

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

PRESSION	25cl / 33cl / 50cl
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

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

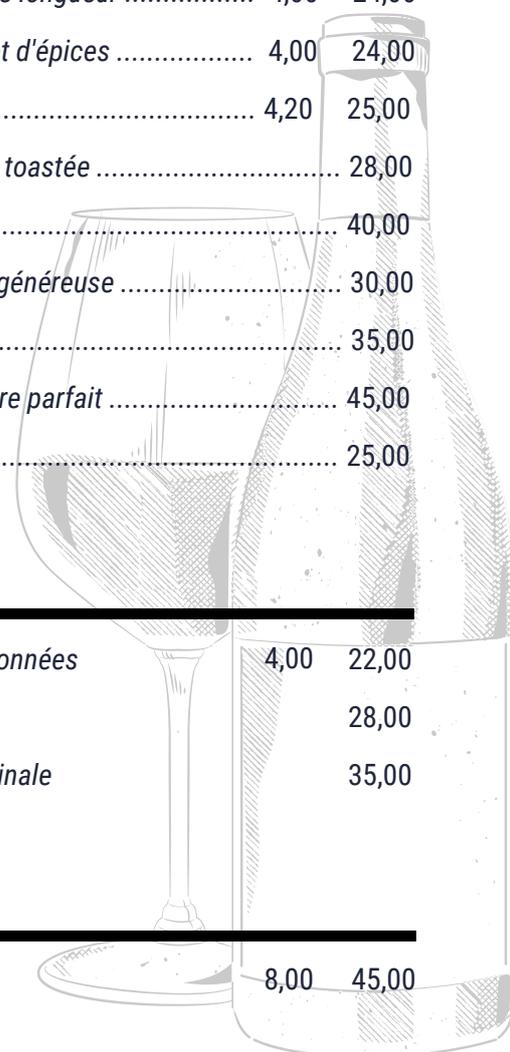
Les Gourgoules - Corbières - <i>vin structuré, riche en fruits</i>	4,50	26,00
Mas des Tannes - Pays d'Oc - <i>tanins enrobés avec des notes de confiture, bonne longueur</i>	4,00	24,00
Les Galets - Chinon - <i>bouche fruitée aux tanins souples, arômes de fruits frais et d'épices</i>	4,00	24,00
Dourthe 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
Syravissante - 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
---	------	-------



MENU

LE MIDI EN SEMAINE :

Choix entre nos plats du jour - 13,5 € ou le Burger - 17 €
Formule : Plat du jour + café gourmand - 18€

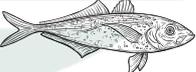
PLANCHES

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

ENTRÉES

- Médaillon de filet d'agneau, crème d'asperge verte, pickles de graines de moutarde & focaccia - 9 €
- Pêche du jour snackée, leche de tigre au matcha, salade de quinoa - 9 €  
- Arancinis à la tome de la Ferme du Vinage, coulis de tomate pimenté - 9 €  

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)
- Poire de boeuf (200g) basse température, espuma de pommes de terre au lait fumé, légumes du moment, oignons caramélisés au thym & jus court - 20€ 
- Carré d'agneau, polenta crémeuse à l'origan, asperge fumée, légumes de saison, sauce aux herbes et piment fermenté - 23 € 
- Filet de bar, sauce tagète, sucrides braisées, brocolis & purée de pois cassés - 24 €  
- Tarte de légumes croquants, crémeux d'épinard, jaune d'œuf confit, huile pimentée - 17 €  

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

DESSERTS

- Ganache basilic, fraise en vinaigrette sucrée, meringue au piment d'Espelette & coulis de fraise - 8 €  
- Riz au lait, beurre de cacahuète, noix de macadamia & caramel - 8 €  
- Brownie chocolat noir 70%, crème montée au praliné sarrasin, glace au yaourt & sablé breton - 8,5 €
- Café ou thé gourmand - 8 €

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



sans gluten



végétarien



sans lactose

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