

Nos Entrées/Ours Starters

Foie Gras de Canard à la Vergeoise Brune, Comptée d'oignons, Brioche	21.00 €
<i>Duck Foie Gras, Caramelized Onions, Brioche</i>	
Tartare de Bœuf au Couteau, Crème de Hareng Fumé	13.00 €
<i>Beef Tartare, Smoked Herring Cream</i>	
Potjveleesh, Condiment Graine de Moutarde à la Bière	13.00 €
<i>Terrine of meat in jelly, rabbit, porc, veal and chicken, beer mustard seed</i>	
Langoustine, Mayonnaise, Blinis & Crème Aneth & Harenga	24.00 €
<i>Norway Lobster, Mayonnaise, blinis and dill, Caviar Harenga</i>	
Œufs Brouillés, Pecorino à la Truffe, Salade de Roquette au noix	11.00 €
<i>Scrambled Eggs, Truffled Pecorino, argula salad and nuts</i>	

Nos Plats/Ours Main Courses

Le Potjevleesch Maison, Graines de Moutarde à la bière, Mesclun & Frites	18.50 €
<i>Terrine of meat in jelly, rabbit, porc, veal and chicken, beer mustard seed, Salad and French Fries</i>	
La Carbonade Flamande & Frites	18.00 €
<i>Beef Stew cooked in beer, French Fries (this dish is a bit sweet)</i>	
Tartare de Bœuf, Crème de Hareng Fumé & Frites	19.00 €
<i>Beef Tartare, Smoked Herring Cream & French Fries</i>	
Le Welsh & Frites	20.00 €
<i>Melting Cheese on a slice of bread with ham marinated in beer, with French fries</i>	
Salade César (poulet frit, œuf mollet, croûtons, sauce César)	19.00 €
<i>Caesar Salad, Boiled egg, Caesar sauce, croutons, fried chicken</i>	
Lieu Jaune, Purée de Carottes au Citron, Ecume de Poisson	22.00 €
<i>Pollack Fish, Carrot and lemon purée, fish foam</i>	
Suprême de Volaille, Purée de Céleri Rave & Noisettes, Jus de Volaille	19.50 €
<i>Chicken Breast, Celery and hazelnut Purée, Poultry Stock</i>	
Filet de Bœuf, Sauce Maroilles & Frites	29.00 €
<i>Beef filet, Maroilles cheese sauce & French Fries</i>	
Risotto aux Légumes de Saison	16.00 €
<i>Risotto with seasonal vegetables</i>	
Croque-Monsieur à la Tomme de Cambrai, Frites & Salade	16.00 €
<i>Toasted ham and cheese sandwich, French fries, and salad</i>	
Menu Ch'ti Gosse (Sirop à l'eau – Filet de lieu jaune ou tenders – Frites ou purée – 1 boule de glace)	12.90€

Nos Desserts/Ours Desserts

Choux Praliné	7.00 €	Pavé Glacé Flamand	7.80€
Brownie, Crème Anglaise au Spéculoos	7.00 €	<i>Chicory and speculoos ice cream, meringue and coating mande with speculoos chips</i>	
Tarte au Citron Meringuée	7.00 €	Glaces (3 boules)	7.00€
Café Gourmand	9.50 €	<i>Vanille des îles / Cocol / Pistache / Chocolat Noir / Chicorée / Spéculoos / Citron Vert / Sorbet Fraise / sorbet Mangue Vanilla / coconut / Pistachio / Chocolate / Chicory / Speculoos / lime / strawberry / man</i>	

Les Apéritifs & Digestifs

Le cocktail Gantois 15cl	13.00€	Crème de Bêtises 4cl	9.50€
Le Fiero Tonic 20cl	12.00€	Genièvre de Houlle 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	7.50€
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€		
La Coupe de Champagne Hermitage 13cl	12.00€		
Le Cocktail de Saison 15cl	13.00€		
L'Americano 12cl	8.00€		
Panaché, Monaco 25cl	7.50€		
Gin Bombay Sapphire & Tonic 29cl	13.00€		

Les Bières

1664 Blonde Pils (5.5°)	25cl / 33cl / 50cl
Lyderic Blonde, Brassée à Roncq (6.5°)	4.00€/5.20€/7.00€
Grimbergen Triple D'abbaye (9°)	4.50€/6.00€/8.00€
	4.50€/6.00€/8.00€
<u>Bière Bouteille 33cl</u>	
Abbaye de Vaucelles Brune 6.2°	6.00€
La Gantoise - 6°	6.00€
Grimbergen Blanche - 6°	6.00€
Trappiste Orval – 6.2°	6.00€
Chimay Bleu 9° Rouge 7°	6.00€
Anosteke Blonde 8°	6.00€
Tripel Karmeliet 8.5°	6.00€
Rince Cochon 8.5°	6.00€
Duvel 8.5°	7.00€
Westmalle Triple Blonde 9.5°	7.00€
Maredsous Triple 10°	7.00€
Paix Dieu 10°	8.00€
<u>Bière Bouteille 75cl</u>	
La Gantoise 75cl (bière brassée et créée pour l'Hermitage Gantois)	11.00€
Abbaye de Vaucelles Prima 5°	11.00€

Boissons sans Alcools

Vittel, San Pellegrino	50cl/1l	3.80€/7.00€
Tourtel twist citron, bière sans alcool		5.80€
Le Virgin Gantois (jus exotique, grenadine)		7.00€
Jus de fruits Pampryl	20cl	4.00€
Coca,Coca Zéro, Orangina, Perrier	33cl	4.50€
Limonade, Schweppes, Fuze Tea	25cl	4.50€
Expresso ou Décaféiné		3.00€
Capuccino ou Latte		5.50€
Thé, Infusion, Double Café		5.00€

Prix nets

La Carte des Vins

Le Verre (12cl) 75cl

Le Rosé

Fond du Broc « Bisson » 2019 Bio (Côtes de Provence)

Cépages : Grenache, Mourvèdre, Syrah, Rolle / Accords : Rillettes et Coquillages
Caractéristiques :

7.50€

36€

Les Vins Blancs

Edmond Rentz-Pinot Gris 2018 (Alsace)

Cépages : Pinot Gris / Accords : Foie Gras, Saumon Fumé, Poissons, Crustacés
Caractéristiques : Vin blanc sec, frais, arômes fumés et raisins secs

6.00€

29€

Domaine Rion Aligoté- Elevage en fut de chêne 2018 (Bourgogne)

Cépages : Aligoté / Accords : Crustacés, Escargots
Caractéristiques : rafraichissent, doux et fin en bouche, fleurs blanches, pêche de vigne citronnelle

5.50€

27€

Château Font du Broc, Rolle 2019 Bio (Côtes de Provence)

Cépages : Rolle / Accords : Poissons Crus, Viande Blanches, Fromages frais, poisson blanc
Caractéristiques : Finesse et Volume, notes de poire et ananas au nez parfum de fleurs blanches et poire

7.00€

35€

Clos des Augustins « Les Bambins » 2019 Bio (Languedoc)

Cépages : Vermentino, Chardonnay, Roussane / Accords : Fruits de mer, terrine de poissons, salades
Caractéristiques : Fruité, arôme aux fleurs blanches, bouche intense.

32€

Macon-Fuissé – Domaine Thibert Miranda 2020 (Bourgogne)

Cépages : Chardonnay / Accords : Volailles, Poissons, Salades composés et fromage de chèvre
Caractéristiques : Fruité, Gras, Rond en bouche, arôme de poire et fruits exotiques

40€

Chablis – Domaine des Genèvees 2020 (Bourgogne)

Cépages : Chardonnay / Accords : Poissons Froid, Huitres Fruits de mer, Crustacés et fromage
Caractéristiques : Pointe d'acidité, notes de fleur d'oranger, pomme et cassis

9.00€

40€

Sancerre La Poussie 37.5cl

Cépages : Chardonnay / Accords : Poissons Froid, Huitres Fruits de mer, Crustacés et fromage
Caractéristiques : Agrumes, citron, pamplemousse – Minéral, fruité et rond

28€

Le Moelleux

Domaine de Miselle IGP Côtes de Gascogne, Petit Manseng

Cépages : Petit Manseng / Accords : Foie Gras, Fromage de Brebis et desserts
Caractéristiques : facile à boire, au nez arômes de fleurs et miel, en bouche agrumes, notes de miel et arômes réglissées.

7.00€

Prix nets

Les Vins Rouges

Château Fontis Médoc Cru-bourgeois 2013 AOC (Bordeaux)	7.00€	35€
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon/ Accords : Tartare de Bœuf, Viande en sauce Caractéristiques : Fruits rouges, fruits confits, chocolat, puissance en bouche		
Savigny-les-Beaune Vieilles Vignes – Domaine Rion 2017 (Bourgogne)		60€
Cépages : Pinot Noir / Accords : Viande Rouge, Veau, Volaille Caractéristiques : Souple et léger notes de fruits rouges, fruits noirs		
Domaine Rion Hautes Côtes de Nuit 2017 (Bourgogne)	7.00€	35€
Cépages : Pinot Noir/ Accords : Viande Rouge, Volaille en sauce et fromages Caractéristiques : Fruits rouges, légèrement framboisé, suavité en bouche		
Château La Gravelière 2018 AOC (Côtes du Rhône)	6.50€	33€
Cépages : Mourvèdre/ Accords : Bœuf, agneau et gibier Caractéristiques : Notes boisés, fruits rouges et terreux, puissant en bouche et tannique		
Château Grand Moulin-Vieilles Vignes Corbières 2016 AOP (Roussillon)		30€
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon/ Accords : Tartare de Bœuf, Viande en sauce Caractéristiques : Fruits rouges, fruits confits, chocolat, puissance en bouche		
Château Suau, Cadillac Côtes de Bordeaux 2018 AOP Bio  (Bordeaux)		39€
Cépages : Merlot, cabernet Sauvignon, cabernet Franc/ Accords : Viande Rouge Caractéristiques : Ample, charnu et fruité, arômes vanillés, mûre et cassis		
Philippe Cordonnier Pinot Noir 2019 (Bourgogne)		38€
Cépages : Pinot noir/ Accords : Viande rouges grillées, fromage de chèvre et agneau Caractéristiques : la couleur est violine et brillante, nez fruité sur les fruits rouges.		

Nos Champagnes

Veuve Kastens brut, cuvée de l'Hermitage	69€
Drappier Carte d'Or	72€
Drappier Rosé Nature	95€

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 auprès du Maître d'Hôtel »

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 vendredi de 12h à 14h et de 19h à 21h30
Le samedi 12h à 14h et de 19h à 22h
Fermé le dimanche

Prix nets