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

La Black Choulette Porter 8° - 33cl

L'Accolade fruitée (framboise) 5,5° - 33cl

La Choulette Pêche 5° - 33cl

104 (sans alcool) - 33cl

APÉRITIFS

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

5,00

5,00

4,90

4,90

4,00

7,00
7,00
7,00
7,00
7,00
7,00
6,00
7,00
6,00
6,00
1,00

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 € Ø

ENTRÉES

- Betterave jaune confite, fromage de chèvre, salade d'hiver & pickles de Chioggia 7 € Ø @
- Tatin d'oignons et chantilly au poivre Timut 6,5 € @
- Œuf parfait fumé, purée de topinambours, chips de lard & carotte glacée 8 € 0

PLATS (LE SOIR ET WEEK-END UNIQUEMENT)

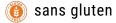
- Burger, steak (160g), bun boulanger à l'encre de seiche, sauce cheddar, ketchup, poitrine de porc fumée, oignons au whisky, salade, frites et mayonnaise maison 17 € (option Végé)
- Basse côte cuisson basse température, navet boule d'or glacé, échalotes rôties, purée Robuchon & jus court 19 € (3)
- Carré de cochon, courge Kamo Kamo rôtie, crème d'herbes, graines de tournesol et pignons de pin au miel, espuma de vitelotte à la vanille 19 €
- Filet de lieu jaune grillé, courge spaghetti au beurre noisette, sauce à l'oseille, carottes de couleur, noisettes & blette 21 €
- Poutine : frites de patates douces, champignons, œuf parfait, espuma à la tome de Wallers, salade de saison & ciboulette - 16 € Ø

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

DESSERTS

- Poire pochée à la bière et aux épices, sablé Spéculoos, sauce chocolat, fleur de sel 8 €
- Tarte tatin, glace vanille de la ferme du Louvion, caramel beurre salé 8 €
- Brioche perdue, beurre Suzette, chantilly pralinée, noisettes & amandes 8 €
- Café gourmand 8 €

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





V I N S

BLANCS

Į

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

ROUGES

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

ROSÉS

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

CHAMPAGNE

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 fournie 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 <u>www.lecaro.fr</u> afin d'être certain d'avoir une table.