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

- Oeuf mollet pané, écume de lait safranée, brunoise de céleri - 8 €
- Accras de légumes, mayonnaise aux anchois & piment d'Espelette - 8 €
- Brochette de cœurs de canard sauté au chorizo, déglacé au Génépi, pain toasté frotté à l'ail - 8,5 €

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)
- Souris d'agneau confite, sauce orientale & légumes rôtis aux épices- 28 €
- Onglet de bœuf (250g), sauce poivre vert, pommes grenailles écrasées & chips de betterave - 23 €

- Tentacule de poulpe, sponge cake au curcuma, panais rôti au miel, purée de chou-fleur & pickles - 27 €
- Boulettes de pois chiches et chou-fleur, sauce au lait de coco & chips de riz - 20 €

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

DESSERTS

- Crème tiramisu au thé matcha, sablé breton, gel à la main de Buddha, glace à la mangue - 8 €
- Flan pâtissier au dulce de leche et chocolat, noix de pécan torréfiées au piment d'Espelette - 8,5 €

- Pamplemousse rôti au caramel & thym, crème montée au miel & meringue - 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
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	3,80 / 5,00 / 6,90
Monaco	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
Suze 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 / infusion..... 2,00
Chocolat chaud 3,00
Café frappé 5,00
Irish coffee, italian coffee 8,00

COCKTAILS

LES CLASSIQUES

Mojito - *Rhum, menthe, citron, sucre de canne, eau gazeuse* 8,00
Gin Tonic - *Gin, tonic La French, citron vert* 8,00
Pina Colada - *Rhum blanc, rhum ambré, purée de coco, jus d'ananas* 8,00
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
Expresso Martini - *Vodka, liqueur de café, sucre de canne, expresso* 8,00
Americano - *Campari, Martini rouge, eau gazeuse* 8,00

LES CRÉATIONS

Le Boutefeu - *Vodka, citron, eau gazeuse, tabasco jalapeno, purée de mangue* 10,00
Le coup de Grisou - *Gin, purée de fruits rouge, citron, jus de cranberry* 10,00
Le canari - *Whisky, liqueur de citron, citron pressé, sucre de canne* 9,00
Cocktail du moment

SANS ALCOOL

Virgin Mojito - *menthe, citron, sucre de canne, eau gazeuse* 5,00
Le Béguin - *Martini sans alcool, pomme, citron, sirop de fleur de sureau* 6,00
La Cafu - *Purée de passion, jus de citron pressé, jus de pamplemousse, tonic* 5,00
Sainte-Barbe : *Gin sans alcool, purée de fruits rouges, ginger beer* 6,00
Cocktail du moment sans alcool

SPIRITUEUX

Rhum :

Boucan d'Enfer 50° - *Trinidad, Guyana, Ile Maurice, Martinique* 7,00
Damoiseau V.S.O.P. 4 ans 42° - *Guadeloupe* 7,00
Secha de la Silva 40°- *Guatemala*..... 7,50
Diplomatico 40° - *Venezuela* 8,00

Whisky :

Jack Daniels 40° - *Etats-Unis* 7,00
Monkey Shoulder 40° - *Ecosse* 7,00
Artesia 45° - *Haut de France* 8,00
Whisky de Wambrechies 40° - *Haut de France* 8,00
Ardbeg 46° - *Ecosse* 10,00
Nikka 51,4° - *Japon* 9,00

DIGESTIFS

Poire cognac 35°..... 7,00
Mandarine Napoléon 38°..... 7,00
Calvados 40° 7,00
Genièvre 43°..... 7,00
Vieille Prune 42°.....7,00
Ch'ti Génépi 40° 7,00
Chartreuse verte 55° 7,50
Eau de vie de bière 42° 7,00
La Pulpeuse (liqueur de citron) 15°..... 6,00
La Menteuse (liqueur de menthe) 15° 6,00
Amaretto 25°..... 5,00
Rhum arrangé maison 50°..... 6,00
Canard (Somain) 90°..... 1,00

VINS

BLANCS

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

ROUGES

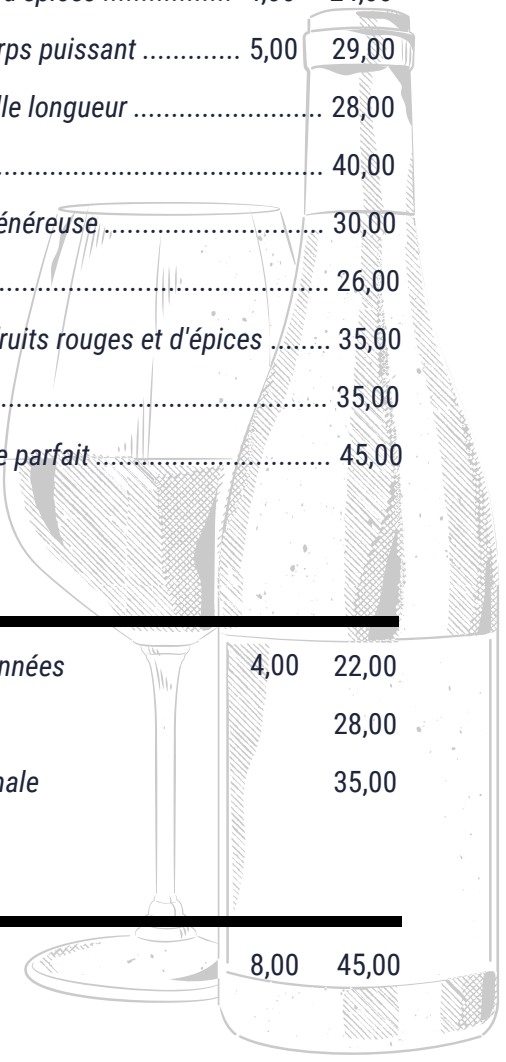
Les Gourgoules - Corbières - *vin structuré, riche en fruits*	4,50	26,00
Les Grains - Provence - *Grenache noir aux arômes de fruits mûrs et notes chocolatées*	4,00	24,00
Les Galets - Chinon - *bouche fruitée aux tanins souples, arômes de fruits frais et d'épices*	4,00	24,00
Chateau de la Grenière - Lussac Saint-Emilion - Bordeaux - *arômes fruités au corps puissant*	5,00	29,00
Fabre on the Rocks - Haut-Médoc - *100% Malbec, fruité et puissant avec une belle longueur*		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
Syravissante - Rhône - *attaque franche avec une belle rondeur en bouche*		26,00
Saint-Joseph La favière - Rhône - *vin puissant mais tout en finesse, aromes de fruits rouges et d'épices*		35,00
Pinot Noir - Bourgogne - *arôme de fruits noirs, tanins fondus*		35,00
Auxey-Duresses - Bourgogne - *tanins élégants, beaucoup de finesse, un équilibre parfait*		45,00

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

Champagne Oudard, *vin généreux aux arômes de fruits blancs*	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 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 www.lecaro.fr afin d'être certain d'avoir une table.

L'équipe du Carô