



Estaminet L'Hazewinde

Instagram: estaminet_l_hazewinde Facebook: Estaminet L'Hazewinde Email: @estaminet-hazewinde.fr

Pour Manger

Les Incontournables du nord

Carbonade Flamande	18,50 €
Boeuf mijoté à la bière, au pain d'épice et à la vergeoise brune	
Flamiche maroilles	16,20 €
Pâte briochée, compotée d'oignon et maroilles gratinés (plat végétarien)	
Poulet au maroilles	16,50 €
Blanc de poulet enveloppés d'une sauce maroilles	
Potjevleesch de la maison	15,80 €
Morceaux de viandes blanches (porc, lapin, poulet) en gelée vinaigrée (plat froid)	
Welsh complet	16,50 €
Tranche de pain imbibée de bière, moutarde, jambon et cheddar, le tout gratiné au four et oeuf au plat	
Assiette Régionale	22,00 €
Assortiment de spécialités en petit format : Carbonade, Potjevleesch et Welsh cheddar	

Les Gourmands

Assiette gourmande	8,00 €
Merveille spéculoos, Crème à la chicorée, Mousse au chocolat, flan du Capitaine	
Café gourmand	8,70 €
Assiette gourmande accompagnée d'un café	
Thé gourmand	8,90 €
Assiette gourmande accompagnée d'un Thé	
Irish gourmand	15,00 €
Assiette gourmande accompagnée d'un Irish coffee	

Les Glaces

Dame Blanche	8,50 €
Glace régionale vanille, coulis de chocolat, crème fouettée et copeaux de chocolat	
Dame Suzon	8,00 €
Glace régionale vanille, coulis de caramel beurre salé, crème fouettée et éclats de spéculoos	
Colonel du Nord Sorbet régional citron et genièvre 3cl - (40°)..	7,00 €

Les Planches Apéritives

La petite planche (2 personnes)	7,50 €
Smout (saindoux assaisonné), pâté au pain d'épices, fromages régionaux, saucisse sèche	
La grande planche (4 personnes)	15,00 €
Smout (saindoux assaisonné), pâtés au pain d'épices et au pruneau, fromages régionaux, saucisses sèches	

Les Entrées

Duo de terrines	6,50 €
Pâté de cochon à la Bière et pâté de cochon aux Pruneaux	
Saumon fumé	7,50 €
Flamiche au Maroilles pâte briochée et maroilles	7,50 €
Os à moëlle	9,00 €
Cassiolette d'Escargots	9,00 €
Escargots en sauce	

Nos Spécialités

Jambonneau rôti	18,00 €
Pêche du jour	18,20 €
Poisson selon arrivage	
Chicon-gratin	15,90 €
Endives, Jambon et béchamel, gratinés au four	
Pavé de rumsteack (200gr)	17,90 €
Filet Américain	16,80 €
Saumon fumé	17,00 €

Accompagnements

et sauces

Frites et salade *ou*
Légumes du moment *ou*
Gratin dauphinois et salade
.....
Sauces : mayonnaise, maroilles,
poivre, moutarde

Menu enfant

12,50 €

Carbonade *ou*
Jambon

Servi avec frites
+ 1 soft (hors bouteille d'eau 1l et cocktails)
+ 1 mini dessert (merveille, glace ou flan)

Les Desserts

Paris-Brest au Spéculoos	6,50 €
Servi avec crème fouettée	
Merveille au Spéculoos ou au Chocolat	7,00 €
Meringues, crème montée au spéculoos ou au chocolat, crème fouettée et brisures de spéculoos ou copeaux de chocolat	
Mousse au chocolat	7,50 €
Servie avec noisettes caramélisées	
Crème brûlée à la chicorée	6,00 €
Le Flan du Capitaine	8,00 €
Servi avec crème fouettée	

Tous nos plats et desserts privilégient des produits locaux et sont réalisés avec beaucoup d'amour par nos équipes !

Nous vous servons gratuitement de l'eau potable sur demande. Prix TTC et service compris. N'hésitez pas à demander à notre équipe de vous communiquer la liste de nos allergènes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pour Boire

Les Bières Pression

	25cl	33cl	50cl
Luxe du Moulin Blonde - (5,3°)	4,30€	5,40 €	7,50€
Trois Monts Blonde - (8,5°)	4,60 €	5,70 €	8,00€
Triple secret des Moines Blonde - (8°)	4,60 €	5,70 €	8,00€
Hippy Juicy Neipa - (5,5°)	4,60 €	5,70 €	8,00€
Picon-Bière Blonde de St Landelin (6,5°) et Picon (18°)	5,70€	7,20 €	9,30€

Les Bières Bouteilles et cidres

Hommelbier Brasserie Leroy - Blonde - 25cl (7°)	4,80 €
Anosteke Brasserie du pays flamand - Blonde - 33cl (8°)	6,00 €
Westmalle Extra Trappistes Westmalle - Blonde - 33cl (4,8°) ...	5,50 €
Duvel Brasserie Duvel Moortgat - Blonde - 33cl (8°)	6,00 €
Rouge Flamande Brasserie d'Esquelbecq- Ambrée - 33cl (7°) ..	6,00 €
Goudale Blanche Brasserie Goudale - Blanche - 33cl (7°)	5,50 €
Houthakker Rouge Brasserie 3 monts - Fruitée - 33cl (5,9°) ..	6,00 €
Bellenaert Triple Brasserie Bellenaert - Blonde - 75cl (8°)	14,00 €
La Raoul Brasserie Goudale - Blonde - 75cl (7°)	11,00 €
Cidre Loïc Raison Fruité (IGP Bretagne 25cl, 2,5°)	4,00 €

Les Vins

	12cl	75cl
L'Aulnay Vieilles Vignes (Rouge) 12° Val de Loire. André Benoist - Saint Nicolas de Bourgueil AOP	6,00€	30,00€
Côtes-du-Rhône (Rouge) 13° - Rhône sud Vidal Fleury - Vin de France Bio	X	25,00€
Guilhem (Rouge) 13° - Pays d'Hérault Moulin de Cassac, Famille Guibert - Vin Bio	5,00€	25,00€
Château du Bousquet (Rouge) 13° - Bordeaux ... Château du Bousquet - Côte de Bourg AOC	7,00€	35,00€
Bourgogne (Rouge) 13° - Bourgogne Domaine Arnoux père et fils - Bourgogne AOC	X	55,00€
Petite Ruche (Rouge) 13° - Rhône M. Chapoutier - Crozes Hermitage AOC	X	50,00€
Pie VI (Rouge) 14° - Rhône M. Chapoutier - Château-neuf-du-Pape AOP	X	86,00€
Cuvée Saint Pierre (blanc Sec) 12° - Languedoc Roussillon - Mommessin - Pays d'Oc IGP - Sauvignon blanc	X	4,50€
L'Orangerie (Blanc) 13° - Rhône sud Vidal Fleury - Vin de France Bio - Chardonnay	5,00€	25,00€
Les Amours de la Reine (Moelleux) 13° - Pays d'Hérault	5,60€	28,00€
Sancerre (Blanc) 13° - Bordeaux Château du Bousquet - Côte de Bourg AOC	X	55,00€
Le Finage (Blanc) 13° - Bourgogne Domaine Arnoux père et fils - Chablis AOC	X	49,00€
Rosé Gris (Rosé) 13° - Rhône M. Chapoutier - Crozes Hermitage AOC	5,00€	25,00€
Champagne 13° - Veuve Pelletier	8,50€	48,00€

Nos millésimes peuvent varier en fonction des arrivages, n'hésitez pas à les demander à notre équipe

Les Boissons Apéritives

Chuche Mourette Liqueur de Genièvre et cassis (18°) - 6cl	5,20	€
Le Whisky Flamand Distillerie de Wambrechies - (40°) - 4cl	5,50	€
Ricard (45°) - 2cl	4,00	€
Martini rouge ou blanc (15°) - 7cl	5,00	€
Le Picon - Vin blanc Picon, Vin blanc, sirop de citron et cointreau - 14cl	5,50	€
Le Kir au vin blanc ou Pétillant (12°) - 12,5cl	5,50	€
Crème (18°, Violette ou Cassis) ou sirop au choix		

Les Cocktails

Le Verger (sans alcool) 25cl	5,00	€
Jus de pomme régional, jus de citron, sirop d'hibiscus		
Rose-Tonic 25cl - Gin de Loos 40°, Tonic, sirop de Rose et Jus de Citron .	7,50	€
Petit Coquelicot 12,5cl - Cointreau (40°), sirop de coquelicot, Pétillant (11,5°)	6,00	€

Les Soft

Jus de pomme régional - 25cl	3,90	€
Kombucha Noko Brasserie du Pays flamand - 33cl	5,90	€
Framboise-hibiscus ou Citron-gingembre		
Sirop à l'eau - 25cl	3,00	€
Limonade - 25cl	3,20	€
Diabolo - 20cl	3,40	€
Coca Cola - 33cl Classique, Zéro ou Cherry	4,00	€
Fanta - 25cl	3,90	€
Fuze Tea pêche - 25cl	3,90	€
Schweppes Tonic - 25cl	3,90	€
Eau gazeuse ou plate Villers - 50cl	6,00	€
Eau gazeuse ou plate Villers - 100cl	4,00	€

Nos sirops : Grenadine, Menthe, Violette, Fraise, Framboise, Rose,
Mûres, Cerise, Hibiscus, Pêche, Citron, Coquelicot

Les Boissons Chaudes

Café Expresso, allongé ou décaféiné	2,20	€
Double expresso	4,20	€
Chicorée	4,00	€
Infusion ou thé	3,50	€
Supplément lait	0,20	€
Irish Coffee Whisky Thomas Jefferson (5cl, 40°), café et crème fouettée	8,20	€
Vlaams Coffee Genièvre de Loos (5cl, 35°), café et crème fouettée	8,20	€
Bistouille Café et Genièvre de Houle (40° - 3cl)	6,00	€

Les Digestifs

Genièvre de Houle (40°) - 3cl	5,50	€
Fleur de Bière (40°) - 3cl	5,50	€
Gratte-cul Liqueur de baie d'Eglantier (45°) - 3cl	5,50	€
Get 27 Liqueur de Menthe (17,9°) - 6cl	6,00	€
Baileys Crème de Whisky (17°) - 6cl	6,00	€
Cognac (40°) - 6cl	6,00	€
Calvados (40°) - 6cl	6,00	€
Liqueur de spéculoos (17°) - 6cl	6,00	€