

CARTE ESTAMINET GANTOIS

Toute l'équipe est heureuse de vous accueillir à l'Estaminet. Nous vous souhaitons de passer un agréable moment.

Les chèques ne sont pas acceptés.

*Estaminet Gantois 232 rue Pierre Mauroy 59000 Lille Tél: +33(0) 3 20 85 30 30.
www.hotelhermitagegantois.com.*

Nos horaires d'ouverture :

Lundi au Dimanche de 12h à 14h et de 19h à 21h30.



Votre avis nous aide à améliorer
votre expérience et nos services



Voici la liste des allergènes.

À LA CARTE

NOS ENTRÉES / *OUR STARTERS*

SALADE SAUMON - SALMON SALAD

24.00€

Saumon fumé, Mélange de jeunes Pousses, Avocat, Tomates cerises, Pickles.
Mixed baby greens, Smoked salmon, Avocado, Cherry tomatoes, Pickles.

BŒUF - BEEF TARTARE

26.00€

SUPPLÉMENT FRITES +3.00€

Tartare de Bœuf, Copeaux de Brique du Nord, Croûtons, Câpres, Salade.
Shavings of Brique du Nord cheese, Croutons, Capers, Salad.

TOMATE CÔTELÉE - RIBBED TOMATOE

18.00€

Stracciatella, Anchois, Guacamole, Vinaigrette Orange-Miel.
Tomatoes, Guacamole, Stracciatella, Anchovies, Orange-Honey Vinaigrette.

BURRATA À LA TRUFFE - TRUFFLE BURRATA

19.00€

Avocat, Cébette, Radis, Tomates, Roquette, Piment d'Espelette.
Avocado, Spring onions, Radish, Tomatoes, Arugula salad, Espelette pepper.

POTJEVLEESCH - POTHEVLEESCH

15.00€

SUPPLÉMENT FRITES +3.00€

Terrine de 4 viandes en Gelée Maison, Graines de Moutarde à la Bière, Salade.
Cold Terrine of 4 meats in Homemade Jelly, Beer Mustard Seeds, Salad.



Contient du Porc

Prix nets €, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

NOS PLATS / OUR MAIN COURSES

- SUPRÊME DE VOLAILLE - *POULTRY BEAST*** 25.00€
Cuit à basse température, Purée de Patate Douce, Mélange de Champignons et Sauce Maroilles.
Low temperature cooked poultry breast, Sweet Potato Puree, Mixed mushrooms and Maroilles cheese sauce.
- BURGER GANTOIS - *GANTOIS' BURGER***  24.00€
Steak Haché de Bœuf, Tomates, Mont des Cats, Laitue Romaine, Chutney d'Oignons,
Sauce Burger Maison
Ground Beef, Tomatoes, Mont des Cats Cheese, Roman Lettuce, Onion Chutney, Homemade Burger Sauce
- CARBONADE FLAMANDE - *BEEF STEW*** 26.00€
Petits légumes de Saison, Frites.
Seasonal Vegetables, French Fries.
- CREVETTES - *SHRIMPS*** 24.00€
OPTION VÉGÉTARIENNE
Linguine, Crevettes au Cajun, vieux Parmesan, Sauce Alfredo, Zestes de citron vert
linguini, Cajun Shrimps, Old Parmesan cheese, Alfredo Sauce, Lime Zest
- ONGLET DE BŒUF ANGUS - *ANGUS BEEF HANGER STEACK*** 29.00€
Polenta Crémeuse au Parmesan, Roquettes, Sauce Poivre Vert.
Creamy Polenta with Parmesan cheese, Arugula Salad, Green Peppercorn Sauce.
- VEAU - *VEAL OSSO BUCCO*** 27.00€
Osso bucco de Veau, Gremolata, Pilaf d'Epeautre à la Tomate, Légumes.
Gremolata, Tomato spelt pilaf, Roasted vegetables.
- BAR - *SEA BASS*** 28.00€
Filet de bar grillé, Pommes rattes sautées aux herbes, Asperges, Tomates, Crème d'ail, Sauce vierge.
Grilled sea bass fillet, Sautéed Ratte potatoes with herbs, Asparagus, Tomatoes, Garlic cream, Sauce vierge.
- CURRY VÉGÉTARIEN - *VEGGIE CURRY*** 21.00€
Légumes de saison, Lait de coco, Citronnelle, Riz long, Pois chiches, Coriandre.
Seasonal vegetables, Coconut milk, Lemongrass, Long-grain rice, Chickpeas, Coriander.

À LA CARTE

MENU CH'TI GOSSE
(CRÉSERVÉ AUX MOINS DE 12 ANS)

Sirop à l'eau	13.00€
Bar ou Tenders de poulet ou Steak haché & Frites ou Crémeux de Patates Douces	
Glace (Vanille des îles / Coco / Pistache / Chocolat Noir / Spéculoos / Citron Vert / Sorbet Fraise / Sorbet Mandarine de Sicile)	
<i>Water syrup</i>	
<i>Sea bass fillet or Chicken tenders or minced steak & fries or creamy sweet potatoes</i>	
<i>Ice cream (Island vanilla / Coconut / Pistachio / Dark chocolate / Speculoos / Lime / Strawberry sorbet / Mandarin sorbet)</i>	

NOS DESSERTS / OUR DESSERTS

OPÉRA FRAMBOISE - RASPBERRY OPERA	9.00€
Biscuit Joconde, Purée de Framboise, Crème au beurre.	
<i>Joconde biscuit, Raspberry purée, Butter cream.</i>	
MOUSSE CITRON - LEMON MOUSSE	9.00€
Compotée à l'abricot parfumée à la Verveine et Miel, Crumble.	
<i>Apricot compote infused with Verbena and Honey, Crumble.</i>	
FLAN AU CAFÉ - COFFEE FLAN	9.00€
Pâte feuilleté, Crémeux au café, Chantilly Chicorée.	
<i>Puff pastry, Coffee cream, Chicory Whipped cream.</i>	
MERVEILLEUX AUX SPÉCULOOS - "MERVEILLEUX" WITH SPECULOOS	9.00€
Meringues, Crème fouettée, brisures de Speculoos	
<i>Meringues, Whipped cream, Crushed Speculoos</i>	
ÉCLAIR HERMITAGE - HERMITAGE STUFFED PASTRY	9.00€
Dessert Signature aromatisé au choix Saisonnier du Chef	
<i>Signature Dessert flavoured with the Chef's Seasonal choice</i>	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND (+1 EURO)	12.00€
GLACES (3 BOULES)	9.00€
Vanille des îles / Coco / Pistache / Chocolat Noir / Spéculoos / Citron Vert / Sorbet Fraise / Sorbet Mandarine de Sicile	
<i>Island vanilla, Coconut, Pistachio, Dark chocolate, Speculoos, Lime, Strawberry sorbet, Mandarin sorbet.</i>	

À LA CARTE

LES APÉRITIFS & DIGESTIFS

Le Cocktail Gantois 15cl	13.00€	Gin Bombay Sapphire & Tonic 29cl	13.00€
Martini Fiero Spritz 20cl	13.00€	Crème de Bêtises 4cl	9.50€
Le kir Vin Blanc ou Rouge 15cl	4.80€	Genièvre de Houille Carte Noire 4cl	9.50€
Picon Bière ou Vin Blanc 25cl	5.00€	Genièvre de Houille Carte Brut de Fût 4cl	14.50€
Martini, Suze, Campari, Lillet Blanc, Rouge & Rosé 4cl	6.00€	Genièvre de Houille Carte d'or 4cl	11.50€
Pastis, Ricard 4cl	6.00€	Fleur de Bière 4cl	9.50€
Gin, Vodka, Whisky Jameson, Bourbon Four Rose 4cl	8.00€	Cognac VSOP 4CL	9.50€
Glenlivet 12 ans (Ecosse 40%) 4cl	12.00€	Get 27 4cl	9.50€
Panaché, Monaco 25cl	7.50€	Irish Coffee	14.00€
		La Coupe de Champagne Laurent Perrier 11cl	18.00€

LES BIÈRES

Les Bières Pression	25 cl / 33 cl / 50 cl
Luxe du moulin 5.3°	4.50€ / 6.00€ / 8.00€
La Ducasse Triples 9°	6.00€ / 8.00€ / 11.00€
Grimbergen Blonde D'abbaye 6°	4.50€ / 6.00€ / 8.00€

Les Bières Bouteilles 33 cl

La Chouffe Blonde 8°	9.50€	La Gantoise 6°	6.00€	1664 sans alcool	5.50€
Grimbergen blanche 6°	7.00€	Grimbergen Rouge	8.00€	Vedett IPA 5.5°	10.00€
Chimay bleu 9°	7.50€	Chimay rouge 7°	10.50€	Paix Dieu 10°	11.50€
Anosteke blonde 8°	9.00€	Triple Karmeliet	7.50€	Trappiste Orval	10.50€
Rince Cochon blonde 8.5°	9.00€	Duvel 8.5°	8.00€	Tourtel citron sans alcool	5.50€

Les Bières Bouteilles 75 cl : La Gantoise 13.50 €

BOISSONS SANS ALCOOL

Vittel, San Pellegrino	50cl / 100 cl	3.80€/7.00€
Le Virgin Gantois (jus exotique, grenadine)		7.00€
Jus de fruits Pampryl 25 cl		4.00€
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Perrier, Limonade (20cl) Schweppes Agrumes, Schweppes Tonic 33cl		4.50€
Fuze Tea, Orangina 25 cl		4.50€
Expresso ou Décaféiné		3.00€
Capuccino ou Latte		5.50€
Thé, Infusion, Double Café		5.00€

LA CARTE DES VINS

LE ROSÉ

Domaine Hauts du Clos Rosé Reserve 2022 (Côtes de Provence)

Cépages : Cinsault, Syrah, Grenache

le verre 12cl 75 cl

7.50€ 38.00€

LES VINS BLANCS

Edmond Rentz-Pinot Gris 2021/2022 (Alsace)

Cépages : Pinot Gris

11.00€ 49.00€

Domaine Hauts du Clos, Terre de Rolle 2022 (Côtes de Provence)

Cépages : 100 % Rolle (Vermentino) - Médaille d'or Concours Général à Paris

7.00€ 35.00€

Chablis - Domaine des Genèves 2022 (Bourgogne)

Cépages : Chardonnay

12.00€ 59.00€

Menetou-Salon - Domaine de Jean-Claude Leclerc 2022

Cépages : Sauvignon

10.00€ 51.00€

LE MOELLEUX

Domaine de Miselle IGP Côtes de Gascogne, Petit Manseng 2022

Cépages : Petit Manseng

7.00€ 35.00€

LES VINS ROUGES

le verre 12cl 75 cl

9.00 40.00€

Edmond Rentz Pinot noir 2023 (Alsace)

Les Cotilles 2023 Pinot Noir (Bourgogne)

11.00€ 45.00€

Château Fontis Médoc Cru-bourgeois 2018 AOC (Bordeaux)

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

10.00€ 42.00€

Château La Gravelière 2022 AOC (Côtes du Rhône)

Cépages : Mourvèdre

8.00€ 35.00€

Château Suau, Cadillac Côtes de Bordeaux 2018 AOP Bio (Bordeaux)

Cépages : Merlot, cabernet Sauvignon, cabernet Franc

8.00€ 45.00€

Cuvée Alexis Anjou Château de Brossay 2022 (Val de Loire)

Haute Valeur Environnementale

Cépages : Cabernet Franc

6.00€ 45.00€

Les Petits Ducs, château Boucarut 2021 IGP Bio (Pays D'Oc)

Cépages : Syrah, grenache

6.00€ 29.00€

NOS CHAMPAGNES

le verre 12cl 75 cl

Laurent Perrier Brut

18.00€ 90.00€

Laurent Perrier rosé

190.00€