

Les boissons

LES BOISSONS FRAÎCHES

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

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2,30 €	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	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

L'Anosteké 8°	6,00 €	La Rochefort 6 7,5°	6,00 €
Vedett IPA 5,5°	6,00 €	Vedett Blanche Extra 4,7°	6,00 €
Triple Karmeliet 8°	6,00 €	Chimay Bleue 9°	6,00 €
Ch'ti Blonde 8°	6,00 €	la LIL sans alcool	6,00 €
Kasteel rouge 8°	6,00 €		

LES CIDRES

L'Écume Celtique	25cl 4,50 €	33cl 5,50 €
Cidre brut & bière blonde 5°		
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

Château Haut-Riot Cuvée Juliette AOC Bordeaux Bio rouge	verre 13cl 5,30 €	75cl 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

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

LES ROSÉS QUI FONT VOYAGER

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

LES VINS QUI PÉTILLENT

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

RETROUVEZ-NOUS SUR

- L'arrière pays
- arrierepays_lille
- Team.arrierepays

RÉSERVEZ UNE TABLE

- arrierepayslille.fr

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

LES CLASSIQUES ET LE TERROIR

Sangria maison (20cl)	4,50 €	Whisky Jameson (4cl)	7,00 €
	(50cl) 12,00 €	Whisky Jack Daniel's (4cl)	7,00 €
Martini (5cl) Rouge ou blanc	4,00 €	Kir (4cl) Cassis, violette, etc. Demandez nos parfums !	4,00 €
Picon Bière ou vin blanc	4,70 €	Kir au Prosecco (13cl)	6,00 €
Le Perroget Rigard et Get 27	6,00 €	Ricard (4cl)	4,00 €
Rhum Bacardi Carta Oro (4cl)	7,00 €	Prosecco (la coupe)	5,50 €
La Gentiane Aveyronnaise 16° (5cl)	3,90 €	(la bouteille)	28,00 €
Ratafia de l'Aveyron 16° (5cl)	3,90 €	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 €
<i>Orgasme</i> - <i>Gin crème de framboise</i>	
<i>Vodka</i> - <i>Amaretto</i>	
<i>Tequila</i> - <i>Citron vert</i>	

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, zaatar	9,00 €

Les plats

Bavette black Angus marinée à la plancha <i>Frites maison et salade</i>	18,90 €
Burger de l'Arrière-Pays <i>Bun maison brioché, bœuf smashé mariné, mayo miso, sucrose, oignons confits, spicy sauce, cheddar</i>	15,90 €
Cuisse de canard confite, sauce à l'orange <i>Frites maison et salade</i>	16,00 €
Carbonnade Flamande <i>Frites maison</i>	15,60 €
Welsh <i>Frites maison</i>	15,90 €
Crumble de légumes au chèvre	15,50 €
Tartare de saumon à l'avocat et mangue fraîche	17,50 €
Tagliatelles au pesto de basilic et vieux parmesan	13,50 €
Lasagne Chevette <i>Courgettes et oignons poêlés, crème de tomate, chèvre au miel</i>	13,80 €
Salade Crispy Chicken <i>Poulet croustillant au Panko, sucrose, concombre, avocat, tomates cerise, fêta, graines de sésame grillées, cranberry, cacahuètes grillées, vinaigrette à la sauce soja et graines de sésame</i>	16,20 €
Salade Mama <i>Burata, duo de tomates, artichauts marinés et courgettes grillées à l'huile d'olive, pignons de pin, noix de pécan torréfiées, roquette, focaccia maison, vinaigrette au balsamique</i>	16,20 €

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

Midi et soir en semaine et dimanche soir
(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 boîte)
+ une boule de glace (au choix)
ou une crêpe au sucre (ou chocolat ou nutella)

11,50 €

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) <i>Foie gras Maison, chutney de figues et oignons au Balsamique, Sel de Guérande sur toast</i>	
Tartine des torrents <i>Pain aux céréales, Houmous, Zaatar, concombre, saumon fumé, citron</i>	11,50 €

NOS TARTINES CHAUDES

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

Tartine Zapata <i>Guacamole, poulet mariné, sauce salsa, maïs, tomates, cheddar fondant, oignons caramélisés, chips tortilla</i>	9,70 €
Tartine 64 <i>Haché de bœuf poêlé à la sauce Basque et au piment d'Espelette, poivrons, oignons confits, fromage de Brebis</i>	9,80 €
Tartine Oh my Duck <i>Confit de figues, magret de canard fumé, noix, brie, miel et herbes</i>	9,90 €
Tartine Normande <i>Pommes fondantes, camembert, lard fumé, noix concassées</i>	9,80 €
Tartine Croque-Monsieur <i>Pain aux céréales, flocons de piments, jambon blanc fumé, sauce béchamel, oignons confits, emmental râpé</i>	9,80 €
Tartine Taxi Driver <i>Effiloché de porc mariné, sauce barbecue, oignons, pickles de cornichons</i>	9,70 €
Tartine « Z'avez pas vu Mirzo » <i>Pain aux céréales, Mayo Miso, poulet au Panko, cheddar, noix de pécan</i>	9,90 €
Tartine Donatella <i>Pesto de Basilic, aubergines grillées, tomates confites, mozzarella, crème Balsamique</i>	9,80 €
Tartine du potager <i>Ricotta citronnée, poêlée de légumes, pignons de pin</i>	10,80 €
Tartine En Boîte <i>Camembert gratiné aux noix et aux herbes, Jambon Serrano AOC</i>	10,80 €

Plat végétarien

Les desserts

LES CLASSIQUES

Café Gourmand	7,50 €
Salade de fruits de saison	5,90 €
Banoffee <i>Pâte sablée au Spéculoos, confiture de lait, bananes, fouetté de mascarpone</i>	6,10 €
Le Crumchy <i>Pâte sablée, caramel au beurre salé, entremet chocolat au lait, crème fouettée au Carambar et éclats de noisette</i>	6,10 €
Gâteau Choco-Mamie <i>Cœur au Nutella et sa crème anglaise</i>	6,10 €
Crumble à la framboise et au chocolat blanc	5,90 €
Mousse de spéculos au chocolat blanc	5,90 €
Dame Blanche	8,00 €
Coupe NYC <i>Glace vanille artisanale, morceaux de brownies maison, noix de pécan caramélisées, chantilly, sauce caramel</i>	8,00 €
Irish coffee <i>Classic au Whisky, au Grand Marnier, Cognac, Amaretto</i>	8,50 €

LA FORMULE GOÛTER

Boisson chaude ou soft
Dessert au choix (sauf dame blanche et café gourmand)

7,90 €

NOS GLACES ET SORBETS

Nos glaces et sorbets sont conçus de façon artisanale

Crème glacée <i>Chocolat, pure pistache, vanille à la gousse de Bourbon, caramel au beurre salé</i>	2,90 €
Sorbet <i>Fraise, framboise, citron, mangue</i>	2,90 €
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 €

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