, Vanille, Myrtille sauvage, Caramel, Châtaigne, Noisette, Cassis, Mûres, Cerise, Pomme verte, Kiwi, Pêche, Citron

Les Soft

Le Verger (cocktail sans alcool)	6,00	€
Jus de pomme régional, sirop d'hibiscus et jus de citron		
Jus de pomme régional (25cl)	3,90	€
Jus de pomme poire régional (25cl)	3,90	€
Jus de Tomate (20cl)	3,90	€
Sirop à l'eau (25cl)	3,00	€
Limonade La Gosse (25cl)	3,90	€
Fraise poire, Violette ou citron vert		
Limonade (25cl)	3,20	€
Diabolo (20cl)	3,40	€
Coca Cola (33cl) Classique, Zéro ou Cherry	3,90	€
Fanta ou Sprite (25cl)	3,90	€
Fuze Tea pêche ou Tropic (25cl).....	3,90	€
Schweppes Tonic/Schweppes Agrumes (25cl)	3,90	€
Eau gazeuse ou plate Villers (50cl)	4,00	€
Eau gazeuse ou plate Villers (100cl).....	6,00	€

Digestifs

Genièvre de Houille (40°) - 4cl	5,50	€
Fleur de Bière (40°) - 4cl	5,50	€
Gratte-cul Liqueur de baied'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°) - 6cl	6,00	€
Calvados (40°) - 6cl	6,00	€
Liqueur de spéculoos (17°) - 6cl	6,00	€

Les Boissons Chaudes

Café Espresso, allongé ou décaféiné	2,20	€
Double espresso	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 Houle (40° - 4l)		

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.