

# Les boissons

## LES BOISSONS FRAÎCHES

<b>Jus de fruits frais</b> <i>Au choix : orange ou citron</i>	4,00 €	<b>Fuzetea (20cl)</b>	3,20 €
<b>Jus bio (25cl)</b> <i>Raisin, Cranberry, pomme</i>	3,50 €	<b>Limonade/Fanta orange (20cl)</b>	3,20 €
<b>Jus vitalité (25cl)</b> <i>Mélange jus d'orange, carotte et citron</i>	3,50 €	<b>Vittel/San Pellegrino (½L)</b>	3,50 €
<b>Jus de fruits (20cl)</b> <i>Abricot, ananas, orange, tomate</i>	3,00 €	<b>Vittel/San Pellegrino (1L)</b>	4,50 €
<b>Coca Cola, Coca Cola Zéro (33cl)</b>	3,80 €	<b>Vittel/Sirop (¼L)</b>	2,50 €
<b>Schweppes (25cl)</b>	3,00 €	<b>Perrier (33cl)</b>	3,50 €
<b>Schweppes agrumes (25cl)</b>	3,00 €		

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>Café</b>	2,20 €	<b>Chocolat chaud</b>	3,50 €
<b>Cappuccino</b>	3,00 €	<b>Chocolat chaud, noir &amp; blanc</b>	3,50 €
<b>Décaféiné, café allongé, café crème</b>	2,20 €	<b>Chocolat Viennois</b>	3,90 €

## LES THÉS ET INFUSIONS

<b>Thé (demandez nos parfums)</b>	3,50 €
<b>Infusion (demandez nos parfums)</b>	3,50 €

# Les bières et cidres

## LES BIÈRES PRESSION

<b>Raoul Blonde 7°</b>	25cl	33cl	4,00 €	5,00 €
<b>Harmony 6°</b>			4,00 €	5,00 €
<b>La Fièrè 6.5°</b>			4,00 €	5,00 €

## LES BIÈRES BOUTEILLE

<b>L'Anosteké 8°</b>	5,00 €	<b>Kasteel rouge 8°</b>	5,00 €
<b>Chimay Bleue 9°</b>	5,00 €	<b>Duvel 8.5°</b>	5,00 €
<b>Vedett IPA 5.5°</b>	5,00 €	<b>Vedett Blanche Extra 4.7°</b>	5,00 €
<b>Triple Karmeliet 8°</b>	5,00 €	<b>Queue de Charrue 9°</b>	5,00 €
<b>Moulin d'Ascq blonde Bio 6.2°</b>	5,00 €		

## LES CIDRES

<b>L'Écume Celtique</b> <i>Cidre brut &amp; bière blonde 5°</i>	25cl	75cl	4,00 €	
<b>Cidre brut du verger d'Ohain</b>			4,00 €	11,00 €

## LES DIGESTIFS

<b>Cognac, Calvados, Poire, Limoncello, Genièvre (4cl)</b>	7,00 €	<b>French coffee</b>	8,00 €
<b>Irish coffee</b>	8,00 €	<b>Marnissimo coffee</b>	8,00 €

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

# Les vins de terroir

## LES ROUGES QUI DONNENT DES COULEURS

<b>Château Guitar</b> <i>AOC Bordeaux bio</i>	verre 13cl	75cl	4,50 €	19,00 €
<b>À vue de nez By Jeff Carrel</b> <i>AOP Languedoc Bio sans soufre</i>			5,00 €	22,00 €
<b>Domaine Mazilly</b> <i>Hautes-Côtes de Beaune</i>				27,00 €
<b>Beaujolois Moulin à vent</b> <i>Domaine M.Gay</i>				28,50 €
<b>La Petite Perrière</b> <i>Pinot noir Domaine Saget</i>			4,50 €	19,50 €
<b>Carta Vieija Varietal</b> <i>Chilien</i>			4,50 €	19,50 €

## LES BLANCS QUI COLORENT LA VIE

<b>Petit Chablis AOC</b> <i>Domaine Fourrey, HVE (Haute Valeur Environnementale)</i>	13cl	75cl		25,00 €
<b>Domaine du Tariquet Classic</b> <i>VDP Côtes de Gascogne (blanc), HVE (Haute Valeur Environnementale)</i>			4,00 €	19,50 €
<b>Domaine du Tariquet</b> <i>Les 1ères Grives VDP Côtes de Gascogne (blanc doux), HVE (Haute Valeur Environnementale)</i>			5,00 €	19,50 €
<b>Vignes de Saint-Germain</b> <i>Chardonnay, Mâcon Village</i>			5,50 €	22,50 €



## LES ROSÉS QUI FONT VOYAGER

<b>Domaine des 3 chênes</b> <i>AOC Côtes de Provence</i>	13cl	75cl		20,00 €
<b>La villa des Anges</b> <i>Par Jeff Carrel VDP du Pays d'Oc</i>			4,00 €	17,50 €
<b>Vignoble Delonca</b> <i>IGP Coteaux de Béziers</i>			4,00 €	17,50 €


## LES VINS QUI PÉTILLENT

<b>Prosecco</b>	13cl	75cl	4,00 €	25,00 €
<b>Champagne</b> <i>Chaudron Carte Blanche</i>			8,00 €	45,00 €

## RETROUVEZ-NOUS SUR

 L'arrière pays  
 arriere\_pays\_lille

## CLICK AND COLLECT OU RÉSERVEZ UNE TABLE

 arrierepayslille.fr

CRÉATION : COCOTTE EN PAPIER.COM Lille

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

<b>Danseuse divine (25cl), sans alcool</b> <i>Jus de poire, pomme, cassis, citron, gingembre</i>	6,00 €	<b>Piña Colada (25cl)</b> <i>Rhum Bacardi 4 ans d'âge, jus d'ananas et lait de coco</i>	8,00 €
<b>Le 47 (25cl), sans alcool</b> <i>Jus d'orange, citron, ananas, fraise</i>	6,00 €	<b>Gin Tonic (25cl)</b> <i>Gin Bombay Sapphire, citron jaune, Schweppes Tonic</i>	8,00 €
<b>Le Spritz (25cl)</b> <i>Apérol, Prosecco, Perrier, orange</i>	8,00 €	<b>Summer Vibe (25cl)</b> <i>Gin Bombay, crème de pêche, baies roses, fraise, Tonic</i>	8,00 €
<b>Mojito (25cl)</b> <i>Rhum Bacardi 4 ans d'âge</i>	8,00 €	<b>After Sex (25cl)</b> <i>Vodka, jus de banane, jus d'orange, sirop de grenadine et sucre</i>	8,00 €
<b>Moscow Mule (25cl)</b> <i>Gin Beefeater, Fever Tree, gingembre, citron vert, servi dans son verre cuivré</i>	8,00 €		
<b>Margarita (25cl)</b> <i>Tequila, Triple sec, citron vert pressé, sucre de canne</i>	8,00 €		

## LES CLASSIQUES ET LE TERROIR

<b>Sangria maison (20cl)</b>	4,00 €	<b>Whisky Jameson (4cl)</b>	7,00 €
	(50cl)	<b>Whisky Knockando (4cl)</b> <i>12 ans single malt</i>	10,00 €
<b>Martini/Porto (5cl)</b> <i>Rouge ou blanc</i>	4,00 €	<b>Kir (4cl)</b> <i>Cassis, violette, etc. Demandez nos parfums !</i>	4,00 €
<b>Picon</b> <i>Bière ou vin blanc</i>	4,00 €	<b>Kir au Prosecco (13cl)</b>	4,50 €
<b>Gin, Get 27, Vodka, Tequila, Ron Bacardi, Baileys (4cl)</b>	7,00 €	<b>Prosecco (la coupe)</b>	4,00 €
<b>Banyuls (5cl)</b> <i>Vin doux naturel AOC</i>	4,00 €		(la bouteille) 25,00 €
<b>Pastis des Homs (4cl)</b> <i>Pastis artisanal du Larzac (45°)</i>	4,00 €	<b>Ricard (4cl)</b>	4,00 €

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



Prix nets, exprimés en euros.



## PLANCHE APÉRITIVE

Jambon Serrano AOP 12 mois, chorizo Iberico, roquette, tomates confites, parmesan focaccia maison

12,00 €



# Les plats

## NOS SALADES

**Salade Absolut Lemon** 15,50 €  
Saumon fumé, citron caviar, toast, Guacamole, quinoa avec pomme Granny Smith, concombre et oignons rouges

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

## NOS PÂTES

**Spaghetti Carbonara** 10,90 €

## NOS GRATINÉS ET PLATS

**Fish and Chips** 14,50 €  
Servi avec des frites «Maison»

**Tartare de bœuf préparé** 15,50 €  
Servi avec des frites «Maison»

**Welsh** 14,50 €  
Servi avec des frites «Maison»

**Poulet au Curry** 14,50 €  
Servi avec du riz Basmati

**Carbonnade Flamande** 14,50 €  
Servi avec des frites «Maison»

**Gratin de l'Adour** 13,50 €  
Pennes artisanales au blé dur, sauce aux champignons & foie gras, magret fumé, fromage pur brebis

**Salade Cæsar** 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 !

**Spaghetti al Pesto Verde** 10,50 €  
Basilic, tomates confites et copeaux de parmesan

*Nos spaghetti sont de fabrication artisanale*

**Lasagne Chevette** 12,50 €  
Courgettes et oignons poêlés, crème de tomate, chèvre au miel

**Lasagne Bolognaise** 12,50 €

**Hamburger au bœuf** 14,50 €  
Bœuf, oignons frits, sauce tartare et pesto de tomates confites, cheddar Galloway, tomates fraîches, pain «Maison»  
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 Froide** 12,40 €  
Foie gras «Maison», chutney de figues et oignons au Balsamique, Sel de Guérande sur toast au raisin

**Tartine Nouvelle-Écosse Froide** 9,50 €  
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 BBQ, oignons, pickles de cornichons

**Tartine Grands Lacs** 9,70 €  
Guacamole, saumon frais, oignons rouges et aneth

**Tartine Crunch** 9,70 €  
Sauce moutarde au miel, jambon blanc fumé, oignons frits, Cheddar, Comté

**Tartine Superwoman** 9,10 €  
Pesto de basilic, pomme, chèvre, pignons de pin, miel, herbes de Provence

**Tartine Tom Sawyer** 9,50 €  
Moutarde à l'ancienne, blanc de poulet, noix de pécan, Cheddar

**Tartine Veggie** 9,20 €  
Pesto de tomates confites, poêlée d'aubergines et de courgettes, poivrons à l'huile d'olive et basilic frais, pignons de pin torréfiés et tomates cerises

**Tartine Daisy Duck** 9,90 €  
Chutney de figues et oignons au Balsamique, mélange de fruits secs, canard confit

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

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

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

**Tartine 64** 9,70 €  
Haché de bœuf poêlé à la sauce Basque et au piment d'Espelette, poivrons, oignons, fromage de brebis

**Tartine En Boîte** 10,80 €  
Camembert gratiné aux noix et aux raisins, jambon Serrano (AOP)

 Tartine végétarienne

## LE MENU ENFANT

Poulet sauté ou steak haché 180g / frites ou Spaghetti (carbonara, nature) OU une tartine au choix (sauf Sarlat et boîte) + une boule de glace (au choix) OU une crêpe au sucre (chocolat ou nutella supplément 1 €)

9,00 €

## LA FORMULE TENTATION

*Succombez sans renoncer !*

Sélectionnez 3 tartines chaudes ou froides.

13,90 €

+ 1 € pour tartine Boîte ou 2 € pour tartine Sarlat

## LA FORMULE DOUBLE MIXTE

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

11,90 €

+ 1 € pour tartine Boîte ou 2 € pour tartine Sarlat

## LES MENUS MIDI

**MENU BOULANGER**  
Tartine du jour  
+ 1 boisson

*(eau, 25 cl Jupiler, 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 Jupiler, 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.*

# Les desserts

## LES CLASSIQUES

**Café Gourmand** 6,80 €

**Banoffee** 5,50 €  
Pâte sablée au Spéculoos, confiture de lait, bananes, fouetté de mascarpone

**Tarte au citron meringuée** 5,50 €

**Le Crumchy** 5,50 €  
Pâte sablée, caramel au beurre salé, entremet chocolat au lait, crème fouettée au Carambar et éclats de noisette

**Gâteau Choco-Mamie** 5,50 €  
Cœur au Nutella et sa crème anglaise

**Crumble à la framboise et au chocolat blanc** 5,50 €

**Mousse de Spéculoos au chocolat blanc** 5,00 €

**Cheese Cake** 5,50 €  
Coulis aux fruits de saison

## NOS GLACES ET SORBETS

*Nos glaces et sorbets sont conçus de façon artisanale*

**Crème glacée** 2,50 €  
Chocolat, café, vanille à la gousse de Bourbon, caramel au beurre salé

**Sorbet** 2,50 €  
Fraise, framboise, citron, fruits de la passion

**Supplément chantilly "Maison"** 1,00 €

**DAME BLANCHE**  
8,00 €

**CAFÉ LIÉGEOIS**  
Coulis de café maison, boule glace café, chantilly  
8,00 €

**COUPE PASSION FRUITÉE**  
Sorbet fraise et fruits de la passion, coulis de fruits rouges, fruits frais, mini meringues à la vanille, chantilly  
8,00 €

## NOS CRÊPES

**Crêpe au sucre** 4,00 €


**Crêpe au chocolat** 5,00 €

**Crêpe au Nutella** 5,00 €

**Crêpe au caramel beurre salé** 5,00 €

**Supplément chantilly "Maison"** 1,00 €

 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.*