

MENU

FORMULE MIDI DU MERCREDI AU VENDREDI :

Choix entre nos plats du jour - 13,5 € ou le Burger à la carte - 17,5 €
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

- Poireaux fumés, vinaigrette & œuf dur - 7 €   
- Lentilles vertes, crème de lard fumé, coques & œufs de truites - 8 € 
- Gravlax de bœuf et mousseline oignon brûlé - 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, oignons confits, salade, frites & mayonnaise maison - 17,5 € (option Végé)
- Entrecôte (250g), purée de panais au café, pickles de graines de moutarde, échalote confite, carotte, sauce aux herbes - 27 € 
- Magret de canard (225g), purée de carottes à l'orange, sauce chocolat/jalapeño fumé, choux de Bruxelles, pomme de terre écrasée - 23 € 
- Ballotine de cabillaud, nori, shiitakes confits, crémeux d'épinard, topinambours rôtis, sauce vin blanc, condiment agrumes - 24 € 
- Betterave rouge confite, espuma de patate douce rôtie, jus d'oignon fumé, petit épeautre croustillant et noisettes - 17 € 



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

DESSERTS

- Tarte au chocolat décomposée, caramel au miso, sésame noir - 8 €
- Pavlova kiwi/menthe - 8 € 
- Orange rôtie, crème nalenaka au poivre de Timut, crumble d'avoine et miel - 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
Bon Secours Triple 9°	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
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>	
Espresso 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>	



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



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^e 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€

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