

# MENU

## FORMULE MIDI du mercredi au vendredi :

Choix entre nos plats du jour - 13,5 € ou le Burger à la carte - 17 €  
Formule : Plat du jour + café gourmand ou mi-cuit au chocolat - 18€

### PLANCHES

- Planche mixte : charcuterie / fromage - 14 € 
- Planche végétarienne : camembert rôti, houmous, légumes crus & pain grillé - 12 € 

### ENTRÉES

- Céleri rave sauté au beurre, mayonnaise au Ras el-Hanout, brunoise d'agrumes - 7 €  
- Maquereau juste snaké et fumé au foin, gaspacho blanc & pomme - 8 € 
- Tartare de magret de canard, purée de carotte au gingembre, chips de pomme de terre - 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 d'oignon rouge, salade, frites & mayonnaise maison - 17 € (option Végé)
- Poire de bœuf (200g) cuisson basse température sauce noix et café, mille-feuilles de pommes de terre, purée de céleri rave - 22 € 
- Cochon effiloché, polenta grillée, sauce toum, pickles de chou rouge & carotte - 20 € 
- Filet de merlu, purée de topinambours, légumes de saison & sauce au curry - 22 €  
- Risotto de petits épeautres à la tome du Vinage, champignon, petits légumes, œuf mollet & pousses - 17 € 

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

### DESSERTS

- Crème de kiwi, brunoise de kiwi, ganache chocolat blanc/poivre Timut, sablé aux agrumes - 8 € 
- Fondant au chocolat sans lactose, crème de pain d'épices & compote de pommes - 8 €  
- Tiramisu, tuile de chocolat - 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>
La Bise 5,4°	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
Lil sans alcool - 33cl	4,00

## APÉRITIFS

---

Martini blanc ou rouge	4,00
Ricard	3,00
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
Ch'ti Génépi	7,00
Eau de vie de bière	7,00
La Pulpeuse (liqueur de citron)	6,00
La Menteuse (liqueur de menthe)	6,00
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, tonic La French, citron vert .....	8,00
<b>Pina Colada</b> - Rhum blanc, rhum ambré, purée de coco, jus d'ananas .....	8,00
<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
<b>Expresso Martini</b> - Vodka, liqueur de café, sucre de canne, expresso .....	8,00

### LES CRÉATIONS

<b>Le Boutefeu</b> - Vodka, citron, eau gazeuse, tabasco, purée de mangue .....	10,00
<b>Le coup de Grisou</b> - Gin, purée de fruits rouge, citron, sirop d'hibiscus, jus de cranberry .....	10,00
<b>Le canari</b> - Whisky, liqueur de citron, citron pressé, sucre de canne .....	9,00

### Cocktail du moment

## SANS ALCOOL

<b>Virgin Mojito</b> - menthe, citron, eau gazeuse .....	5,00
<b>Le Béguin</b> - Martini sans alcool, pomme, citron, sirop de fleur de sureau .....	6,00
<b>La Cafu</b> - Purée de passion, jus de citron pressé, jus de pamplemousse, tonic .....	5,00
<b>Sainte-Barbe</b> : Gin sans alcool, purée de fruits rouges, ginger beer .....	6,00

### Cocktail du moment sans alcool

## SPIRITUEUX

---

### Rhum :

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



<b>UBY N°3</b> - Côtes de Gascogne - <i>belle fraîcheur aux arômes de fruits exotiques</i> .....	4,00	24,00
<b>UBY N°4</b> - Côtes de Gascogne - <i>doux et moelleux sur notes de fruits mûrs</i> .....	4,50	26,00
<b>Terret Chardonnay</b> - Pays d'Oc - <i>vin sec plein de fraîcheur</i> .....	4,20	25,00
<b>Bourgogne aligoté</b> - Bourgogne - <i>arômes floraux puis notes minérales</i> .....	5,20	30,00
<b>Gloire de Chablis</b> - Bourgogne - <i>minéral et acidulé</i> .....		38,00
<b>Domaine Siret-Courtaud</b> - Quincy - <i>finesse et caractère pour un vin frais, fruité et vif</i> .....		32,00
<b>Viognier</b> - Rhône - <i>mariage de fruits exotiques et de notes vanillées</i> .....		38,00
<b>Marsanne "L'ami Bill"</b> - Rhône - <i>doux et frais</i> .....		32,00
<b>Saint-Joseph "Entre amis"</b> - Rhône - <i>mélange de minéralité et de fruits</i> .....		36,00
<b>Condrieu Pagus</b> - Rhône - <i>vin gourmand, persistant et complexe, se mêlent des notes grillées et de fruits jaunes</i> .....		49,00

## ROUGES

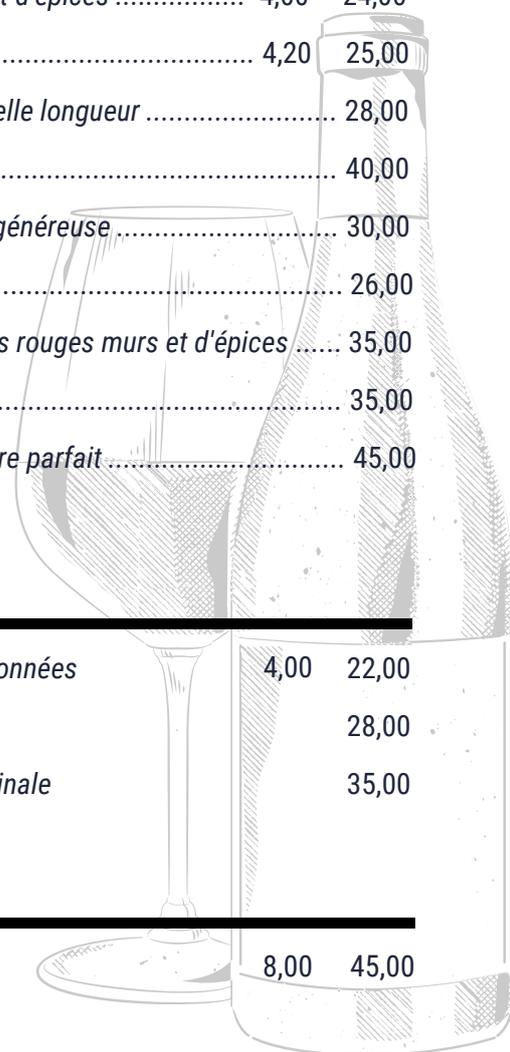
<b>Les Gourgoules</b> - Corbières - <i>vin structuré, riche en fruits</i> .....	4,50	26,00
<b>Les Grains</b> - Provence - <i>Grenache noir aux arômes de fruits mûrs et notes chocolatées</i> .....	4,00	24,00
<b>Les Galets</b> - Chinon - <i>bouche fruitée aux tanins souples, arômes de fruits frais et d'épices</i> .....	4,00	24,00
<b>Dourthe N°1</b> - Bordeaux - <i>vin équilibré soutenu par des tanins ronds et soyeux</i> .....	4,20	25,00
<b>Fabre on the Rocks</b> - Haut-Médoc - <i>100% Malbec, fruité et puissant avec une belle longueur</i> .....		28,00
<b>N°2 de Maucaillou</b> - Moulis - <i>vin charmeur, puissant et généreusement fruité</i> .....		40,00
<b>Saint Nicolas de Bourgueil</b> - Loire - <i>arômes de fruits rouges. Bouche souple et généreuse</i> .....		30,00
<b>Syravissante</b> - Rhône - <i>attaque franche avec une belle rondeur en bouche</i> .....		26,00
<b>Saint-Joseph</b> - Rhône - <i>vin rouge puissant mais tout en finesse, arômes de fruits rouges murs et d'épices</i> .....		35,00
<b>Pinot Noir</b> - Bourgogne - <i>arôme de fruits noirs, tanins fondus</i> .....		35,00
<b>Auxey-Duresses</b> - Bourgogne - <i>tanins élégants, beaucoup de finesse, un équilibre parfait</i> .....		45,00

## ROSÉS

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

## CHAMPAGNE

<b>Champagne Oudard</b> , <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](http://www.lecaro.fr) afin d'être certain d'avoir une table.*

L'équipe du Carô

## POURQUOI LE CARÔ ?

En référence au “Carreau de mine” qui correspond à l'ensemble des installations de surface nécessaires au fonctionnement d'une mine.



## RESTAURANT DIVERTISSANT ?!

Le restaurant propose tout au long de l'année des concerts, soirées à thème, ateliers etc..., n'hésitez pas à nous suivre sur les réseaux afin d'être informé des événements à venir.



[www.lecaro.fr](http://www.lecaro.fr)



[restaurantlecaro](https://www.facebook.com/restaurantlecaro)



[lecaro\\_wallers](https://www.instagram.com/lecaro_wallers)