



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 .

Nos plats peuvent contenir des allergènes, la liste est à votre disposition .

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.

À LA CARTE

LES APÉRITIFS & DIGESTIFS

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

LES BIÈRES

Les Bières Pression	25 cl / 33 cl / 50 cl
Abbaye de Vaucelles Prima 5°	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

Abbaye de Vaucelles brune 6.2°	8.00€	La Gantoise 6°	6.00€	1664 sans alcool	5.50€
Grimbergen blanche 6°	6.00€	Grimbergen Rouge	6.00€	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€	La Chouffe Blonde 8°	9.50€
Rince Cochon blonde 8.5°	9.00€	Duvel 8.5°	7.00€	Trappiste Orval	10.50€

Les Bières Bouteilles 75 cl

La Gantoise 13.50 €

La Vaucelles blonde 14.50 €

BOISSONS SANS ALCOOL

Vittel, San Pellegrino	50cl / 100 cl	3.80€/7.00€
Tourtel Twist citron, Bière sans alcool		5.80€
Le Virgin Gantois (jus exotique, grenadine)	25 cl	7.00€
Jus de fruits Pampryl	25 cl	4.00€
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Orangina, Perrier, Limonade, Schweppes	33 cl	4.50€
Fuze Tea	25 cl	4.50€
Expresso ou Décaféiné		3.00€
Capuccino ou Latte		5.50€
Thé, Infusion, Double Café		5.00€

Os à Moelle

Pain Grillé, Persillade Maison, Salade,
Marrow bones, toasted bread, homemade persillades, salad

17.00€

Ch'ti Salade

Mélange de jeunes Pousses, Croquettes au Maroilles, Poire et Noix
Mixed salad, maroilles cheese croquette, pear and wallnuts

20.00€

Néctarines

Néctarine crues et rôti au miel et au thym, burrata, tomates cerises, croûtons, basilic.
Raw and roasted nectarine with honey and thyme, burrata cheese, cherry tomatoes, croutons, basil.

18.00€

Saumon

Saumon en tartare, Avocat, Cebettes, Radis, Concombre, Crème cheese au citron, Mesclun (120gr)
Salmon tartare, Avocado, Springs radish, cucumber, lemon cheese cream, mesclun (120 gr)

21.00€

Boeuf

Angus Carpaccio, Parmesan, Roquette, grissini, crème de vinaigrette balsamique (70 gr)
Angus carpaccio, parmesan, arugula salad, grissini, balsamic vinegar cream (70 gr)
(option plat + frites supp+3 euros)

19.00€

Potjevleesch 

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
(option plat + frites supp+3 euros)

15.00€

NOS PLATS / *OUR MAIN COURSES*

Suprême de Volaille

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.

24.00€

Côte de Cochon de Montagne 

Glacé à la sauce gastrique aux herbes, Gratin de pommes de terre au Chorizo Broccoletti et chou-fleur rôti au four
Pork chop, Glazed with Gastric Herbs Sauce, Chorizo and Potato Gratin, Broccoletti, Oven Roasted Cauliflower

26.00€

Burger Gantois

Steak haché de Bœuf, Tomato, Mont des Cats, Laitue romaine, Chutney d'oignons, Sauce Burger maison
Minced beef, tomatoes, Mont des Cats cheese, roman lettuce, onion chutney, homemade burger sauce

23.00€

Carbonnade flamande

Petits légumes de saison, frites.
Seasonal vegetables, French fries.

26.00€

Tagliata de bœuf

Pavé de filet de bœuf persillé, roquette, olives, câpres, tomates cerises, copeaux de Parmesan, frites (140g)
Beef fillet steak with parsley, arugula salad, olives, capers, cherry tomatoes, Parmesan cheese shavings, French fries (140g)

25.00€

Amatriciana estivale 

Pâte rigatoni, guanciale, vieux parmesan, sauce pomodoro. (option Vegan)
Rigatoni pasta, guanciale, aged parmesan cheese, pomodoro sauce.

18.00€

Cabillaud

Filet rôti, Risotto Crémeux de saison, Chips de Légumes et Sauce Miel et Citron
Roasted cod fillet, creamy seasonal risotto, vegetable chips, and honey-lemon sauce

28.00€



À LA CARTE

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

Sirop à l'eau	13.00€
Cabillaud ou Tenders de poulet ou Steak haché & Frites ou Crémeux de Carottes	
Glace (Vanille des îles / Coco / Pistache / Chocolat Noir / Spéculeos / Citron Vert / Sorbet Fraise / Sorbet Mangue)	

Origine viandes : Bœuf : France, Volaille : UE, Porc : France

NOS DESSERTS
OUR DESSERTS

Tarte aux Pommes façon Crumble	8.00€
Sablé, Pommes caramélisées et Crumble Apple tart, caramelized apple, crumble	
Panna Cotta	8.00€
Ananas rôti, citron gingembre et coulis mangue Roasted pineapple, lemon ginger and mango coulis	
Paris brest	8.00€
Pâte à choux, crème mousseline pralinée amandes effilées Choux pastry, praline mousseline cream with flaked almonds	
Cheesecake	8.00€
Gâteau au fromage, fruits rouges, fond d'amandes Cheesecake, red fruits, almond base	
Trianon	8.00€
Dacquoise, mousse au chocolat, praline de noisette, glaçage au chocolat noir Dacquoise, chocolate mousse, hazelnut praline, dark chocolate glaze	
Café ou Thé Gourmand (+1 euro)	10.00€
Glaces (3 boules)	7.00€
Vanille des îles / Coco / Pistache / Chocolat Noir / Spéculeos / Citron Vert / Sorbet Fraise / Sorbet Mangue	

LA CARTE DES VINS

le verre 12cl 75 cl

LE ROSÉ

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

7.50€ 38.00€

Cépages : Cinsault, Syrah, Grenache

Caractéristiques : Vinification à froid (15°) - Gourmand, onctueux, sucrosité, pas d'acidité ni amertume

LES VINS BLANCS

Edmond Rentz-Pinot Gris 2021/2022 (Alsace)

11.00€ 49.00€

Cépages : Pinot Gris

Caractéristiques : Vin blanc sec, frais, arômes fumés et raisins secs

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

7.00€ 35.00€

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

Caractéristiques : Vinification à froid (15°) - Très gourmand, fruité, équilibré, sucrosité, pas d'amertume

Chablis - Domaine des Genèves 2022 (Bourgogne)

12.00€ 59.00€

Cépages : Chardonnay

Caractéristiques : Pointe d'acidité, notes de fleur d'oranger, pomme et cassis

Menetou-Salon - Domaine de Jean-Claude Leclerc 2022

10.00€ 51.00€

Cépages : Sauvignon

Caractéristiques : Délicat fruité aux notes d'agrumes, miel, fleur blanche

LE MOELLEUX

Domaine de Miselle IGP Côtes de Gascogne, Petit Manseng 2022

7.00€ 35.00€

Cépages : Petit Manseng

Caractéristiques : facile à boire, au nez arômes de fleurs et miel, en bouche agrumes, notes de miel et arômes réglissées.

LA CARTE DES VINS

	le verre 12cl	75 cl
LES VINS ROUGES		
Château Fontis Médoc Cru-bourgeois 2018 AOC (Bordeaux)	10.00€	42.00€
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon		
Caractéristiques : Fruits rouges, fruits confits, chocolat, puissance en bouche		
Château La Gravelière 2022 AOC (Côtes du Rhône)	8.00€	32.00€
Cépages : Mourvèdre		
Caractéristiques : Notes boisés, fruits rouges et terreux, puissant en bouche et tanique		
Château Suau, Cadillac Côtes de Bordeaux 2018 AOP Bio (Bordeaux)	8.00€	41.00€
Cépages : Merlot, cabernet Sauvignon, cabernet Franc		
Caractéristiques : Ample, charnu et fruité, arômes vanillés, mûre et cassis		
Cuvée Alexis Anjou Château de Brossay 2022 (Val de Loire)	6.00€	30.00€
Haute Valeur Environnementale		
Cépages : Cabernet Franc		
Caractéristiques : Macération courte, sans sulfites, riche, rond, notes de fruits noirs		
Les Petits Ducs, château Boucarut 2021 IGP Bio (Pays D'Oc)	6.00€	29.00€
Cépages : Syrah, grenache		
Caractéristique : cuvée juteuse, charnue, gourmande, décline des arômes de fruits noirs		
NOS CHAMPAGNES		
Laurent Perrier Brut		90.00€
Laurent Perrier rosé		190.00€

Vous n'avez pas trouvé le vin que vous souhaitez, notre maitre d'hôtel peut vous aider.

Vous l'avez aimé, n'hésitez pas à nous demander pour l'emporter.