

# 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 - 19 €

## PLANCHES



- Planche mixte : charcuterie / fromage - 17 €
- Planche végétarienne : camembert rôti, houmous, légumes crus & pain grillé - 12 € 

## ENTRÉES

- Kefta de bœuf et agneau à la menthe & babaganoush - 9 €  
- Bar de ligne cru, crémeux pêche/harissa & oignon vert - 9 €  
- Oeuf poché, siphon de gazpacho & croûtons à l'ail - 8 €  



## 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)
- Suprême de volaille cuit sur foin, épinards tombés au beurre, purée de courgette, grenailles rôties & jus à l'ail noir - 24 € 
- Côtelettes d'agneau, aubergine rôtie, gremolata, salade de petits pois, sauce yaourt & crème balsamique - 27 € 
- Couteaux de mer, sauce vierge, courgettes panées & aïoli - 24 € 
- Courgette ronde farcie à la ratatouille, riz noir, pesto basilic, oignons frits & chutney de tomate verte - 19 €  

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

## DESSERTS

- Abricot rôti au romarin, crème de fromage frais, citron vert & gel de verveine - 9 €  
- Tarte au chocolat noir 70%, biscuit Spéculoos, coulis framboise/poivron - 8,5 € 
- Melon en sirop de gingembre, crème mascarpone à la menthe - 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) .....	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
Vaucelles Triple 8° .....	4,00 / 5,20 / 7,50
Choulette cerise 5° .....	3,00 / 4,20 / 5,50
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
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 .....	4,50
Thé / infusion.....	2,00
Chocolat chaud .....	5,00
Café frappé .....	5,00
Irish coffee, italian coffee .....	8,00

# 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, Limoncello, citron, sucre de canne, blanc d'œuf .....	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

# VINS

## VINS ROUGES

### RonRhône le rouge chaleureux

AOP Côtes du Rhône  
Un vin rouge gourmand & fruités.



### Les Galets

AOC Chinon  
Vin très séduisant par ses arômes de fruit frais et épices



### Syrah Cuvée secrète sans sulfites

IGP d'Oc  
Un vin aux caractéristiques surprenantes et complexes.



### Cuvée Jean, sans sulfites ajoutés

AOC Touraine  
Un vin léger et fruité qui accompagnera parfaitement un repas complet.



### Les Gourgoules

AOC Corbières  
Un vin joliment structuré, riche en fruit.



### Domaine Laurent Mabileau

AOP Saint Nicolas de Bourgueil  
Vin fruité aux tanins souples et à la finale très longue.



### Château de la Grenière

AOP Lussac Saint-Emilion  
Vin très aromatique aux parfums d'épices et de fruits noirs.



### Chateau Lamothe-Cissac

AOP Haut-Médoc  
Un vin à la structure souple et aux arômes de fruits rouges délicats



### Bouchard Pinot Noir

AOP Bourgogne  
Un vin aux arôme de fruits noirs et tanins fondus



### Les Challeys

AOP Saint-Joseph  
Délicat et friand, ce vin se vendait déjà aux XVIe siècle à la table des rois de France.



### Hautes côtes de Nuits

AOP Hautes côtes de Nuits  
Un vin équilibré et ample.



## VINS BLANCS

### RonRhône le blanc chatoyant

AOC, Côte du Rhône  
Un vin plaisir à déguster dans sa jeunesse



### Terret-Chardonnay

IGP d'Oc  
Un vin plein de fraîcheur



### Villa dria moelleux jardin secret

IGP Côtes de Gascogne  
Une réjouissante sensation de rondeur et de longueur



### La Plaine des cailloux

AOC Touraine Oisly  
Un Sauvignon épanoui et complexe, floral et fruité



### Petit Chablis

AOC Touraine Oisly  
Un Sauvignon épanoui et complexe, floral et fruité.



### Pagus Luminis

AOC Condrieu  
Vin gourmand, persistant et complexe, se mêlent des notes grillées et de fruits jaunes.



## VINS ROSÉS

### Gris d'Argens, Souvenir du Var

IGP Var  
Ce vin vous séduira avec sa fraîcheur et sa finale toute en finesse.



### Minuty

AOP Côtes de Provence  
vin de plaisir, fraîcheur et rondeur jusqu'en finale.



## CHAMPAGNE

### Champgne Oudart Brut

AOP Champagne  
Vin généreux aux arômes de fruits blancs.



# SPIRITUEUX

---

## Rhum :

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

## Whisky :

Jack Daniels 40° - <i>Etats-Unis</i> .....	7,00
Monkey Shoulder 40° - <i>Ecosse</i> .....	7,00
Artesia 45° - <i>Haut de France</i> .....	8,00
Whisky de Wambrechies 40° - <i>Haut de France</i> .....	8,00
Ardbeg 46° - <i>Ecosse</i> .....	10,00
Nikka 51,4° - <i>Japon</i> .....	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 Génipi 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



# 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