

Les boissons

LES BOISSONS FRAÎCHES

Jus bio (25cl) <i>Raisin, pomme</i>	3,90 €	Fuzetea (20cl)	3,60 €
Jus vitalité (25cl) <i>Mélange jus d'orange, carotte et citron</i>	3,90 €	Limonade/Fanta orange (20cl)	3,50 €
Jus de fruits (20cl) <i>Abricot, ananas, orange, tomate</i>	3,50 €	Vittel/San Pellegrino (1/2L) (1L)	3,80 € 4,80 €
Coca Cola, Coca Cola Zéro (33cl)	4,00 €	Vittel/Sirop (1/4L)	2,90 €
Schweppes (25cl)	3,50 €	Perrier (33cl)	3,80 €
Schweppes agrumes (25cl)	3,50 €		

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2,20 €	Chocolat chaud	3,80 €
Cappuccino	3,50 €	Chocolat Viennois	3,90 €
Décaféiné, café allongé, café crème	2,50 €		

LES THÉS ET INFUSIONS

Thé (demandez nos parfums)	3,70 €	Infusion (demandez nos parfums)	3,70 €
-----------------------------------	--------	--	--------

Les bières et cidres

LES BIÈRES PRESSION

	25cl	33cl
Raoul Blonde 7°	4,50 €	5,50 €
Harmony 6°	4,00 €	5,00 €
La Fièrè 6.5°	4,50 €	5,50 €
Picon bière	4,50 €	5,60 €

LES BIÈRES BOUTEILLE 33cl

L'Anosteké 8°	5,50 €	Kasteel rouge 8°	5,50 €
Chimay Bleue 9°	5,50 €	Duvel 8.5°	5,50 €
Vedett IPA 5.5°	5,50 €	Vedett Blanche Extra 4.7°	5,50 €
Triple Karmeliet 8°	5,50 €	Queue de Charrue 9°	5,50 €
Poule Mouillée 6.5°	6,50 €		

LES CIDRES

L'Écume Celtique <i>Cidre brut & bière blonde 5°</i>	25cl 4,50 €	33cl 5,50 €
Cidre brut du verger d'Ohain	25cl 4,20 €	75cl 12,00 €

LES DIGESTIFS

Cognac, Calvados, Poire, Limoncello, Genièvre (4cl)	7,00 €	LES SHOOTERS	
Irish coffee	8,00 €	<i>L'orgasme</i> Get 27	
French coffee	8,00 €	<i>Tequila</i> Jägermeister	
Marnissimo coffee	8,00 €	<i>Vodka</i> Limoncello	
		Le shooter	5,50 €
		La planche de 10 shooters	45,00 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Les vins de terroir

LES ROUGES QUI DONNENT DES COULEURS

Château Guitar AOC Bordeaux bio	verre 13cl 5,00 €	75cl 19,50 €
Corbière AOP Hameau des Ollieux cuvée Alice Bio	4,70 €	19,50 €
Bourgogne côtes Châlonnaise AOP Millebuis		28,50 €
La Petite Perrière Pinot noir Domaine Saget	4,70 €	19,50 €
Carta Vieija Varietal Chilien		21,00 €

LES BLANCS QUI COLORENT LA VIE

Petit Chablis AOC Maison Robin	13cl 29,00 €	75cl
Domaine du Tariquet Classic VDP Côtes de Gascogne (blanc), HVE (Haute Valeur Environnementale)	4,30 €	19,50 €
Domaine du Tariquet Les 1ères Grives VDP Côtes de Gascogne (blanc doux), HVE (Haute Valeur Environnementale)	5,00 €	19,50 €
Vignes de Saint-Germain Chardonnay, Mâcon Village	5,50 €	22,50 €

LES ROSÉS QUI FONT VOYAGER

Domaine des 3 chênes AOC Côtes de Provence	13cl 20,00 €	75cl
Domaine du Petit Chaumont IGP sable de Camargue	4,50 €	18,50 €

LES VINS QUI PÉTILLENT

Prosecco	13cl 4,50 €	75cl 25,00 €
Champagne Chaudron Carte Blanche	8,00 €	45,00 €

RETROUVEZ-NOUS SUR

[f](#) L'arrière pays
[@](#) arriere_pays_lille

CLICK AND COLLECT OU RÉSERVEZ UNE TABLE

[📍](#) arrierepayslille.fr

CRÉATION | IMPRESSION COCOTTE EN PAPIER LILLIE

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR.

RESTAURANT · SALON DE THÉ DEPUIS 2001 L'ARRIÈRE PAYS

Pain à l'ancienne

Les apéritifs

LES COCKTAILS

SANS ALCOOL		
Virgin Spritz (25cl) Martini vibrante sans alcool, Perrier, orange	7,00 €	Mojito royal au champagne (25cl) 9,50 €
Virgin Mojito (25cl) Feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	6,50 €	Moscow Mule (25cl) 8,50 € Gin Beefeater, Fever Tree, gingembre, citron vert, servi dans son verre cuivré
Le 47 (25cl) Jus d'orange, citron, ananas, fraise	6,50 €	Gaïa (25cl) 8,50 € Gin Bombay Sapphire, concombre, citron vert, menthe, tonic
ALCOOLISÉS		
Le Spritz (25cl) Apérol, Prosecco, Perrier, orange	8,50 €	Planteur (25cl) 8,50 € Rhum Bacardi 4 ans d'âge, jus de mangue, ananas, citron vert, framboise, passion
Mojito (25cl) Rhum Bacardi 4 ans d'âge	8,50 €	Gin Tonic (25cl) 8,50 € Gin Bombay Sapphire, citron jaune, Schweppes Tonic
		After Sex (25cl) 8,50 € Vodka, jus de banane, jus d'orange, sirop de grenadine et sucre

LES CLASSIQUES ET LE TERROIR

Sangria maison (20cl) 4,50 € (50cl) 10,00 €	Whisky Jameson (4cl) 7,00 €
Martini/Porto (5cl) 4,00 € Rouge ou blanc	Whisky Knockando (4cl) 10,00 € 12 ans single malt
Picon 4,50 € Bière ou vin blanc	Kir (4cl) 4,00 € Cassis, violette, etc. Demandez nos parfums !
Gin, Get 27, Vodka, Tequila, Ron Bacardi, Baileys (4cl) 7,00 €	Kir au Prosecco (13cl) 4,50 €
La Gentiane Aveyronnaise 16° (5cl) 3,90 €	Prosecco (la coupe) 4,00 € (la bouteille) 25,00 €
Le Thé d'Aubrac 16° (5cl) 3,90 €	Ricard (4cl) 4,00 €
L'Églantine des Causses 16° (5cl) 3,90 €	

CHAQUE SEMAINE, nous vous suggérons des cocktails avec et sans alcool !



Prix nets, exprimés en euros.

Les plats

NOS SALADES

Salade Power 15,00 €
Penne au Pesto de tomates confites, pignons de pin, jambon Serrano, concombre, radis, gressins, roquette

Salade Mama 15,00 €
Burrata, duo de tomates, aubergines et courgettes grillées à l'huile d'olive, pignons de pin torréfiés, roquette, focaccia maison

Salade César 15,00 €
Poulet sauté, tomates cerises, cerneaux de noix, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail, raisins secs, salade mélangée

Demandez la vinaigrette ou l'huile d'olive en salle !

NOS GRATINÉS ET PLATS

Croquettes de crevettes grises 16,50 €
Servi avec des frites Maison

Tartare de bœuf préparé 15,90 €
Servi avec des frites Maison

Welsh 14,90 €
Servi avec des frites Maison

Carbonnade Flamande 14,90 €
Servi avec des frites Maison

Gratin de l'Adour 14,40 €
Pennes artisanales au blé dur, sauce aux champignons & foie gras, magret fumé, fromage pur brebis

Lasagne Chevette 12,90 €
Courgettes et oignons poêlés, crème de tomate, chèvre au miel

NOS PÂTES

Penne au blé dur de fabrication artisanale

Carbonara 10,90 €

Au Pesto de basilic 11,50 €

Hamburger au bœuf 14,90 €
Bœuf, pain bun Maison, oignons frits, sauce barbecue Maison, bacon, cheddar, herbes fraîches

Hamburger Paris-NYC 15,50 €
Pain buns maison, sauce moutarde américaine, effiloché de porc à la sauce barbecue, pickles d'oignons rouge, lamelles de cornichon, brie, Servi avec des frites Maison

Portion de frites Maison 4,00 €

Plat végétarien

Les tartines

Toutes nos tartines sont préparées avec un pain au levain fait Maison. C'est un pain complet de goût : le salé par le sel ajouté, l'acidité par le levain, le sucré par le grain de blé et l'amer par la caramélisation de la croûte. Notre pain est aussi vendu sur place

NOS TARTINES FROIDES

(2 par assiette, servies avec l'accompagnement "Arrière-Pays")

Tartine Sarlat

Disponible uniquement en formule double mixte ou tentation
Foie gras Maison, chutney de figues et oignons au Balsamique, Sel de Guérande sur toast au raisin

Tartine Nouvelle-Écosse

11,20 €
Fromage Philadelphia, saumon fumé, concombre, citron vert

NOS TARTINES CHAUDES

(2 par assiette, servies avec l'accompagnement "Arrière-Pays")

Tartine Taxi Driver

9,70 €
Effiloché de porc mariné, sauce barbecue, oignons, pickles de cornichons

Tartine En Boîte

10,80 €
Camembert gratiné aux noix et aux raisins, jambon Serrano (AOP)

Tartine Dolce Vita

9,50 €
Compotée de tomates cerise au balsamique, speck, mozzarella, origan

Tartine Grands Lacs

9,70 €
Guacamole, saumon frais, julienne de légumes, oignons rouges et aneth

Tartine Tom Sawyer

9,50 €
Moutarde à l'ancienne, blanc de poulet, noix de pécan, Cheddar

Tartine Hossegor

9,60 €
Crème de Chèvre poivrée, lardons et gésiers de canard confits flambés au porto, Comté, herbes

Tartine Oh my Duck

9,90 €
Confit de figues, magret de canard fumé, noix, brie, miel et herbes

Tartine du jeu de Pomme

9,50 €
Pesto de basilic, pommes, oignons, chèvre et miel

Tartine Attila

9,50 €
Guacamole, chorizo, courgettes grillées, cacahuètes grillées, chèvre et herbes

Tartine du jardin

9,40 €
Tapenade de petits pois, julienne de légumes frais (carottes, oignons rouges, courgettes, aubergines)

Tartine 64

9,70 €
Haché de bœuf poêlé à la sauce Basque et au piment d'Espelette, poivrons, oignons, fromage de brebis

Tartine Donatella

9,80 €
Pesto de Basilic, aubergine grillée, tomates confites, mozzarella, crème Balsamique

Tartine végétarienne

LES MENUS MIDI

MENU BOULANGER

Tartine du jour
+ 1 boisson

(eau, 25 cl bière pression Harmony, soda, ou 1 verre de vin du mois)

+ dessert du jour ou café

11,60 €

MENU CUISINIER

Plat du jour
+ 1 boisson

(eau, 25 cl bière pression Harmony, soda, ou 1 verre de vin du mois)

+ dessert du jour ou café

12,90 €

*uniquement le midi en semaine dans la limite de la disponibilité des plats et des tartines du jour.

LA FORMULE TENTATION

Succombez sans renoncer !

Sélectionnez 3 tartines chaudes ou froides.

14,50 €

+ 1 € pour tartine Boîte et +2,50 € pour tartine Sarlat

LA FORMULE DOUBLE MIXTE

Chaudes ou froides, choisissez la variété,
2 tartines au choix

12,80 €

+ 1 € pour tartine Boîte et +2,50 € pour tartine Sarlat

Les desserts

LES CLASSIQUES

Café Gourmand 7,00 €

Profiteroles 7,00 €

Banoffee 5,70 €
Pâte sablée au Spéculoos, confiture de lait, bananes, fouetté de mascarpone

Panacotta au citron vert 5,50 €
Salade de fruits frais, coulis fruits de la passion

Le Crumchy 5,70 €
Pâte sablée, caramel au beurre salé, entremet chocolat au lait, crème fouettée au Carambar et éclats de noisette

Gâteau Choco-Mamie 5,70 €
Cœur au Nutella et sa crème anglaise

Crumble à la framboise et au chocolat blanc 5,70 €

Mousse de Spéculoos au chocolat blanc 5,20 €

Cheese Cake 5,70 €
Coulis aux fruits de saison

Dame Blanche 8,00 €

Irish coffee 8,00 €

NOS GLACES ET SORBETS

Nos glaces et sorbets sont conçus de façon artisanale

Crème glacée 2,70 €
Chocolat, café, vanille à la gousse de Bourbon, caramel au beurre salé

Sorbet 2,70 €
Fraise, framboise, citron, fruits de la passion

Supplément chantilly Maison 1,50 €

NOS CRÊPES

Crêpe au sucre 4,50 €

Crêpe au chocolat 5,50 €

Crêpe au Nutella 5,50 €

Crêpe au caramel beurre salé 5,50 €

Supplément chantilly Maison 1,50 €

Tous nos plats et desserts sont «faits Maison» et sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Liste des allergènes disponibles au bar.

Ask for our english menu

Pour les tables de plus de 8 personnes, un seul règlement est demandé pour un meilleur service et éviter les attentes trop longues à la caisse. Merci de votre compréhension.