

MENU

LE MIDI EN SEMAINE :

Choix entre nos plats du jour - 13 € ou le Burger - 17 €

Formule : Plat du jour + café gourmand - 18€

PLANCHES

- Planche mixte : charcuterie / fromage - 14 €
- Planche camembert rôti, houmous du moment & légumes crus - 12 € 

ENTRÉES

- Œuf mollet pané et fumé, œufs de truite, purée de carotte & oseille - 8 €
- Chou-fleur général Tao, mayonnaise au gingembre - 7 €  
- Potimarron farci à la tome de Cambrai et vin blanc, mouillettes de pain frotté à l'ail (à partager / 2 pers.) - 14 € 

PLATS (LE SOIR ET WEEK-END UNIQUEMENT)

- Burger, steak (160g), bun boulanger à l'encre de seiche, sauce cheddar, ketchup, poitrine de porc fumée, oignons au whisky, salade, frites et mayonnaise maison - 17 € (option Végé)
- Paleron de bœuf cuisson basse température, purée de butternut fumé, champignons, sauce meurette, courge Jack Be Little rôtie - 19 € 
- Suprême de volaille de Licques 58°, sauce toum, purée de panais aux 4 épices, carottes, variation de courges & harissa verte - 20 € 
- Filet de sébaste snacké, sauce hollandaise au miso, tuile de riz, oignons confits, poireaux braisés - 17 € 
- Poutine : frites de patates douces, sauce gravy végété, tome de vache, chou kale frit & ciboulette - 15 €  

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

DESSERTS

- Dame blanche : glace vanille de la ferme du Louvion, chantilly à la fève de tonka, sauce chocolat noir & noisettes pralinées - 8 € 
- Ganache chocolat blanc/vanille, gel de pomme, pomme à croquer & sablé breton - 7 €
- Butternut cake, crème de cheese cake à la cannelle, figue & graines de courge - 7 €
- Café gourmand - 8 €

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



sans gluten



végétarien



sans lactose

BOISSONS

SOFT

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

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
Jade blanche 4,5°	3,50	4,50	6,50
Picon bière	3,80	5,00	6,90
Monaco	3,50	4,50	6,00

BOUTEILLES

La Sans Culotte 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

APÉRITIFS

Martini blanc ou rouge	4,00
Ricard	3,00
Pastis (Somain)	4,00
Kir vin blanc (mûre, cassis, framboise ou pêche)	4,00
Picon vin blanc	5,00

BOISSONS CHAUDES

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

DIGESTIFS

Poire cognac	7,00
Mandarine Napoléon	7,00
Calvados	7,00
Genièvre	7,00
Vieille Prune	7,00
Eau de vie de bière (Somain)	7,00
La Pulpeuse	6,00
Brume de Vauban (Somain)	7,00
Amaretto	6,00
Rhum arrangé maison	6,00
Canard (Somain)	1,00

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

LES CLASSIQUES

Mojito - Rhum, menthe, citron, sucre de canne, eau gazeuse	8,00
Gin Tonic - Gin, Schweppes tonic, citron vert	8,00
<i>(au Gin coquelicot de la distillerie des enfants de Vauban à Somain +1€)</i>	
Moscow Mule - Vodka, citron vert, ginger beer	8,00
Spritz - Aperol, vin blanc pétillant, eau gazeuse	8,00
Hugo Spritz - Saint-Germain, vin blanc pétillant, eau gazeuse	9,00
Gin Fizz - Gin, citron vert, eau gazeuse	8,00
Cosmopolitan - Vodka, cointreau, jus de cranberry, citron vert	8,00
Paloma - Tequila, jus de pamplemousse, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	8,00

LES CRÉATIONS

Le Boutefeu - Vodka, citron, pomme, tabasco, sirop de fleur de sureau	8,00
Le coup de grisou - Gin, purée de fruits rouge, citron, ginger beer	9,00
Le coup d'pompe - Whisky, purée de passion, citron pressé, jus d'ananas	8,00
Cocktail du moment	

SANS ALCOOL

Virgin Mojito - menthe, citron, eau gazeuse	5,00
Le galibot - pomme, citron, tabasco, sirop de fleur de sureau	5,00
Le biclou - jus d'ananas, purée de passion, jus de citron pressé	5,00
Cocktail du moment sans alcool	

SPIRITUEUX

Rhum :

Damoiseau V.S.O.P.	7,00
Secha de la Silva	7,00
Diplomatico	8,00

Gin : Gin coquelicot de la Distillerie des

Enfants de Vauban (Somain)	8,00
----------------------------------	------

Whisky :

Jack Daniels	7,00
Monkey Shoulder	7,00
Artesia (Haut de France)	8,00
Whisky de Wambrechies	8,00
Talisker	8,00
Nikka	9,00



V I N S

BLANCS



UBY N°3 - Côtes de Gascogne - <i>vin d'une belle fraîcheur aux arômes généreux de fruits exotiques</i>	4,00	24,00
UBY N°4 - Côtes de Gascogne - <i>jolie découverte sur la douceur, moelleux sur notes de fruits mûrs</i>	4,50	28,00
Terret Chardonnay - Pays d'Oc - <i>vin sec plein de fraîcheur</i>	4,20	26,00
Domaine Coulomb - Côteaux Varois en Provence Bio - <i>équilibré, souple et fruité</i>		28,00
Gloire de Chablis - Bourgogne - <i>minéral et acidulé</i>		38,00
Domaine Siret-Courtaud - Quincy - <i> finesse et caractère pour un vin frais, fruité et vif</i>		32,00
Marsanne "L'ami Bill" - Rhône - <i>doux et frais</i>		26,00
Saint-Joseph "Entre amis" - Rhône - <i>mélange de minéralité et de fruits</i>		34,00
Viognier - Rhône - <i>mariage de fruits exotiques et de notes vanillées</i>		38,00
Condrieu Pagus - Rhône - <i>vin gourmand, persistant et complexe, se mêlent des notes grillées et de fruits jaunes</i>		55,00

ROUGES

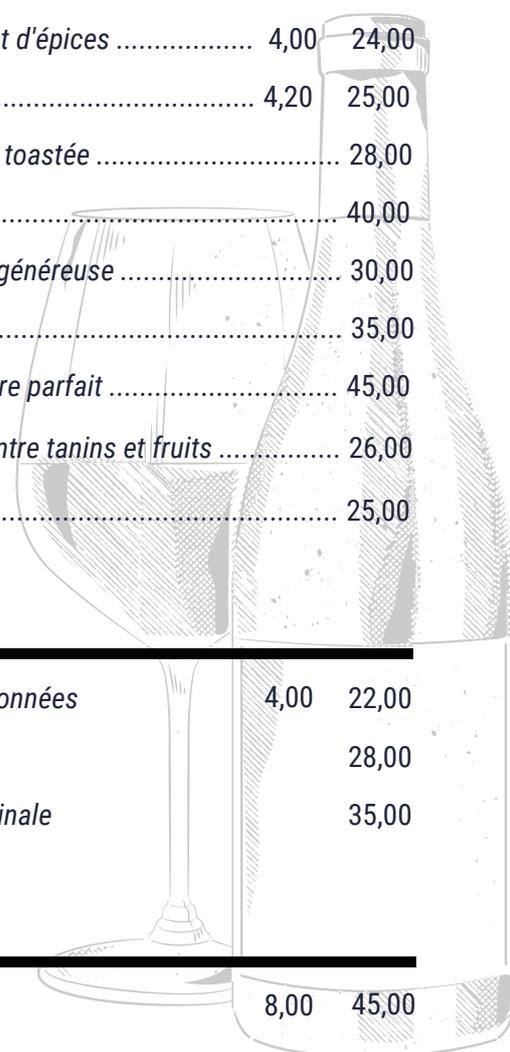
Les Gourgoules - Corbières - <i>vin structuré, riche en fruits</i>	4,50	26,00
Mas des Tannes - Pays d'Oc - <i>tanins enrobés avec des notes de confiture, bonne longueur</i>	4,00	24,00
Les Galets - Chinon - <i>bouche fruitée aux tanins souples, arômes de fruits frais et d'épices</i>	4,00	24,00
Dourthe N°1 - Bordeaux - <i>vin équilibré soutenu par des tanins ronds et soyeux</i>	4,20	25,00
Chateau RC Delayat - Médoc - <i>arômes fruités accompagnés par une petite note toastée</i>		28,00
N°2 de Maucaillou - Moulis - <i>vin charmeur, puissant et généreusement fruité</i>		40,00
Saint Nicolas de Bourgueil - Loire - <i>Arômes de fruits rouges. Bouche souple et généreuse</i>		30,00
Pinot Noir - Bourgogne - <i>arôme de fruits noirs, tanins fondus</i>		35,00
Auxey-Duresses - Bourgogne - <i>tanins élégants, beaucoup de finesse, un équilibre parfait</i>		45,00
Côtes du Rhône E. Guigal - Rhône - <i>élégance et finesse due à un bel équilibre entre tanins et fruits</i>		26,00
Syrvassante - Rhône - <i>attaque franche avec une belle rondeur en bouche</i>		25,00

ROSÉS

La nuit tous les chats sont gris - Gard - <i>bouche onctueuse et fraîche, notes citronnées</i>	4,00	22,00
Domaine Coulomb - Côteaux Varois en Provence Bio - <i>frais et élégant</i>		28,00
M de Minuty - Côtes de Provence - <i>vin de plaisir, fraîcheur et rondeur jusqu'en finale</i>		35,00

CHAMPAGNE

Champagne Oudard , <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 afin d'être certain d'avoir une table.

L'équipe du Carô