


# MENU









## LE MIDI EN SEMAINE :

Choix entre nos plats du jour - 13,5 € 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



- Vitello tonnato - 9 €   
- Carpaccio de daurade, gel de vinaigre à l'oignon, champignons de Paris - 8 €  
- Chou-fleur rôti, pointes d'asperges fumées, tagliatelles d'asperge, crème de balsamique - 7 €   

### 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 frits, salade, frites & mayonnaise maison - 17 € (option Végé)
- Bavette marinée aux épices, sauce blanche, pain pita, houmous, pickles de chou rouge & oignon sumac - 20€
- Joue de porc confite pressée, purée fine de carotte, chips de pomme de terre, espuma de haddock - 18 € 
- Cabillaud en feuille de chou, mosaïque de poireaux en feuille de nori, sauce hollandaise au miso, chutney pomme/curry, tuile de charbon - 20 €
- Risotto de coquillettes à la mimolette, tagliatelles de carotte, morille & huile de noisette - 18 €  

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

### DESSERTS

- Cheese-cake au poivre à queue, biscuit Spéculoos, gel de pamplemousse & suprême de pamplemousse - 8,5 € 
- Crème mascarpone au beurre de cacahuète, shortbread émietté, praliné cacahuète & tuile chocolat - 8 €
- Tiramisu kiwi, menthe & gin - 8 € 
- Café ou thé 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
Ice Tea Pêche	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

---

<b>PRESSION</b>	<b>25cl / 33cl / 50cl</b>
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
PVL Triple 8,5°	4,00 / 5,20 / 7,50
Picon bière Monaco	3,80 / 5,00 / 6,90 3,50 / 4,50 / 6,00

## BOUTEILLES

La Sans Culotte Ambrée 9° - 33cl	5,00
La Black Choulette Porter 8° - 33cl	5,00
Rouge Max 8° - 25cl	4,00
La Choulette Pêche 5° - 33cl	4,90
L'Accolade fruitée (framboise) 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

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

### LES CRÉATIONS

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

## SANS ALCOOL

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

# SPIRITUEUX

---

### Rhum :

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

<b>Gin</b> : 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



# 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