

HEIN



HEIN, le futur de l'estaminet par Brique House

Après avoir frappé un grand coup il y a un peu plus d'un an avec la taproom Brique House, un concept en périphérie de Lille totalement inattendu, décalé et innovant à la fois, Baptiste Dufosse et Joseph Timmermans frappent de nouveau un grand coup en **s'installant en plein cœur de Lille**, avec le HEIN.

Situé à **deux pas de Lille Flandres, place Saint-Hubert**, le HEIN est le nouveau lieu de convivialité et cosmopolite par excellence, ouvert sur le partage et la **découverte des produits locaux et mythiques du « ch'Nord »** et tout cela revisité à la sauce Brique House.

Alliant brasserie et taproom, HEIN veut donner un nouveau ton à la restauration avec sa **vision ultra-futuriste de l'estaminet**. Evidemment la bière sera au centre de ce nouveau lieu étalé sur 3 niveaux, en proposant **20 bières craft** différentes avec son mur à bec, de quoi faire tourner les têtes.



On y trouvera différents styles de bières aux saveurs fines et électriques à la fois, accompagné de plats populaires que l'on connaît tous ou d'autres plus confidentiels, toujours remasterisé façon Brique House. La carte a été créée et imaginée en collaboration avec l'équipe de « Good life. » - créateur de Babe, Mother ou encore Britney – on y retrouvera un Mac & Welsh, des carbonnades modernes 2.0 ou encore des chicons braisés. Les papilles n'ont qu'à bien se tenir.

Et pour ne jamais rester sur sa soif, **un micro atelier de brassage** sera sur place afin de créer une bière unique tous les mois et servie uniquement au HEIN. Hé biloute, vins ichi.

HEIN

11 Place Saint-Hubert

59800 Lille

Ouvert tous les jours

