

# 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 dessert du moment - 19 €

### PLANCHES

- Planche mixte : charcuterie / fromage - 17 €
- Planche végétarienne : camembert rôti, houmous, légumes crus & pain grillé - 13 € 



### ENTRÉES

- Haddock, velouté de courge & Bleu de Roncq - 9 € 
- Oeuf mollet, poêlée de champignons & crème d'ail - 7 €   
- Poireaux vinaigrette à l'ail noir & chips de poitrine de porc fumée - 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, confit d'oignon, salade, frites & mayonnaise maison - 17 € (option Végé)
- Carré de veau basse température, sucrine braisée, sauce champignon, purée de potimarron & carotte - 27 € 
- Échine de cochon, espuma de pomme de terre à l'huile de noix, oignon caramélisé, panais rôti au beurre de pomme, jus d'agneau & chips violettes - 22 € 
- Pêche du jour, poireau braisé, crémeux de persil racine, courge spaghetti & condiment citron - 24 € 
- Coquilletotto à la mimolette Paris-Roubaix de la Ferme du Vinage & champignons des bois - 18 € 

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

### DESSERTS

- Brioche perdue chicorée, pomme tatin, chantilly tonka & caramel beurre salé - 9 € 
- Poire pochée au miel et clou de girofle, beurre de cacahuète & mélange de graines - 8 € 
- Brownie, ganache chocolat blanc/pistache & purée de figue à l'amande - 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, grenade, 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
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

## CLASSIQUES

<b>Mojito*</b> .....	8,00
<i>Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse</i>	
<b>Pina Colada*</b> .....	8,00
<i>Rhum ambré, purée de coco, jus d'ananas</i>	
<b>Moscow Mule</b> .....	8,00
<i>Vodka, citron vert, ginger beer / variante London Mule au Gin</i>	
<b>Americano</b> .....	8,00
<i>Campari, Martini rouge, eau gazeuse</i>	
<b>Cosmopolitain</b> .....	8,00
<i>Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron vert</i>	
<b>Daiquiri</b> .....	8,00
<i>Rhum, citron vert, sucre de canne</i>	
<b>Espresso Martini</b> .....	8,00
<i>Vodka, liqueur de café, sucre de canne, café</i>	
<b>Margarita</b> .....	9,00
<i>Tequila, Cointreau, jus de citron, sucre de canne, sel</i>	
<b>Gin Fizz</b> .....	8,00
<i>Gin, citron vert, eau gazeuse</i>	
<b>Paloma</b> .....	9,00
<i>Tequila, jus de pamplemousse, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse</i>	
<b>Whisky Sour</b> .....	9,00
<i>Whisky, liqueur de citron, jus de citron, sucre de canne</i>	
<b>* Variantes sans alcool</b> .....	6,00

## SPRITZ

<b>Aperol Spritz</b> .....	9,00
<i>Aperol, vin pétillant, eau gazeuse</i>	
<b>Campari Spritz</b> .....	9,00
<i>Campari, vin pétillant, eau gazeuse</i>	
<b>Italicus Spritz</b> .....	10,00
<i>Liqueur de bergamote, vin pétillant, eau gazeuse</i>	
<b>Hugo Spritz</b> .....	10,00
<i>Liqueur de fleur de sureau, vin pétillant, eau gazeuse</i>	

## CRÉATIONS

<b>Le Porion</b> .....	10,00
<i>Tequila, purée de fruits rouges, jus de citron, sirop piment/épices, jus de pamplemousse</i>	
<b>Le Canari</b> .....	10,00
<i>Vodka, liqueur de litchi, Cointreau, jus de citron, jus d'ananas</i>	
<b>La Pature</b> .....	10,00
<i>Gin, Lillet, sirop de thé vert matcha, jus de citron</i>	

## SANS ALCOOL

<b>La Brique</b> .....	6,50
<i>Jus de cranberry, purée de fruits rouges, jus de citron, sirop de basilic, eau pétillante</i>	
<b>La Cafu</b> .....	6,00
<i>Jus de pamplemousse, purée de passion, jus de citron, Tonic</i>	
<b>La Berline</b> .....	6,50
<i>Martini floral, sirop de vanille, purée de passion, jus de citron, eau pétillante</i>	



# VINS

## VINS ROUGES

### RonRhône le rouge chaleureux

AOP Côtes du Rhône

Un vin rouge gourmand & fruités.



75cl  
25,00€

### Les Galets

AOC Chinon

Vin très séduisant par ses arômes de fruit frais et dépicés



75cl  
25,00€

### Syrah Cuvée secrète sans sulfites

IGP d'Oc

Un vin aux caractéristiques surprenantes et complexes.



75cl  
26,00€

### Cuvée Jean, sans sulfites ajoutés

AOC Touraine

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



75cl  
26,00€

### Les Gourgoules

AOC Corbières

Un vin joliment structuré, riche en fruit.



75cl  
26,00€

### Domaine Laurent Mabileau

AOP Saint Nicolas de Bourgueil

Vin fruité aux tanins souples et à la finale très longue.



75cl  
28,00€

### Château de la Grenière

AOP Lussac Saint-Emilion

Vin très aromatique aux parfums d'épices et de fruits noirs.



75cl  
29,00€

### Chateau Lamothe-Cissac

AOP Haut-Médoc

Un vin à la structure souple et aux arômes de fruits rouges délicats



75cl  
30,00€

### Bouchard Pinot Noir

AOP Bourgogne

Un vin aux arôme de fruits noirs et tanins fondus



75cl  
35,00€

### Les Challeys

AOP Saint-Joseph

Délicat et friand, ce vin se vendait déjà aux XVII<sup>e</sup> siècle à la table des rois de France.



75cl  
38,00€

### Hautes côtes de Nuits

AOP Hautes côtes de Nuits

Un vin équilibré et ample.



75cl  
45,00€

## VINS BLANCS

### RonRhône le blanc chatoyant

AOC, Côte du Rhône

Un vin plaisir à déguster dans sa jeunesse



75cl  
25,00€

### Terret-Chardonnay

IGP d'Oc

Un vin plein de fraîcheur



75cl  
26,00€

### Villa dria moelleux jardin secret

IGP Côtes de Gascogne

Une réjouissante sensation de rondeur et de longueur



75cl  
26,00€

### La Plaine des cailloux

AOC Touraine Oisly

Un Sauvignon épanoui et complexe, floral et fruité



75cl  
28,00€

### Petit Chablis

AOC Touraine Oisly

Un Sauvignon épanoui et complexe, floral et fruité.



75cl  
36,00€

### Pagus Luminis

AOC Condrieu

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



75cl  
45,00€

## VINS ROSÉS

### Gris d'Argens, Souvenir du Var

IGP Var

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



75cl  
25,00€

### Minuty

AOP Côtes de Provence

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



75cl  
35,00€

## CHAMPAGNE

### Champagne Oudart Brut

AOP Champagne

Vin généreux aux arômes de fruits blancs.



75cl  
45,00€

# 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 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



# 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 fournit 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