

# 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.*

*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](http://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

<b>Les Bières Pression</b>	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€

À LA CARTE

## NOS ENTRÉES / *OUR STARTERS*



### 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 - Chorizo, Poire et Noix  
*Mixed salad, maroilles cheese croquette, Pear and Wallnuts*

21.00€

### FLAMICHE

Tarte aux Poireaux, Tomme de Cambrai, Coppa et Salade  
*Leek tart, Tomme de Cambrai Cheese, Coppa and Salad*

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€

### SOUPE DE BUTTERNUT AU CUMIN

Mousse de Fromage de Chèvre, Crouton au Cajun  
*Cumin Butternut Soup, Goat Cheese Mousse, Cajun Crouton*

13.00€

### 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€



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**

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 Brocoletti et Chou-Fleur Rôti au Four  
*Pork chop, Glazed with Gastric Herbs Sauce, Chorizo and Potato Gratin, Brocoletti, Oven Roasted Cauliflower*

26.50€

**BURGER GANTOIS**

Steak Haché de Bœuf, Tomate, 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€

**CARBONADE FLAMANDE**

Petits légumes de Saison, Frites.  
*Beef Stew Seasonal Vegetables, French Fries.*

26.00€

**BOEUF**

Pavé de Filet de Bœuf Persillée, Polenta Crémeuse au Parmesan, Champignons à la Crème, Petits Pois (140 gr)  
*Beef Fillet with Parsley, Creamy Polenta with Parmesan, Creamed Mushrooms, Peas (140 gr)*

28.00€

**CREVETTES ( OPTION VÉGÉTARIEN )**

Pâte Tagliatelle, crevettes aux Cajun, vieux Parmesan, Sauce Alfredo, Zeste de citron vert  
*Tagliatelle Pasta, Cajun Shrimp, Old Parmesan, Alfredo Sauce, Lime Zest*

20.00€

**CABILLAUD**

Façon Waterzooï, Tagliatelle de légumes sautés  
*Waterzooï style Cod, Sautéed Vegetable Tagliatelle*

28.00€

**RISOTTO À LA FORESTIERE ( OPTION VÉGÉTARIEN )**

Risotto Crémeux, Petites Légumes de Saison, Pleurotes, Champignons de Paris  
*Creamy risotto, seasonal vegetables, oyster mushrooms, button mushrooms*

22.00€

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 Patates Douces	
Glace (Vanille des îles / Coco / Pistache / Chocolat Noir / Spéculoos / Citron Vert / Sorbet Fraise / Sorbet Mangue )	

**NOS DESSERTS / OUR DESSERTS**



<b>Tarte aux Pommes façon Crumble</b>	
Sablé, Pommes caramélisées et Crumble	8.00€
Apple tart, caramelized apple, crumble	
<b>Merveilleux aux Spéculoos</b>	
Meringues, Crème fouettée brisure de Speculoos	8.00€
<i>Meringues, Whipped cream, crushed Speculoos</i>	
<b>Chocolat</b>	
Mousse Chocolat, Crème Fouettée Parfumé à la Fleur d'Oranger	8.00€
Chocolate Mousse, Whipped Cream Flavored with Orange Blossom	
<b>Éclair Hermitage</b>	
Dessert Signature farcie au choix Saisonnier du Chef	8.00€
Signature Dessert stuffed with the Chef's Seasonal choice	
<b>Riz Parfait</b>	1 PERS / 2 PERS
Riz au lait Parfumé à la Vanille, Caramel	8.00€ 13.00€
Rice Pudding Flavored with Vanilla, Caramel	
<b>Café ou Thé Gourmand (+1 euro)</b>	10.00€
<b>Glaces (3 boules)</b>	7.00€
Vanille des îles / Coco / Pistache / Chocolat Noir / Spéculoos / Citron Vert / Sorbet Fraise / Sorbet Mangue	

## LA CARTE DES VINS

### LE ROSÉ

**Domaine Hauts du Clos Rosé Réserve 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

**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€ 32.00€

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

Cépages : Merlot, cabernet Sauvignon, cabernet Franc

8.00€ 41.00€

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

Haute Valeur Environnementale

Cépages : Cabernet Franc

6.00€ 30.00€

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

Cépages : Syrah, grenache

6.00€ 29.00€

le verre 12cl 75 cl

### NOS CHAMPAGNES

Laurent Perrier Brut

Laurent Perrier rosé

90.00€

190.00€