



# LE MEUNIER

## Apéritifs

<b>Américano maison</b> (12cl)	<b>Ricard</b> (4cl)	6,90	<b>Kir pétillant</b> (10cl)	5,90
<b>Porto Rouge/ Blanc</b> (6cl)	<b>Pineau</b> (6cl)	4,90	Méthode traditionnelle, cassis, mûre ou pêche	
<b>Martini rosso, bianco</b> (6cl)	<b>Suze</b> (6cl)	5,90	<b>Kir vin blanc</b> (10cl)	4,90
<b>Spritz</b> (12cl) Aperol, prosecco, eau Pétillante, glace et tranche de citron		6,90	Cassis, mûre ou pêche	
<b>St Germain Spritz</b> (12cl) Liqueur de fleurs de sureau, prosecco, eau Pétillante, glace et tranche de citron		6,90	<b>Picon bière</b> (25cl) (33cl) 5,70 / (50cl) 7,50	4,50
<b>Limoncello Spritz</b> (12cl) Limoncello, prosecco, eau Pétillante, glace et tranche de citron		6,90	<b>Picon Vin Blanc</b> (20cl)	4,50

## Cocktails

<b>Gin fizz</b> (12cl) Gin, rondelle de citron, sucre, eau gazeuse	6,90	<b>Gin Tonic</b> (12 cl) Gin, tonic, rondelle de citron	6,90
<b>Blue Lagoon</b> (8cl) Vodka Absolut, citron, Curaçao	6,90	<b>L'Hawaii</b> (12cl) Curaçao, sucre, citron, jus d'ananas, Cointreau	6,90
<b>Cuba libre</b> (12cl) Rhum, citron vert, Coca-Cola,	6,90	<b>Planteur</b> (12cl) Rhum brun, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron	6,90
<b>Mojito original</b> (12cl) Rhum Havana Club 3 ans (4cl), citron vert, sucre, menthe fraîche, eau pétillante	6,90	<b>Tequila Sunrise</b> (12 cl) Tequila, orange, grenadine	6,90
<b>Mojito royale</b> (12cl) Rhum Havana Club 3 ans (4cl), citron vert, sucre, menthe fraîche, vin blanc pétillant	8,90	<b>Violet Bomb</b> (12 cl) Vodka, citron, limonade, violette	6,90

## Mococktails

<b>Le Meunier</b> (12cl) Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, grenadine	4,90
<b>Tutti Frutti</b> (12cl) Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fraise	4,90
<b>Bomb Pompe</b> (12cl) Jus de pomme, eau pétillante et framboise	4,90

## Whiskies (4cl)

<b>Aberlour - Cardhu - Busmills</b>	6,90
<b>Chivas Regal - Jack Daniel's</b>	6,90
<b>Four Roses</b>	6,90
<b>JB - Clan Campbell</b>	4,90
Soft (10cl) + 1 €	

## Pétillants

<b>Prosecco</b> (10cl)	5,90
<b>Grandin</b> (10cl) Méthode champenoise	5,90

## Champagnes

<b>Mercier</b> (10cl)	7,90
<b>Mercier</b> (75cl)	48,00
<b>Moët and Chandon</b> (75cl)	55,00

## Softs

<b>Coca-Cola</b> (33cl)	3,90	<b>Orangina</b> (25cl)	3,90
<b>Coca-Cola SANS SUCRES</b> (33cl)	3,90	<b>Schweppes Tonic ou Agrum'</b> (25cl)	3,90
<b>Coca-Cola Cherry</b> (33cl)	3,90	<b>Limonade/Diabolo</b> (25cl)	3,20/3,70
<b>Sprite FANTA</b> (25cl)	3,90	<b>Perrier</b> (33cl)	3,90
<b>fuzetea</b> (25cl)	3,90	<b>Sirop à l'eau</b> (25cl) fraise, citron, pêche, grenadine, menthe, violette	3,50
<b>TROPICO</b> (25cl)	3,90	<b>Jus de fruits Minute Maid</b> (25cl) orange, ananas, pomme	3,70

## Eaux

**St Amand, plate ou gazeuse**

la bouteille de 20 cl 2,90 - de 50 cl 3,90 - 1 litre 5,90

## Les Bières à la pression

Bière régionale / Brasserie de St Omer	Le demi 25 cl	La gourde 33 cl	La pinte 50 cl
<b>Goudale Blonde 7.2°</b> Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.	4,60	5,90	7,60
<b>Goudale Ambrée 7.2°</b> Recette originale de la bière La Goudale et extrêmement rafraîchissante.	4,60	5,90	7,60
<b>Premium de Saint-Omer 5.5°</b> Moelleuse et rafraîchissante avec un arôme incomparable	3,90	5,10	6,60
<b>La Raoul 7°</b> Bière blonde du Nord aux houblons des Flandres	4,60	5,90	7,60
<b>Triple Secret des Moines Blonde 8°</b> Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser pendant 2 semaines des cônes de houblon	4,60	5,90	7,60
<b>Triple Secret des Moines Rouge 8°</b> Rencontre entre la triple blonde et la cerise parfait équilibre entre fraîcheur et douceur	4,60	5,90	7,60

Les Bières du moment à la pression, consultez l'ardoise !

## Les Bières à la bouteille

<b>Belzebuth Rouge 8.5°</b> Bière fruitée entre arômes de cranberries et agrumes de fruits	33 cl	5,90
<b>Belzebuth Violette 2.8°</b> Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière	33 cl	5,90
<b>Belzebuth Rosée 2.8°</b> Bière blanche aromatisée à la framboise	33 cl	5,90
<b>Belzebuth Ginger Citron vert 4.5°</b> Bière blanche aromatisée au gingembre et citron vert	33 cl	5,90
<b>Triple Secret des Moines Brune 8°</b> Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat	33 cl	5,90
<b>Goudale Rhum Finish 7.9°</b> Bière ambrée aux notes de caramel et de vanille	33 cl	5,90
<b>Hoegarden blanche 4.5°</b> Bière à la robe jaune pâle aux notes fruitées d'agrumes	33 cl	5,90
<b>Paix Dieu 10°</b>	33 cl	5,90
<b>Chimay bleue 8.5°</b>	33 cl	5,90
<b>Goudale 0.0°</b> Sans alcool	25 cl	4,50
<b>Goudale citron 0.0°</b> Sans alcool. Bière à l'arôme naturelle du citron	25 cl	4,50

## Planches à partager

<b>Charcuteries</b> Rosette, Salami, Chorizo, Jambon cru	13,50
<b>ou Fromages</b> Monts des Cats, Camembert, Maroilles	
<b>Mixte</b>	14,90
<b>Mixte XXL</b>	21,90
<b>Portion de frites</b>	3,90

## Omelettes

<b>Omelette nature</b>	10,90
<b>Omelette jambon ou fromage</b>	11,30
<b>Omelette complète</b>	11,90

## Entrées

<b>Tarte au Maroilles</b> salade de saison	7,90
<b>Potje-Vleesch</b> et ses condiments	10,90
<b>Assiette de charcuteries</b> salade, noisette de beurre	7,90
<b>Rillettes de canard et jambon cru</b> confiture d'oignons	8,50
<b>Saumon gravlax</b> crème d'aneth sur son lit de salade (saumon mariné)	7,90
<b>Escargots beurre d'ail</b> par 6 / 6,90 - par 12 / 10,90	

## Moules

Provenance selon saison

(Persil, oignons, céleri branche, carottes, vin blanc) avec ses frites fraîches	
<b>Moules marinières</b>	14,90
<b>à la crème</b>	14,90
<b>au Maroilles</b>	14,90
<b>à La Bière</b>	14,90

## Formule Express 15,90

(Hors week-end et jours fériés)

### Plat du Jour + Boisson + Café

1 Verre de vin (12 cl)  
Les Méridiennes-Marrenon,  
Vaucluse, IGP Rouge/ Blanc/ Rosé  
ou 1 Bière Premium (25 cl)  
ou 1 Verre de soft (25 cl)  
Coca, Schweppes, Limonade, Orange

## Plats

### Salades

**Salade Cheviette** ☺ 15,90

Salade, tomates, chèvre pané, pommes frites, cerneaux de noix

**Salade César** ☺ 14,30

Salade, tomates, émincé de poulet, copeaux de Grana Padano, croûtons, sauce César

**Salade Océane** 15,90

Salade, tomates cerises séchées, saumon, pamplemousse, câpres, citron

### Spécialités régionales

**Émincé de Blanc de Poulet** 14,90

Gratiné au Maroilles

**Carbonade à la Flamande** ☺ 15,50

Mijoté de boeuf à la bière brune, pain d'épices et cassonade

**Potje-Vleesch** ☺ 15,50

Terrine «Maison» de 4 viandes : volaille, lapin, porc et veau, servie en gelée, frites

**Déclinaison en Flandres** ☺ 17,90

Potje, Carbonade, Welsh Maroilles, tarte Maroilles

**Welsh classique** ☺ 15,50

Pain imbibé de bière, Cheddar ou Maroilles, jambon ou poulet, frites

**Welsh royal** ☺ 16,50

Classique + oeuf au plat, saucisse Francfort

**Fricandelles** 14,90

Frites, sauce Piccalilli

### Brasserie

**Poutine du Chef** ☺ 15,90

Frites, émincé de poulet, sauce échalote, Cheddar.

**Poutine Ch'ti** ☺ 15,90

Frites, émincé de poulet, Maroilles.

**Poutine de Boeuf** ☺ 15,90

Frites, Viande hachée minute, tomates cerises séchées, crème de Grana Padano.

**Camembert rôti aux noix** 14,90

Frites, salade

**Camembert rôti** 15,50

Lardons, miel, frites, salade

Sauce :

Poivre vert, Maroilles, Échalote, Moutarde, Thym

### Viandes

**Viande de la semaine sur l'ardoise**

**Bavette d'ailou** à l'échalote 16,90

**Entrecôte** 250 gr sauce au choix 18,90

**Souris d'agneau** braisée au thym 18,90

**Steak haché minute** 14,90

à cheval suppl. 0,60

**Tartare italien** ☺ 15,90

Viande hachée minute, huile d'olive, Grana Padano, câpres, tomates séchées

**Tartare préparé ou non** ☺ 15,90

Viande hachée minute, câpres, ketchup, cornichons, mayonnaise, oignons rouges, sauce Worcestershire, Tabasco

**Andouillette 5A** Sauce moutarde 16,50

### Burgers

Nos burgers se déclinent en végé, steak remplacé par un pané de légumes

**Le Burger Cheddar**

Pain burger, tomates, oignons rouges, steak de boeuf, bacon, Cheddar

Simple steak	Double steak + Rösti
16,90	18,90

**Le Meunier Burger**

Pain burger, tomates, oignons rouges, steak de boeuf, bacon, Maroilles

16,90	18,90
-------	-------

**Le Fish Burger**

Pain burger, tomates, oignons rouges, cabillaud pané, Cheddar.

16,50
-------

**Le Végé Burger**

Pain burger, tomates, oignons rouges, pané de légumes, rösti, Cheddar

16,90
-------

### Pâtes

**Tagliatelles au 2 Saumons** 16,90

**Tagliatelles à la Carbonara** 14,90

**Fiocchetti au Gorgonzola** aumonière de pâtes 14,90

au Gorgonzola, crème de Grana Padano

### Poissons

**Pêche du jour sur l'ardoise**

**Filet de bar** au fenouil 18,90

**Pavé de saumon** au vin blanc 17,90

**Fish and chips** 15,90

Cabillaud pané, sauce tartare et frites

**Menu Enfant** (-10 ans) plat + dessert **8,90** hors boisson

Saucisse *ou* Jambon blanc *ou* Steak haché *ou* Carbonade, frites  
*ou* Tagliatelles carbonara + Glace deux boules au choix

## Fromages - Desserts

### Assiette de fromages Maroilles, Monts des Cats, Camembert 7,90

#### Dessert de la semaine

Consultez nos ardoises

**Café gourmand** ☺ 8,50

L'un des plus généreux de Lille

**Irish gourmand** ☺ 13,90

**Champagne gourmand** ☺ 14,90

**Ch'tiramisu aux spéculoos** ☺ 7,30

**Crème brûlée à la vergeoise** ☺ 6,50

**Île flottante, crème anglaise** ☺ 6,20

**Mousse chocolat liégeoise** ☺ 6,80

**Clafouti aux poires** ☺ 7,90

et sa boule de glace vanille

**Ananas rôti** 7,80

rafraîchi de son sorbet ananas

**Salade de fruits frais** de saison 7,50

**Dame blanche** 7,20

Glace vanille, sauce chocolat, amandes, chantilly

**Chocolat ou café liégeois** Glace 7,20

chocolat ou café, sauce chocolat, amandes, chantilly

**Coupe Colonel ou Cht'i** 7,10

3 boules de sorbet citron, Vodka ou Genièvre 4cl

**Le Normand** Sorbet pomme arrosé de Calvados 7,10

**Coupe Irish Coffee** Glace vanille, 7,90

café, arrosée de Whisky, chantilly, caramel

**Omelette norvégienne** 7,90

flambée au Grand Marnier

**Coupe Caraïbes** 7,50

3 boules ananas arrosées de rhum

**Glace 2 boules** 4,50 / **3 boules** 6,50

Sorbets : ananas, pomme, citron, fraise

Glaces : vanille, chocolat, café

## Vins

	Le verre 12 cl	Le pichet 25 cl	Le pichet 50 cl	La bouteille 75 cl
<b>Rouge</b>				
Luberon, Classique Marrenon, AOP	4,50	7,50	13,00	17,50
Ventoux, Orca Vieilles Vignes Marrenon, AOP	5,90	10,30	18,60	25,90
Côtes-du-Rhône Village, Plan de Dieu, Belles Échappées, AOP	5,50	9,50	17,00	23,50
Pinot Noir, Les Grains, Cuvée rare, IGP	5,10	8,70	15,40	21,10
Uby N°7, Côtes de Gascogne, Tannat Merlot, IGP	4,90	8,30	14,60	19,90
<b>Blanc</b>				
Uby N°4, Doux de Gascogne, IGP	5,90	10,30	18,60	25,90
Luberon, Classique Marrenon, AOP	4,50	7,50	13,00	17,50
Viognier, Les Grains, IGP	4,90	8,30	14,60	19,90
Chardonnay, Les Grains, Marrenon Méditerranée IGP	4,90	8,30	14,60	19,90
<b>Rosé</b>				
Luberon, Classique Marrenon, AOP	4,50	7,50	13,00	17,50
Roséfine, Marrenon Méditerranée IGP	4,90	8,30	14,60	19,90
<b>La Cuvée du Patron</b> Rouge/ Blanc/ Rosé				
Les Méridiennes-Marrenon, Vaucluse, IGP	3,70	5,80	8,80	

## Boissons chaudes

<b>Irish coffee</b> Whisky, café, sucre, Chantilly	6,90
<b>Bailey's coffee</b> Baileys, café, sucre, Chantilly	6,90
<b>Pirate coffee</b> Rhum Brun, café, sucre, Chantilly	6,90
<b>Normandy coffee</b> Calvados, café, sucre, Chantilly	6,90
<b>Café Segafredo</b> Expresso ou décaféiné	1,80
<b>Noisette</b>	1,90
<b>Double Expresso</b>	3,50
<b>Cappuccino - Chocolat chaud</b>	3,00
<b>Sélections de thés</b>	3,00

**Segafredo**  
— ZANETTI —

## Digestifs

<b>Rhum Bacardi Carte ORO ou SPICED</b> (4cl)	6,90
<b>Cognac</b> (4cl)	6,90
<b>Grand Marnier</b> (4cl)	6,90
<b>Calvados</b> (4cl)	6,90
<b>Armagnac</b> (4cl)	6,90
<b>Genièvre de Loos</b> (4cl)	6,90
<b>Poire Williams</b> (4cl)	6,90
<b>Vodka</b> (4cl)	6,90
<b>Fleur de bière</b> (4cl)	6,90
<b>Baileys</b> (4cl)	6,90
<b>Get 27/31</b> (4cl)	6,90
<b>Supp.</b> (10 cl) orange, ananas ou Coca-Cola	1,00

Le Meunier - 15, rue de Tournai - 59000 Lille - Tél. 03 28 04 04 90  
restaurant@le-meunier.com - www.restaurant-le-meunier.fr

Acceptons les cartes : Visa, Master Card, Diners Club, Américain Express ainsi que les Chèques Vacances, Chèques Table, Chèques Déjeuner et Tickets Restaurants