



**TOUTE L'EQUIPE EST HEUREUSE DE VOUS ACCUEILLIR A L'ESTAMINET.
NOUS VOUS SOUHAITONS DE PASSER UN AGREABLE MOMENT.**



Nos Entrées/Ours Starters

Pannequet de saumon fumé	20.00 €
<i>Smoked Salmon with crabe rillette, ricotta cream</i>	
Langoustine butternut noisette	24.00 €
<i>Crayfish lacquered with soja and honey, caramelized butternut</i>	
La Saint Jacques mont blanc	22.00 €
<i>Scallops, chestnut cream with orange and white chocolate brioche</i>	
Bouchée de volaille sous-bois	16.00 €
<i>Poultry puff pastry, pecorino bechamel, pan fried mushrooms</i>	

Nos Plats/Ours Main Courses

Mignon de veau corsé	28.00 €
<i>Veal filet mignon, butternut mousseline</i>	
Suprême de volaille sauce Maroilles	21.00 €
<i>Chicken breast, Maroilles sauce, smashed pumpkin</i>	
Filet de bar meunière	24.00 €
<i>Seabass filet, lemon butter, salsify with honey</i>	
Risotto de Saint Jacques à l'ail fumé	29.00 €
<i>Risotto with scallops, seasonal vegetables</i>	
Menu Ch'ti Gosse (Sirop à l'eau – Filet de lieu jaune ou tenders – Frites ou purée – 1 boule de glace)	12.90 €

Les Incontournables

Potjevleesch	21.00 €
<i>Terrine of meat in jelly, rabbit, pork, veal et chicken with French fries</i>	
Cromesquis de Crevettes	20.00 €
<i>Shrimp croquette, tartare sauce, French fries</i>	
Welsh jambon	22.00 €
<i>Melting cheese on a slice of bread with ham marinated in beer</i>	
Welsh saumon fumé	25.00 €
<i>Melting cheese on a slice of bread with salmon marinated in beer</i>	
Carbonnade Flamande	20.00 €
<i>Beef stew cooked in beer with French Fries</i>	

Le Coin Fraîcheur

La Salade César Panko	22.00 €
<i>Chicken Salad César</i>	
La Salade chèvre spéculoos	17.00 €
<i>Goat cheese salad with speculoos</i>	
Club Sandwich volaille	20.00 €
<i>Chicken Club Sandwich</i>	
Croque-Monsieur, frites	20.00 €
<i>Toast ham and cheese Sandwich and French Fries</i>	

Nos Desserts/Ours Desserts

Moelleux marron, gelée orange et crème vanille	8.00 €
<i>Chestnut fluffy with orange and vanilla cream</i>	
Palet chocolat Bailey's	8.00 €
<i>Bailey's chocolate palet</i>	
Café gourmand	9.50 €
<i>Gourmet coffee</i>	
Choux aux fruits de saison	8.00 €
<i>Cabbage fruits season</i>	
Pavé Flamand	8.00 €
<i>Chicorée and speculoos ice cream</i>	
Glaces (3 boules)	7.00€
<i>Vanille des îles/ Coco/ Pistache/ Chocolat Noir/ Spéculoos/ Citron Vert/ Sorbet Fraise/ sorbet Mango Vanilla/ coconut/ Pistachio/ Chocolat/ Speculoos/ lime/ strawberry/ mango</i>	

Les Apéritifs & Digestifs

Le cocktail Gantois 15cl	13.00€	Crème de Bêtises 4cl	9.50€
Le Fiero Tonic 20cl	12.00€	Genièvre de Houille 4cl	9.50€
Le Fiero Spritz 20cl	13.00€	Fleur de Bière 4cl	9.50€
Le kir Vin Blanc ou Rouge 15cl	4.80€	Cognac VSOP 4CL	9.50€
Picon Bière ou Vin Blanc 25cl	5.00€	Get 27 4cl	9,50€
Martini, Suze, Campari, Lillet Blanc Rouge & Rosé 4cl	6.00€	Irish Coffee	12.00€
Pastis, Ricard, Ricard Plantes Fraiches 4cl	6.00€	Gwadada Coffee (Rhum, sucre de canne, café)	12.00€
Gin, Vodka, Whisky Jameson, Bourbon Four Rose 4cl	8.00€	La Coupe de Champagne Hermitage 13cl	12.00€
Glenlivet 12 ans (Ecosse 40%) 4cl	12.00€		
Le Cocktail de Saison 15cl	13.00€		
L'Americano 12cl	8.00€		
Panaché, Monaco 25cl	7.50€		
Gin Bombay Saphire & Tonic 29cl	13.00€		

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 €

Bières bouteilles 33 cl

Abbaye de Vaucelles brune 6.2°	8.00 €	La Gantoise 6°	6.00 €	Westmalle triple 9.5°	10.50 €
Grimbergen blanche 6°	6.00 €	Trappiste Orval	10.50 €	Maredsous triple 10°	11.00 €
Chimay bleu 9°	7.50 €	Chimay rouge 7°	10.50 €	Paix Dieu 10°	11.50 €
Anosteke blonde 8°	9.00 €	Triple Karmeliet	7.50 €		
Rince Cochon blonde 8.5°	9.00 €	Duvel 8.5°	7.00 €		

Bière bouteilles 75 cl	La Gantoise	13.50 €	La Vaucelles blonde	14.50 €
-------------------------------	-------------	---------	---------------------	---------

Boissons sans Alcools

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

La Carte des Vins

Le Verre (12cl) 75cl

Le Rosé

Domaine Hauts du Clos Rosé Reserve 2021 (Côtes de Provence)

Cépages : Cinsault, Syrah, Grenache

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

7.50 €

38 €

Les Vins Blancs

Edmond Rentz-Pinot Gris 2019 (Alsace)

Cépages : Pinot Gris

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

9.00 €

45 €

Domaine Hauts du Clos, Terre de Rolle 2021 (Côtes de Provence)

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

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

7.00 €

35 €

Chablis – Domaine des Genèves 2021 (Bourgogne)

Cépages : Chardonnay

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

12.00 €

60 €

Menetou-Salon – Domaine de Jean-Claude Leclerc 2020

Cépages : Sauvignon

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

11.00 €

55 €

Le Moelleux

Domaine de Miselle IGP Côtes de Gascogne, Petit Manseng

Cépages : Petit Manseng

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

7.00 €

35 €

Les Vins Rouges

Le Verre (12cl) 75cl

Château Fontis Médoc Cru-bourgeois 2013 AOC (Bordeaux) Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon Caractéristiques : Fruits rouges, fruits confits, chocolat, puissance en bouche	9.00 €	45 €
Château La Grivelière 2020 AOC (Côtes du Rhône) Cépages : Mourvèdre Caractéristiques : Notes boisés, fruits rouges et terreux, puissant en bouche et tannique	6.50 €	33 €
Château Suau, Cadillac Côtes de Bordeaux 2016 AOP Bio  (Bordeaux) Cépages : Merlot, cabernet Sauvignon, cabernet Franc Caractéristiques : Ample, charnu et fruité, arômes vanillés, mûre et cassis	8.50 €	43 €
Cuvée Alexis Anjou Château de Brossay 2021 (Val de Loire) Haute Valeur Environnementale  Cépages : Cabernet Franc Caractéristiques : Macération courte, sans sulfites, riche, rond, notes de fruits noirs	6.00 €	30 €

Nos Champagnes

Cuvée de l'Hermitage	69 €
Drappier Carte d'Or	72 €

Vous l'avez aimé, n'hésitez pas à nous demander pour l'emporter
Vous n'avez pas trouvé le vin que vous souhaitez, notre maître d'hôtel peut vous aider

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'ouvertures

Lundi au jeudi et dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h

Le vendredi et samedi 12h à 14h30 et de 19h à 22h45

Prix nets
Service compris