

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, sucrose 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 chiorée, 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'amende - 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

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
Vauclles 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

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

SPRITZ

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

CRÉATIONS

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

SANS ALCOOL

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



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 Généri 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 afin d'être certain d'avoir une table.

L'équipe du Carô