

# BOISSONS

## SOFT

---

Jus de fruits bio (orange, pomme, abricot, tomate)	3,00
Lilonade (limonade de Lille)	3,50
Fuztea	3,50
Lil Cola (Cola de Lille avec ou sans sucre)	3,50
Perrier	3,00
Diabolo (menthe, citron, grenadine, fraise, pêche, violette)	3,80

## COCKTAILS

---

<b>Mojito</b> - rhum, menthe, citron, eau gazeuse	8,00
<b>Gin tonic</b> - gin, Schweppes tonic, citron vert	
<b>Moscow Mule</b> - vodka, citron vert, ginger beer	
<b>Spritz</b> - Aperol, vin blanc pétillant, eau gazeuse	
<b>Gin Fizz</b> - gin, citron vert, eau gazeuse	
<b>Cosmopolitan</b> - vodka, cointreau, jus de cranberry, citron vert	
<b>Daiquiri revisité</b> - rhum, citron, mousse du moment	
<b>Le Boutefeu</b> - vodka, citron, pomme, tabasco, sirop de fleur de sureau	
<b>Le coup de grisou</b> - gin, purée de fruits rouge, citron, ginger beer	
<b>Cocktail du moment</b>	

## SANS ALCOOL

<b>Virgin Mojito</b> - menthe, citron, eau gazeuse	5,00
<b>Le biclou</b> - orange, abricot, citron, ananas, sirop de fraise	
<b>Le galibot</b> - pomme, citron, tabasco, sirop de fleur de sureau	

## APÉRITIFS

---

Martini	4,00
Ricard	3,00
Kir vin blanc	4,00
Picon bière ou vin blanc	5,00

## BIÈRES

---

PRESSION	25	33	50
La Cadette 5°	3,00	4,20	5,50
Poule mouillée IPA 6,5°	3,80	4,90	6,90
Kwaremont 6,6°	3,80	4,90	6,90
Triple Lefort 8,8°	4,00	5,20	7,50
Pas Cap 8°	4,00	5,20	7,50
Rouge Max 8°	4,00	5,20	7,50

## BOUTEILLES

Bière des sans culotte L'ambrée 9° - 33cl	5,00
La Black Choulette Porter 8° - 33cl	5,00
La Choulette Pêche 5° - 33cl	4,90
L'Accolade fruitée 5,5° - 33cl	4,90
104 (sans alcool) - 33cl	4,00

## SPIRITUEUX

---

<b>Whisky</b> : Jack Daniels,	7,00
Monkey Shoulder, Artesia,	7,00
Glenfiddich	8,00
Nikka	9,00
<b>Rhum</b> : Damoiseau, Secha de la Silva	7,00
Diplomatico	8,00
<b>Gin</b> : Monkey Shoulder	7,00

## BOISSONS CHAUDES

---

Café	2,00
Double	3,70
Cappuccino	4,00
Thé	2,00
Irish coffee, italian coffee	8,00

## DIGESTIFS

---

Poire cognac, Mandarine Napoléon,	7,00
Calvados, Genièvre, Vieille Prune	
La Pulpeuse, La Menteuse, Amaretto,	6,00
Rhum arrangé maison	

# MENU

## PLANCHES

- Planche mixte : charcuterie / fromage - 14 €
- Planche camembert rôti, houmous de betteraves rouges & légumes crus - 12 € 

## ENTRÉES

- Croquette de lieu noir à l'ail noir, purée de fenouil, mayonnaise fumée & pickles de légumes - 6 €
- Tartare de bœuf et haddock, ciboulette, huile d'olive, échalote, chips de pommes de terre - 9 €  
- Bavarois de radis, pignons de pin, sablé romarin, ciboullail & vinaigre de citron - 7€

## PLATS

- Burger, steak (160g), bun noir, sauce cheddar façon Welsh, ketchup, bacon, pickles de concombre, salade, frites et mayonnaise maison - 17 € (option végété)
- Agneau effiloché miel, orange et quatre épices, sauce yaourt, asperge et houmous de lentille verte, salade d'herbette & pickles d'oignon - 21 € 
- Cœur de rumsteak, basse température, espuma de pomme de terre fumé , sauce chimichurri, échalotes confites, navet glacé - 18 € 
- Maquereau confit à l'huile d'olive, sauce citron noir au siphon, carotte glacée, riz noir, purée de petit pois à la menthe - 17 € 
- Fenouil braisé, riz noir, granola salé, pignons de pin, crème d'épinards, salade d'herbette et chili oil - 16 €  

**Menu enfant** : Steak haché ou poisson pané avec frites et/ou légumes & boule de glace - 10 €

## DESSERTS

- Fraise, vinaigrette sucrée, ganache chocolat blanc/baie de verveine & meringue au piment - 8 € 
- Mousse au chocolat, piment d'Espelette, praline pécan - 8,5 € 
- Cheese-cake coulis fraise/poivre noir, biscuit sablé, gel de bière Black Choulette - 8 €
- Café gourmand - 8 €

*Tous nos plats sont confectionnés avec des produits frais, locaux et beaucoup d'amour.*



sans gluten



végétarien



sans lactose

# V I N S

## BLANCS

---

<b>UBY N°3</b> - Côtes de Gascogne - <i>vin d'une belle fraîcheur aux arômes généreux de fruits exotiques</i>	3,50	20,00
<b>UBY N°4</b> - Côtes de Gascogne - <i>jolie découverte sur la douceur, moelleux sur notes de fruits mûrs</i>	4,50	25,00
<b>Terret Chardonnay</b> - Pays d'Oc - <i>vin sec plein de fraîcheur</i>	4,00	22,00
<b>Domaine Coulomb</b> - Côteaux Varois en Provence Bio - <i>bien équilibré, souple et fruité</i>		23,00
<b>Gloire de Chablis</b> - Bourgogne - <i>minéral et acidulé</i>		38,00
<b>Domaine Siret-Courtaud</b> - Quincy - <i>finesse et caractère pour un vin frais, fruité et vif</i>		28,00
<b>Marsanne "L'ami Bill"</b> - Rhône - <i>doux et frais</i>		24,00
<b>Saint-Joseph "Entre amis"</b> - Rhône - <i>mélange de minéralité et de fruits</i>		32,00
<b>Viognier</b> - Rhône - <i>mariage de fruits exotiques et de notes vanillées</i>		38,00
<b>Condrieu Pagus</b> - Rhône - <i>vin gourmand, persistant et complexe, se mêlent des notes grillées et de fruits jaunes</i>		55,00

## ROUGES

---

<b>Les Gourgoules</b> - Corbières - <i>vin structuré, riche en fruits</i>	4,50	23,00
<b>Mas des Tannes</b> - Pays d'Oc - <i>tanins enrobés avec des notes de confiture, bonne longueur</i>	3,50	20,00
<b>Les Galets</b> - Chinon - <i>bouche fruitée aux tanins souples, arômes de fruits frais et d'épices</i>	4,00	22,00
<b>Dourthe N°1</b> - Bordeaux - <i>vin équilibré soutenu par des tanins ronds et soyeux</i>	4,20	22,00
<b>Chateau RC Delayat</b> - Médoc - <i>arômes fruités accompagnés par une petite note toastée</i>		26,00
<b>N°2 de Maucaillou</b> - Moulis - <i>vin charmeur, puissant et généreusement fruité</i>		40,00
<b>Saint Nicolas de Bourgueil</b> - Loire - <i>Arômes de fruits rouges. Bouche souple et généreuse</i>		26,00
<b>Pinot Noir</b> - Bourgogne - <i>arôme de fruits noirs, tanins fondus</i>		35,00
<b>Auxey-Duresses</b> - Bourgogne - <i>tanins élégants, beaucoup de finesse, un équilibre parfait</i>		45,00
<b>Côtes du Rhône E. Guigal</b> - Rhône - <i>élégance et finesse due à un bel équilibre entre tanins et fruits</i>		26,00

## ROSÉS

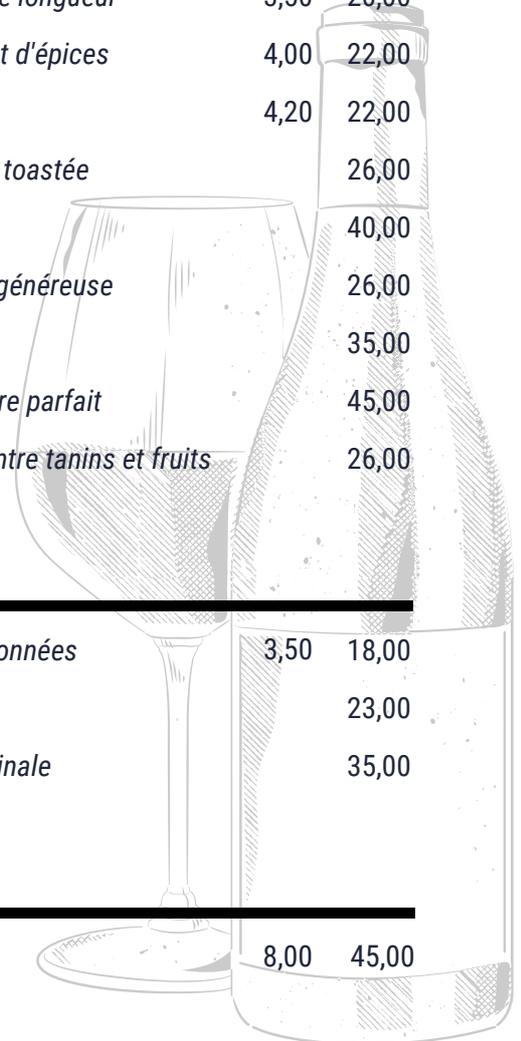
---

<b>La nuit tous les chats sont gris</b> - Gard - <i>bouche onctueuse et fraîche, notes citronnées</i>	3,50	18,00
<b>Domaine Coulomb</b> - Côteaux Varois en Provence Bio - <i>frais et élégant</i>		23,00
<b>M de Minuty</b> - Côtes de Provence - <i>vin de plaisir, fraîcheur et rondeur jusqu'en finale</i>		35,00

## CHAMPAGNE

---

<b>Champagne Oudard</b> , <i>vin généreux aux arômes de fruits blancs</i>	8,00	45,00
---	------	-------



# ORIGINE DE NOS PRODUITS

## DES FOURNISSEURS LOCAUX

Nos plats sont élaborés essentiellement avec des produits frais et locaux et notre carte change régulièrement au gré des saisons.

Nos fruits et légumes sont sélectionnés avec soins par nos maraîchers :

- Au ballot d'antan à Aubry-du-Hainaut
- La ferme d'Arnaud à Coutiches
- La ferme du Major à Raismes
- Domaine de Beauregard à Raismes

La ferme Dupont à Sebours nous fournis des œufs frais et notre pain vient de la boulangerie Le Pain de nos ancêtres à Landas.

Nos viandes sont toutes d'origine locale grâce à la société Bernard, basée à Wallers même qui nous fournit des pièces de qualité.

Pour le poisson, on a bien essayé de le pêcher à la mare à Goriaux mais le résultat ne fut pas concluant... nous faisons donc appel à la société Martin située à Sars-et-Rosière pour nous approvisionner en poisson venu directement de Boulogne-sur-Mer.

*N'hésitez pas à réserver en avance sur notre site internet [www.lecaro.fr](http://www.lecaro.fr) afin d'être certain d'avoir une table.*

L'équipe du Carô