Les boissons

LES BOISSONS FRAÎCHES

Jus de pomme bio *(25cl)*	4,00 €
Citronnade maison *(25cl)*	3,20 €
Thé glacé maison *(25cl)*	3,50 €
Loven Clean Soda *(33cl)* *Framboise-Hibiscus*	5,50 €
Jus vitalité *(25cl)* *Mélange jus d'orange, carotte et citron*	3,90 €
Jus de fruits *(20cl)* *Ananas, orange, tomate, abricot*	3,50 €
Fuzetea *(20cl)*	3,60 €
Coca Cola, Coca Cola zéro *(33cl)*	4,00 €
Fever Three Indian Tonic *(20cl)*	3,80 €
Ginger beer pamplemousse *(20cl)*	3,80 €
Limonade/Fanta orange *(20cl)*	3,50 €
Vittel/San Pellegrino *(½L)*	4,00 €
(1L)	5,50 €
Vittel/Sirop *(¼L)*	2,90 €
Perrier *(33cl)*	3,80 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2,30 €
Cappuccino	3,50 €
Décaféiné, café allongé, café crème	2,50 €
Chocolat chaud	3,80 €
Chocolat Viennois	3,90 €
Irish Coffee	8,50 €

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*	*50cl*
Raoul Blonde *7°*	4,60 €	5,60 €	8,00 €
La Véga *4,8°*	4,40 €	5,40 €	7,50 €
Anosteke IPA *5,5°*	4,50 €	5,50 €	7,90 €
Picon bière	4,70 €	5,80 €	8,30 €

LES BIÈRES BOUTEILLE *33cl*

L'Anosteké *8°*	6,00 €
Vedett IPA *5.5°*	6,00 €
Triple Karmeliet *8°*	6,00 €
Ch'ti Blonde *8°*	6,00 €
Kasteel rouge *8°*	6,00 €
La Rochefort 6 *7,5°*	6,00 €
Vedett Blanche Extra *4.7°*	6,00 €
Chimay Bleue *9°*	6,00 €
la LIL sans alcool	6,00 €

LES CIDRES

L'Écume Celtique *Cidre brut & bière blonde 5°*	*25cl*	4,50 €	*33cl*	5,50 €
Cidre brut du verger d'Ohain	*25cl*	4,50 €	*75cl*	14,00 €

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

Les vins de terroir

LES ROUGES QUI DONNENT DES COULEURS

	verre 13cl	*75cl*
Château Haut-Riot *Cuvée Juliette AOC Bordeaux Bio rouge*	5,30 €	19,50 €
Château Macquin Saint-Georges *Saint Emilion*		25,00 €
La Petite Perrière *Pinot noir Domaine Saget*	4,70 €	19,50 €
La Folie maison Kavaklidere *Vin de Castillon*	6,00 €	23,00 €
Domaine de Fond-Croze cuvée Confidence *AOC Côtes du Rhône bio*	5,30 €	24,00 €

LES BLANCS QUI COLORENT LA VIE

	13cl	*75cl*
Bourgogne Aligoté *Domaine Sorin Coquard*		23,00 €
Domaine Saint-Lannes *IGP Côtes de Gascogne sec*	5,20 €	19,50 €
Domaine Saint-Lannes *IGP Côtes de Gascogne moëlleux*	5,20 €	21,50 €
Vignes de Saint-Germain *Chardonnay, Mâcon Villages*	5,50 €	22,50 €

LES ROSÉS QUI FONT VOYAGER

	13cl	*75cl*
Domaine des 3 chênes *AOC Côtes de Provence*		20,00 €
Les Coquelicots *Domaine Saint-Lannes IGP côtes de Gascogne*	4,90 €	19,50 €

LES VINS QUI PÉTILLENT

	13cl	*75cl*
Prosecco	5,50 €	28,00 €
Champagne *Chaudron Carte Blanche*		49,00 €

RETROUVEZ-NOUS SUR

L'arrière pays
arrierepays_lille
Team.arrierepays

RÉSERVEZ UNE TABLE

arrierepayslille.fr

CRÉATION : COCOTTE EN PAPIER - Lille
IMPRESSION : PRINT FORUM - Wasquehal

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

RESTAURANT · SALON DE THÉ

DEPUIS 2001

L'ARRIERE PAYS

Pain à l'ancienne

Les apéritifs

LES COCKTAILS

SANS ALCOOL

Hibiscus Kiss *(25cl)* *Jus de Framboise avec Hibiscus infusé, jus de Citron vert, sirop d'agave, Tonic et feuilles de menthe*	7,00 €
Pomme d'A menthe *(25cl)* *Jus de pomme, pomme fruit, jus de citron jaune, menthe fraîche, sirop de cassis, limonade*	7,00 €
Virgin Mojito *(25cl)* *Feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse*	7,00 €
Le Mocktail du mois *(25cl)* *Demandez en salle*	7,00 €

ALCOOLISÉS

Le Spritz *(25cl)* *Apérol ou Limoncello, Prosecco, Perrier, orange*	9,00 €
Mojito *(25cl)* *Rhum Bacardi Carta Oro*	9,00 €
Le Paloma *(25cl)* *Tequila , Fever Tree, pamplemousse, jus de citron, eau pétillante*	9,00 €
Caïpirinha *(25cl)*	8,00 €
Slave to Love *(25cl)* *Vodka, jus de cranberry, crème de cassis, limonade*	9,00 €
Planteur *(25cl)* *Rhum Bacardi Carta Oro, jus de mangue, ananas, citron vert, framboise, passion*	9,00 €
Gin Tonic *(25cl)* *Gin Bombay Sapphire, citron jaune, Indian Tonic Water*	9,00 €
Le cocktail du mois *(25cl)* *Demandez en salle*	8,00 €

LES CLASSIQUES ET LE TERROIR

Sangria maison *(20cl)*		4,50 €
	(50cl)	12,00 €
Martini *(5cl)* *Rouge ou blanc*		4,00 €
Picon *Bière (25cl) ou vin blanc (15cl)*		4,70 €
Le Perroget *Ricard et Get 27*		6,00 €
Rhum Bacardi Carta Oro *(4cl)*		7,00 €
La Gentiane Aveyronnaise *16°(5cl)*		3,90 €
Ratafia de l'Aveyron *16°(5cl)*		3,90 €
Whisky Jameson *(4cl)*		7,00 €
Whisky Jack Daniel's *(4cl)*		7,00 €
Kir *(4cl)* *Cassis, violette, etc. Demandez nos parfums !*		4,00 €
Kir au Prosecco *(13cl)*		6,00 €
Ricard *(4cl)*		4,00 €
Prosecco	*(la coupe)*	5,50 €
	(la bouteille)	28,00 €
Champagne Chaudron carte blanche	*(la bouteille)*	49,00 €

LES DIGESTIFS

Cognac, Calvados, Cointreau, Poire, Limoncello, Genièvre, Get 27, Baileys *(4cl)*	6,00 €
Irish coffee	8,50 €
French coffee	8,50 €
Marnissimo coffee	8,50 €
Amaretto	7,50 €

LES SHOOTERS

Le shooter *(4cl)*	5,00 €
La planche de 10 shooters	45,00 €

Orgasme
Vodka
Tequila
Gin crème de framboise
Amaretto Citron vert

Prix nets, exprimés en euros.

Les entrées à partager … ou pas !

Croquettes au chorizo	8,00 €
Tenders de poulet au Panko, mayonnaise miso	7,00 €
Houmous et Guacamole maison avec toasts	8,00 €
Burrata, focaccia maison à l'huile d'olives	9,00 €

Les plats

Brochette d'onglet de bœuf Angus — 18,50 €
sauce miel moutarde, frites maison

Burger de l'Arrière-Pays — 15,90 €
Bun maison brioché, bœuf smashé mariné, mayo miso, sucrine, oignons confits, spicy sauce, cheddar

Poulet Tikka Massala, riz Basmati — 14,50 €

Carbonnade Flamande — 15,60 €
Frites maison

Welsh — 15,90 €
Frites maison

Tartare de saumon à l'avocat et mangue fraîche — 17,50 €

Tagliatelles au pesto de basilic et burrata — 14,50 €

Lasagne Chevrette — 13,80 €
Courgettes et oignons poêlés, crème de tomate, chèvre au miel

Salade Crispy Chicken — 16,20 €
Poulet croustillant au Panko, sucrine, concombre, avocat, tomates cerise, fêta, graines de sésame grillées, cranberry, cacahuètes grillées, vinaigrette à la sauce soja et graines de sésame

Salade Mama — 16,20 €
Burrata, duo de tomates, artichauts marinés, courgettes et aubergines grillées à l'huile d'olive, pignons de pin, roquette, focaccia maison, vinaigrette au balsamique

Plat végétarien

LES MENUS MIDI*

MENU BOULANGER
Tartine du jour
+ 1 boisson
(eau, 25 cl bière pression la Vega, soda, ou 1 verre de vin du mois)
+ dessert du jour ou café

11,90 €

MENU CUISINIER
Plat du jour
+ 1 boisson
(eau, 25 cl bière pression la Vega, soda, ou 1 verre de vin du mois)
+ dessert du jour ou café

13,50 €

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

LE MENU ÉTUDIANT

valable du dimanche midi au vendredi midi (hors vacances scolaires) sur présentation de la carte étudiant

Tartine double mixte
+ 1 bière pression 25 cl
ou **soft**

13,00 €

LE MENU ENFANT

Poulet croustillant *ou* **carbonnade**
ou **steak haché smashé**
(accompagnement frites *ou* **tagliatelles)**
ou **une tartine au choix** *(sauf Sarlat et boite)*
(accompagnement frites)
+ une boule de glace *(au choix)*
ou **une crêpe au sucre** *(ou chocolat ou nutella)*

11,50 €

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

Les tartines

Pour vous nos boulangers se sont réveillés très tôt ce matin pour produire ce bon pain traditionnel au levain. 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

Tartine des torrents — 11,50 €
Pain aux céréales, Houmous, concombre, saumon fumé, citron

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

Tartine Zapata — 9,70 €
Guacamole, poulet mariné, sauce salsa, maïs, cheddar fondant, oignons caramélisés, chips tortilla

Tartine 64 — 9,80 €
Haché de bœuf poêlé à la sauce Basque et au piment d'Espelette, poivrons, oignons confits, fromage de Brebis

Tartine Oh my Duck — 9,90 €
Confit de figues, magret de canard fumé, noix, brie, miel et herbes

Tartine Normande — 9,80 €
Pommes fondantes, camembert, lard fumé, noix concassées

Tartine Croque-Monsieur — 9,80 €
Pain aux céréales, flocons de piments, jambon blanc fumé, sauce béchamel, oignons confits, emmental râpé

Tartine Taxi Driver — 9,70 €
Effiloché de porc mariné, sauce barbecue, oignons, pickles de cornichons

Tartine Donatella — 9,80 €
Pesto de Basilic, aubergines grillées, tomates confites, mozzarella, crème Balsamique

Tartine du potager — 9,50 €
Pesto de tomates confites, courgettes et aubergine grillées, cœur d'artichaut, oignons en pickles, pignons de pin

Tartine En Boîte — 10,80 €
Camembert gratiné aux noix et aux herbes, Jambon Serrano AOC

Plat végétarien

LA FORMULE TENTATION
Succombez sans renoncer !

Sélectionnez 3 tartines chaudes ou froides.

15,30 €

+ 1 € pour tartine des torrents
+2,70 € pour tartine Sarlat

LA FORMULE DOUBLE MIXTE

Chaude ou froide, choisissez la variété, 2 tartines au choix

13,90 €

+ 1 € pour tartine des torrents
+2,70 € pour tartine Sarlat

Ask for our english menu

Les desserts

LES CLASSIQUES

Café Gourmand — 7,90 €

Banoffee — 6,10 €
Pâte sablée au Spéculoos, confiture de lait, bananes, fouetté de mascarpone

Le Crumchy — 6,10 €
Pâte sablée, caramel au beurre salé, entremet chocolat au lait, crème fouettée au Carambar et éclats de noisette

Gâteau Choco-Mamie — 6,10 €
Cœur au Nutella et sa crème anglaise

Crumble à la framboise et au chocolat blanc — 5,90 €

Mousse de spéculos au chocolat blanc — 5,90 €

Dame Blanche — 8,00 €

Coupe NYC — 8,00 €
Glace vanille artisanale, morceaux de brownies maison, noix de pécan caramélisées, chantilly, sauce caramel, crêpes dentelles

Irish coffee — 8,50 €
Classic au Whisky, au Grand Marnier, Cognac, Amaretto

LA FORMULE GOÛTER

Boisson chaude ou soft + Dessert au choix
(sauf dame blanche, café gourmand et coupe NYC)

7,90 €

NOS GLACES ET SORBETS
Nos glaces et sorbets sont conçus de façon artisanale

Crème glacée — 2,90 €
Chocolat, pure pistache, vanille à la gousse de Bourbon, caramel au beurre salé

Sorbet — 2,90 €
Fraise, framboise, citron, mangue

Supplément chantilly Maison — 1,50 €

NOS CRÊPES

Crêpe au sucre — 4,70 €

Crêpe au chocolat — 5,70 €

Crêpe au Nutella — 5,70 €

Crêpe au caramel beurre salé — 5,70 €

Supplément chantilly Maison — 1,50 €

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.