

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.

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 Houille 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€

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€

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



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

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€