

# L'Estaminet Gantois

Hôtel l'Hermitage Gantois Autograph Collection

## Nos Entrées / Ours Starters

<b>Foie Gras de Canard à la vergeoise Brune, Comptée d'oignons, Brioche</b> <i>Duck Foie Gras, caramelized onions, Brioche</i>	<b>21.00€</b>
<b>Tartare de Bœuf au Couteau, Crème de Hareng Fumé</b> <i>Beef Tartare, Smoked Herring Cream</i>	<b>13.00€</b>
<b>Potjevleesch, Condiment Graines de Moutarde à la Bière</b> <i>Viande de lapin, porc, veau et poulet en gelée. Terrine of meat in jelly, rabbit, porc, veal and chicken, beer mustard seed</i>	<b>13.00€</b>
<b>Langoustine, Mayonnaise, blinis &amp; crème aneth &amp; harenga</b> <i>Norway Lobster, Mayonnaise, blinis and dill, Caviar Harenga</i>	<b>24.00€</b>
<b>Œufs Brouillés, Pecorino à la truffe, Salade de roquette aux noix</b> <i>Scrambled eggs, truffled pecorino, arugula salad and nuts</i>	<b>11.00€</b>

## Nos Plats / Ours Main Courses

<b>Tartare de Boeuf, Crème de Hareng Fumé &amp; Frites</b> <i>Beef Tartare, Smoked Herring Cream &amp; French Fries</i>	<b>19.00€</b>
<b>Carbonnade Flamande &amp; Frites</b> <i>Beef Stew cooked in beer, French Fries (this dish is a little sweet)</i>	<b>18.00€</b>
<b>Suprême de Volaille, Purée de Céleri Rave &amp; Noisettes, Jus de Volaille</b> <i>Chicken Breast, Celery and hazelnut Purée, Poultry stock</i>	<b>19.50€</b>
<b>Potjevleesch, Condiment Graines de Moutarde à la Bière, Frites &amp; Salade</b> <i>Viande de lapin, porc, veau et poulet en gelée. Terrine of meat in jelly, rabbit, porc, veal and chicken, Caramelized Onions and grilled bread</i>	<b>18.50€</b>
<b>Welsh, Frites</b> <i>Cheddar fondu à la bière, gratinée avec du pain, jambon blanc et moutarde Melted cheddar with beer, bread, cooked ham and mustard</i>	<b>20.00€</b>
<b>Salade César</b> <i>Poulet Panné frit, Oeuf dur, croûtons, sauce césar, Ceaser Salad, boiled egg, ceaser sauce, croutons, fried chicken</i>	<b>19.00€</b>
<b>Lieu Jaune, Purée de Carottes au Citron, Ecume de Poisson</b> <i>Pollack fish, carrot and lemon purée, fish foam</i>	<b>22.00€</b>
<b>Filet de Boeuf, Sauce Maroilles &amp; Frites</b> <i>Prime Rib, Maître d'hôtel Butter, French Fries</i>	<b>29.00€</b>
<b>Risotto aux Légumes de Saison</b> <i>Risotto with seasonal vegetables</i>	<b>16.00€</b>
<b>Croque-Monsieur à la Tomme de Cambrai, Frites &amp; Salade</b> <i>Toasted ham and cheese sandwich, French Fries &amp; Salad</i>	<b>16.00€</b>

## Nos Desserts / Ours Desserts

<b>Choux Praliné</b>	<b>7.00€</b>
<b>Brownie, Crème Anglaise au Spéculoos</b> <i>Brownie and speculoos custard</i>	<b>7.00€</b>
<b>Tarte Citron Meringuée</b> <i>Lemon Meringue Pie</i>	<b>7.00€</b>
<b>Café Gourmand</b> <i>Plate with selection of mini desserts, and espresso coffee</i>	<b>9.00€</b>
<b>Pavé Glacé Flamand</b> <i>Chicory and speculoos ice cream, meringue and a coating made with speculoos chips</i>	<b>7.80€</b>
<b>Coupe de Glace 3 parfums</b> <i>Ice cream 3 flavors</i>	<b>7.00€</b>

*Vanille des Iles / Coco / Pistache / Chocolat Noir / Chicorée / Spéculoos / Sorbet Citron Vert / sorbet Fraise / Sorbet Mangue  
Vanilla / Coconut / Pistachio / Chocolate / Chicory / Speculoos / lime / Strawberry / Mango*



# BOISSONS

## Les Apéritifs

Le cocktail gantois 15cl	13.00€
Le Fiero Tonic 20cl	12.00€
Le Fiero Spritz 20cl	13.00€
Le Kir vin blanc ou rouge 15 cl	4.80€
Picon Bière ou Vin blanc 25cl / 15cl	5.00€
Martini, Suze, Campari, Lillet Blanc, Rouge & Rosé 5cl	6.00€
Pastis, Ricard, Ricard Plantes Fraiches 4cl	6.00€
Gin, Vodka, Whisky Jameson, Bourbon Four Rose 4cl	8.00€
Glenlivet 12 ans (Ecosse 40%) 4cl	12.00€
La Coupe de Champagne Hermitage 13cl	12.00€
Le Cocktail de Saison 15 cl	13.00€
L'Americano 12 cl	8.00€
Panaché, Monaco 25cl	7.50€
Gin Bombay Sapphire & Tonic 29cl	13.00€

## Les Bières Pression

25cl/33cl/50cl

1664 Pils 5.5°	4.00€ - 5.20€ - 7.00€
Grimbergen Triple D'abbaye 9°	4.50€ - 6.00€ - 8.00€
Lyderic Blonde 6.5°	4.50€ - 6.00€ - 8.00€

## Les Bières Bouteille

La Gantoise 75cl (bière brassée et créée pour l'Hermitage Gantois) 6°	11.00€
La Gantoise 33cl - 6°	6.00€
Grimbergen Blanche 33cl - 6°	6.00€
Grimbergen Rouge 33cl - 6°	6.00€
2 Caps Blonde 33cl - 6°	6.00€
Trappiste Orval 33cl - 6.2°	6.00€
Chimay 33cl Bleu 9° ou Rouge 7°	6.00€
Anosteke Blonde 33cl - 8°	6.00€
Tripel Karmeliet 33cl 8.4°	6.00€
Rince Cochon 33cl 8.5°	6.00€
Duvel 33cl - 8.5°	6.00€
Page 24 Double IPA 33cl 9.5°	7.00€
Westmalle Triple Blonde 33cl 9.5°	7.00€
Maredesous Triple 33cl 10°	7.00€
Paix Dieu 33cl 10°	8.00€

## Les Digestifs

Crème de Bêtises 4cl	9.50€
Genièvre de Houille 4cl	9.50€
Fleur de Bière 4cl	9.50€
Cognac VSOP 4cl	9.50€
Get 27 4cl	7.50€

## Les Softs, Cafés & Thés

Vitel 50cl / 1l	3.80€ / 7.00€
San Pellegrino 50cl / 1l	3.80€ / 7.00€
Tourtel Twist Citron	5.80€
Le Virgin Gantois (Jus exotique & sirop de grenadine) 15cl	7.00€
Jus de Fruits Pampryl 25cl (Orange, Tomate, Abricot, Pamplemousse, Ananas)	4.00€
Coca Cola, Cola Cola Zero, Orangina, Perrier 33cl	4.50€
Limonade, Schweppes Agrumes, Fuze Tea 25cl	4.50€
Expresso / Expresso Décaféiné	3.00€
Capuccino ou Latte	5.50€
Thé, Infusion, Double Expresso	5.00€

# LA CARTE DE VINS

Le Verre 12cl Bouteille 75cl

## Le Rosé

<b>Fond du Broc "Bisson" 2019 (AOP Côtes de Provence) Bio</b>	<b>7.50€</b>	<b>36€</b>
<i>Cépages : Grenache, Mourvèdre, Syrah, Rolle / Accords: Rillettes et coquillages</i>		
<i>Caractéristiques :lipide, fleur d'acacia, fruits exotiques, agrumes et petits fruits rouges</i>		

## Les Blancs

<b>Edmond Rentz-Pinot Gris (Alsace)</b>	<b>6€</b>	<b>29€</b>
<i>Cépages : Pinot gris / Accords: Foie gras, saumon fumé, poissons, crustacés</i>		
<i>Caractéristiques: Vin blanc sec, frais, arômes fumés et raisins secs</i>		
<b>Domaine Rion Aligoté - élevage en fut de chêne (Bourgogne)</b>	<b>5.5€</b>	<b>27€</b>
<i>Cépages : Aligoté / Accords: Crustacés, Escargots</i>		
<i>Caractéristiques: rafraichissent, doux et fin en bouche, fleurs blanches, pêche de vigne et citronnelle</i>		
<b>Château Font du Broc, Rolle 2019 Bio (Côtes de Provence) Bio</b>	<b>7€</b>	<b>35€</b>
<i>Cépages : Rolle / Accords: Poissons crus, viande blanches, fromages frais, poissons blanc</i>		
<i>Caractéristiques: finesse et volume, notes de poire et ananas, au nez parfum des fleurs blanches et poire</i>		
<b>Clos des Augustins "Les Bambins"(Languedoc) Bio</b>		<b>32€</b>
<i>Cépages : Vermentino, Chardonnay, roussane / Accords: Fruits de mer, terrine de poissons, salades</i>		
<i>Caractéristiques: Fruité, arômes aux fleurs blanches, bouche intense</i>		
<b>Macon-Fuissé - Domaine Thibert Miranda AOC (Bourgogne)</b>		<b>40€</b>
<i>Cépages : Chardonnay / Accords: Volailles, poissons, salades composés et fromage de chèvre</i>		
<i>Caractéristiques: Fruité, gras, rond en bouche, arômes de poire et fruits exotiques</i>		
<b>Sancerre AOC Domaine Dauny "Les Caillots"(Val de Loire) Bio</b>		<b>44€</b>
<i>Cépages : Sauvignon / Accords: Poissons froid, huîtres, fruits de mer, crustacés et fromage</i>		
<i>Caractéristiques: pointe d'acidité, notes de fleur d'oranger, pomme et casis</i>		
<b>Sancerre La Poussie 37.5 cl</b>		<b>28€</b>
<i>Cépages : Sauvignon / Accords: Poissons froid, huîtres, fruits de mer, crustacés et fromage</i>		
<i>Caractéristiques: pointe d'acidité, notes de fleur d'oranger, pomme et casis</i>		

## Les Rouges

<b>Château Fontis Médoc 2013 cru-bourgeois (Bordeaux)</b>	<b>7€</b>	<b>35€</b>
<i>Cépages : Merlot, cabernet sauvignon / Accords: tartare de boeuf, viandes en sauce,</i>		
<i>Caractéristiques: fruits rouges, fruits confits chocolat, puissant en bouche</i>		
<b>Château Grand Moulin-Vieilles Vignes Corbieres (Languedoc)</b>	<b>6.5€</b>	<b>30€</b>
<i>Cépages : carignan, syrah, grenache, mourvèdre / Accords: Viandes rouges, plats en sauce</i>		
<i>Caractéristiques: corsé et fruité, fruits noirs au nez, avec des notes de réglisse, des garigues et tanins fondus.</i>		
<b>Les Petits Ducs IGP Bio - Château Boucarut 2018 (Pays d'Oc)</b>	<b>5.5€</b>	<b>27€</b>
<i>Cépages : cinsault, syrah, grenache, mourvèdre / Accords: Viande rouge, lotte en sauce, fromage Maroilles</i>		
<i>Caractéristiques: souple, sur le fruit avec des tanins doux, nez floral, fruité,</i>		
<b>Château La Gravelière (Cotes du Rhône)</b>	<b>7€</b>	<b>35€</b>
<i>Cépages : mourvèdre / Accords: bœuf, agneau et gibier</i>		
<i>Caractéristiques: notes boisés, fruits rouges et terreux, puissant en bouche et tannique</i>		
<b>Domaine Rion Hautes Côtes de Nuit (Bourgogne)</b>	<b>7€</b>	<b>35€</b>
<i>Cépages : pinot noir / Accords: viande rouges, volaille en sauce, fromages</i>		
<i>Caractéristiques: fruit rouges, légèrement framboisé, suavité en bouche,</i>		
<b>Beaujolais Villages AOC Domaine Bered "Madone" Bio(Beaujolais)</b>		<b>37€</b>
<i>Cépages : gamay / Accords: pates, veau et porc, volaille</i>		
<i>Caractéristiques: léger, souple et sec, belle notes de fruits rouges, fruits noirs</i>		
<b>Château Suau AOC Cadillac Côtes de Bordeaux(Bordeaux)</b>		<b>39€</b>
<i>Cépages : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc / Accords: viande rouge</i>		
<i>Caractéristiques: Ample, charnu et fruité, ce vin séduit par ses arômes de mûre et de cassis, associés à des notes vanillées, mais aussi par sa belle matière et sa finale fraîche et élégante</i>		
<b>Cordonnier Pinot-noir (Bourgogne)</b>		<b>38€</b>
<i>Cépages : pinot noir/ Accords: viandes rouges grillés, fromage de chèvre et agneau</i>		
<i>Caractéristiques: La couleur est violine et brillante, le nez est fruité sur les fruits rouges. La bouche est généreuse, les tanins sont charnus et la finale est persistante</i>		

## Le Moelleux

<b>IGP Côtes de Gascogne, Petit Manseng (Gascogne)</b>	<b>7€</b>
<i>Cépages : Petit Manseng/ Accords: foie gras, fromage de brebis et desserts</i>	
<i>Caractéristiques: facile à boire, au nez des arômes de fleurs et miel, en bouche agrumes, notes de miel et arômes réglissées</i>	

[www.hotelhermitagegantois.com](http://www.hotelhermitagegantois.com)

224 Rue Pierre Mauroy - 59000 Lille

Tel: 03.20.85.30.30

### HORAIRES D'OUVERTURE

Du Lundi au Dimanche  
De 12h00 -14h00  
19h00 - 21h45

### OPENING TIME

From Monday to Sunday  
from 12 p.m. to 2 p.m.  
7p.m. to 9:45 p.m.