MENU DU MIDI
EN SEMAINE

DU MERCREDI AU VENDREDI

Formule : Plat du jour + café gourmand ou dessert du moment - 20 €

PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE MIXTE - 19 €
Charcuteries/fromages

PLANCHE VÉGÉTARIENNE - 16 €
Camembert rôti, houmous du moment, légumes crus, pain grillé

PLATS

PLATS DU JOUR - 14,90 €

Nos plats du jour changent toutes les semaines en fonction des produits locaux de nos fournisseurs et de la saison (voir ardoise).

BURGER DU CARÔ - 19 €

Steak (160g), bun noir, sauce cheddar, ketchup, poitrine de porc fumée, compotée d'oignons, salade, frites, mayonnaise (option Végé)

MENU ENFANT - 10 €

Steak haché, nuggets de poulet ou poisson pané avec frites/légumes et boule de glace

ENTRÉES

OEUF MOLLET PANÉ - 7 €
Purée de topinambour, crème de café & chips de lard

MOSAÏQUE DE POIREAUX - 8 €
Gel de vinaigre de cidre & noisettes

CARPACCIO DE POISSON AU FOIN - 9 €
Champignon & gel de pomme

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE - 8,5 €
Chantilly pistache & pistache concassée

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE - 9 €
Sablé breton & caramel au miso

PAVLOVA D'AUTOMNE - 9 €
Pomme & crème de marron

ASSIETTE DE FROMAGES - 8,5 €
Sélection de trois fromages des Hauts de France, beurre travaillé & pickles

CAFÉ OU THÉ GOURMAND - 8 €
Trois mignardises

Tous nos plats sont confectionnés avec des produits frais, locaux et beaucoup d'amour.

sans gluten · végétarien · sans lactose

MENU SOIR ET WEEK-END

PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE MIXTE - 19 €
Charcuteries/fromages

PLANCHE VÉGÉTARIENNE - 16 €
Camembert rôti, houmous du moment, légumes crus & pain grillé

PLATS

BURGER DU CARÔ - 19 €
Steak (160g), bun noir, sauce cheddar, ketchup, poitrine de porc fumée, compotée d'oignons, salade, frites, mayonnaise (option Végé)

PRESSÉ DE PORC - 22 €
Purée de maïs fumée, oignon caramélisé, bleu de Hongrie & sauce barbecue maison

CARRÉ DE VEAU - 26 €
Espuma de cèpe, carotte, purée de pomme de terre au beurre fumée, moutarde à l'ancienne

ROUGET- BARBET - 24 €
Aïoli à l'ail noir, polenta grillée, purée de potimarron au lait de coco, tuile de riz noir

RISOTTO OCTOBRE ROSE - 19 €
Jus de betterave, champignons forestiers, huile de noisette & condiment prune

MENU ENFANT - 10 €
Steak haché, nuggets de poulet ou poisson pané avec frites/légumes et boule de glace

ENTRÉES

OEUF MOLLET PANÉ - 7 €
Purée de topinambour, crème de café & chips de lard

MOSAÏQUE DE POIREAUX - 8 €
Gel de vinaigre de cidre & noisettes

CARPACCIO DE POISSON AU FOIN - 9 €
Champignon & gel de pomme

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE - 8,5 €
Chantilly pistache & pistache concassée

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE - 9 €
Sablé breton & caramel au miso

PAVLOVA D'AUTOMNE - 9 €
Pomme & crème de marron

ASSIETTE DE FROMAGES - 8,5 €
Sélection de trois fromages des Hauts de France, beurre travaillé & pickles

CAFÉ OU THÉ GOURMAND - 8 €
Trois mignardises

Tous nos plats sont confectionnés avec des produits frais, locaux et beaucoup d'amour.

sans gluten · végétarien · sans lactose

BOISSONS

SOFTS

Jus de pomme des Vergers de Beauregard à Raismes 3,50
Jus de fruits bio 25cl (orange, abricot ou tomate) 3,70
Lilonade (limonade de Lille) 33cl 3,60
Ice Tea Pêche 25cl 3,30
Lil Cola (Cola de Lille) 3,60
Lil Cola Stévia (sans sucre) 3,60
Perrier 33cl 3,00
Diabolo (menthe, citron, grenadine, fraise, pêche, violette) 3,90
Eau plate Saint-Amand 50cL 2,50
Eau plate Saint-Amand 1L 4,50
Eau pétillante Saint-Amand 50cL 2,80
Eau pétillante Saint-Amand 1L 4,80

BIÈRES

PRESSION **25cl / 33cl / 50cl**

Luxe du Moulin 5,3° ..... 3,40 / 4,60 / 6,10
Cocotte IPA 6,4° ..... 4,00 / 5,10 / 7,40
Kwaremont 6,6° ..... 4,00 / 5,10 / 7,40
Bon Secours Triple 9° ..... 4,40 / 5,60 / 7,90
Houthakker Rouge 5,9° ..... 3,40 / 4,60 / 6,10

Picon bière ..... 4,50 / 5,90 / 7,90
Monaco ..... 4,50 / 5,90 / 7,90

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
La Choulette Pêche 5° - 33cl 4,90
Lil sans alcool - 33cl 4,50

APÉRITIFS

Martini blanc ou rouge 4,00
Ricard 4,50
Suze 4,50
Kir vin blanc (mûre, cassis, framboise ou pêche) 5,00
Picon vin blanc 5,00

BOISSONS CHAUDES

Café 2,50
Double 3,80
Cappuccino 4,80
Thé / infusion..... 2,50
Chocolat chaud 5,00
Café frappé 5,00
Irish coffee, italian coffee 8,00

COCKTAILS

CLASSIQUES

Mojito* 9,00
Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

Pina Colada* 9,00
Rhum ambré, purée de coco, jus d'ananas

Moscow Mule 9,00
Vodka, citron vert, ginger beer / variante London Mule au Gin

Americano 8,00
Campari, Martini rouge, eau gazeuse

Cosmopolitain 9,00
Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron vert

Daiquiri 8,00
Rhum, citron vert, sucre de canne

Espresso Martini 9,00
Vodka, liqueur de café, sucre de canne, café

Margarita 9,00
Tequila, Cointreau, jus de citron, sucre de canne, sel

Gin Fizz 8,00
Gin, citron vert, eau gazeuse

Paloma 9,00
Tequila, jus de pamplemousse, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse

Whisky Sour 10,00
Whisky, liqueur de citron, jus de citron, sucre de canne

** Variantes sans alcool* 7,00

SPRITZ

Aperol Spritz 9,00
Aperol, vin pétillant, eau gazeuse

Campari Spritz 9,00
Campari, vin pétillant, eau gazeuse

Italicus Spritz 10,00
Liqueur de bergamote, vin pétillant, eau gazeuse

Hugo Spritz 10,00
Liqueur de fleur de sureau, vin pétillant, eau gazeuse

CRÉATIONS

Le Coup De Grisou 10,00
Rhum, jus d'Ananas, purée de passion, tabasco

Le Ciel Du Nord..... ... 10,00
Vodka, cordial de lavande, curaçao, jus de citron

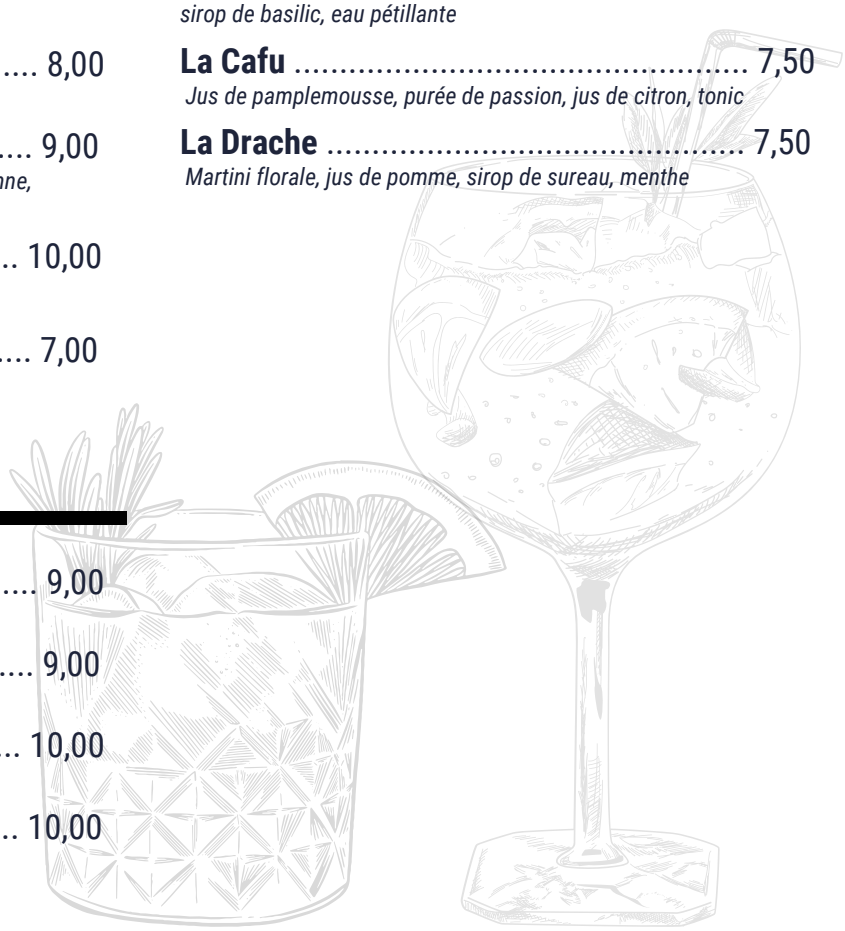
Le Chevalet 10,00
Teinture de gin et de romarin, jus d'abricot, eau pétillante

SANS ALCOOL

La Brique 7,50
Jus de cranberry, purée de fruits rouges, jus de citron, sirop de basilic, eau pétillante

La Cafu 7,50
Jus de pamplemousse, purée de passion, jus de citron, tonic

La Drache 7,50
Martini florale, jus de pomme, sirop de sureau, menthe



VINS

VINS ROUGES

RonRhône le rouge chaleureux
AOP Côtes du Rhône
Un vin rouge gourmand & fruités.
12,5cl 4,50€ | 75cl 25,00€

Les Galets
AOC Chinon
Vin très séduisant par ses arômes de fruit frais et dépices
12,5cl 4,50€ | 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.
12,5cl 4,80€ | 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.
12,5cl 5,00€ | 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 XVIe 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
12,5cl 4,50€ | 75cl 25,00€

Terret-Chardonnay
IGP d'Oc
Un vin plein de fraicheur
12,5cl 4,80€ | 75cl 26,00€

Villa dria moelleux jardin secret
IGP Côtes de Gascogne
Une réjouissante sensation de rondeur et de longueur
12,5cl 4,80€ | 75cl 26,00€

La Plaine des cailloux
AOC Touraine Oisly
Un Sauvignon épanoui et complexe, floral et fruité
12,5cl 5,00€ | 75cl 28,00€

Petit Chablis
AOC Touraine Oisly
Un Sauvignon épanoui et complexe, floral et fruité.
75cl 38,00€

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 fraicheur et sa finale toute en finesse.
12,5cl 4,50€ | 75cl 25,00€

Minuty
AOP Côtes de Provence
vin de plaisir, fraicheur et rondeur jusqu'en finale.
75cl 35,00€

CHAMPAGNE

Champgne Oudart Brut
AOP Champagne
Vin généreux aux arômes de fruits blancs.
12,5cl 8,00€ | 75cl 45,00€

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

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