

MENU

FORMULE MIDI du mercredi au vendredi :

Choix entre nos plats du jour - 13,5 € ou le Burger - 17 €

Formule : Plat du jour + café gourmand ou mi-cuit au chocolat - 18€

PLANCHES

- Planche mixte : charcuterie / fromage - 14 €
- Planche végétarienne : brousse, tapenade d'olive noire, légumes crus & pain grillé - 12 € 

ENTRÉES

- Filet de sardine marinée - 8 €   
- Carpaccio de tomate, leche de tigre relevé & pousse - 7 €   
- Tartare de bœuf coupé au couteau, condiment fraise/piment & huile de noisette - 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, pickles de concombre, salade, frites & mayonnaise maison - 17 € (option Végé)
- Entrecôte (300g), sauce chimichurri, cube de polenta & courgette panée - 26 €
- Échine de porc, jus court, pommes de terre Hasselback, fèves, carotte, espuma de haddock - 19 € 
- Rouget, frites de panisse, aubergine grillée, salade d'herbette & sauce vierge - 24 €  
- Risotto à la tome du Vinage, pesto d'épinard, petits légumes du moment - 18 €   

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

DESSERTS

- Pêche rôtie, ganache miel/romarin & granola sucré - 8 € 
- Cheese-cake biscuit Spéculoos & confiture de groseille - 8,5 €
- Mousse au chocolat, tuile de sésame noir & caramel - 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

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
Choulette 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
La Blanche de Cambrai 5° - 33cl	4,90
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, tonic La French, 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>belle fraîcheur aux arômes de fruits exotiques</i>	4,00	24,00
UBY N°4 - Côtes de Gascogne - <i>doux et moelleux sur notes de fruits mûrs</i>	4,50	26,00
Terret Chardonnay - Pays d'Oc - <i>vin sec plein de fraîcheur</i>	4,20	25,00
Bourgogne aligoté - Bourgogne - <i>arômes floraux puis notes minérales</i>	5,20	30,00
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
Viognier - Rhône - <i>mariage de fruits exotiques et de notes vanillées</i>		38,00
Saint-Joseph "Entre amis" - Rhône - <i>mélange de minéralité et de fruits</i>		36,00
Condrieu Pagus - Rhône - <i>vin gourmand, persistant et complexe, se mêlent des notes grillées et de fruits jaunes</i>		49,00

ROUGES

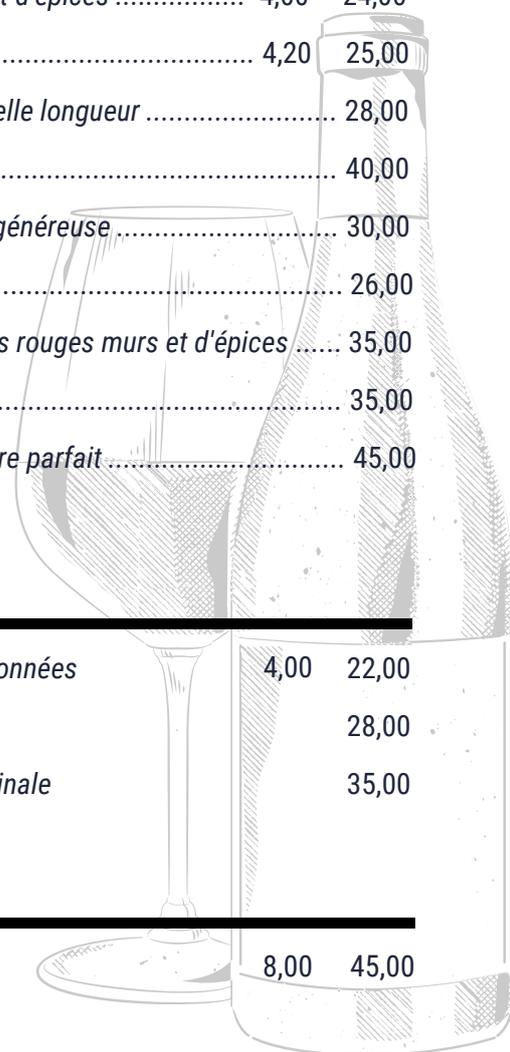
Les Gourgoules - Corbières - <i>vin structuré, riche en fruits</i>	4,50	26,00
Les Grains - Provence - <i>Grenache noir aux arômes de fruits mûrs et notes chocolatées</i>	4,00	24,00
Les Galets - Chinon - <i>bouche fruitée aux tanins souples, arômes de fruits frais et d'épices</i>	4,00	24,00
Dourthe N°1 - Bordeaux - <i>vin équilibré soutenu par des tanins rond et soyeux</i>	4,20	25,00
Fabre on the Rocks - Haut-Médoc - <i>100% Malbec, fruité et puissant avec une belle longueur</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
Syravissante - Rhône - <i>attaque franche avec une belle rondeur en bouche</i>		26,00
Saint-Joseph - Rhône - <i>vin rouge puissant mais tout en finesse, arômes de fruits rouges murs et d'épices</i>		35,00
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

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 Sebourg 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