

## 'L'ESTAMINET'

Un héritage culinaire

7.00€

Salade de hareng et ses pommes de terre tièdes.  
Salade de porc mariné et séché, segment d'orange.  
Briochettes maison, sauce Maroilles.  
Chèvre chaud, miel et graines de céréales.  
Œuf parfait, sauce Maroilles, crumble de pains

11.00€

Poisson du moment (voir l'ardoise)  
Emincés de volaille du moment (voir l'ardoise)  
Andouillette grillée, sauce à la moutardes  
Filet américain (viande crue), frites fraîches, salade  
Les carbonades flamandes maison, frites fraîches  
Potje vleesch maison, frites fraîches  
Escalope de saumon à l'échalote confites +2€

Welche maison, frites fraîches+4€  
Ch'tite Découverte:  
(carbonnades, filet américain, Potjevleesch) +4€

7.00€

Glace 2 boules parfum au choix  
Mordu de chocolat !!! (Demandez-nous).  
Nougat glacé et son coulis de fruits rouges.  
Crème brûlée. (Parfum différent selon l'humeur du chef)  
Ile flottante sur crème anglaise et caramel au lait  
Ch'ti ramissu. (Tiramisu aux spéculoos)  
Tarte des demoiselles Tatin maison et sa crème fraîche  
Fromage blanc fermier et ses sucres.  
Fromager gourmand (assortiment de fromages)  
Café très très gourmand+3€

## LES ENTREES

## LES PLATS

*lundi, mardi, jeudi, vendredi,  
Midi*

*les entrées à 7€ passent à 4€*

*les desserts à 7€ passent à 4€*

*Hors supplément, hors jours fériés  
et accompagné d'un plat à 11 €*

## DESSERTS ET GLACES

## 'L'AUBERGE'

Le loisir de déguster

10.00€

Saint-jacques poêlées, sauce aux agrumes  
Œuf parfait, lamelle de saumon fumé, sauce safranée.  
Saumon fumé par nos soins et ses toasts. +3€  
Foie gras de canard maison. +3€  
Tradition gourmande saumon fumé et foie gras +4€

16.00€

Faux filet grillé, sauce au poivre  
Filet de bœuf, sauce foie gras +4€  
Pur bœuf Amateur de bœuf grillé. (800G env.)+8€  
Mignon de porc, sauce au Maroilles.  
Croustillade de rouget sauce au lait de coco.  
Éventail de Magret de canard, sauce aux figues.  
Asiat'Burger (steak haché et légumes au curry)

Suppléments: sauce ou Frites 2€

8.00€

Parfums: Chocolat, vanille, café, pistache, rhum-raisin,  
Menthe avec copeaux de chocolat, Spéculoos.

Sorbets: Cassis, poire, fraise, fruit de la passion, citron, citron vert

Dame Noire: boules chocolat, chocolat chaud, chantilly.

Café liégeois: boules café, vanille, café, chantilly.

Dame blanche: boules vanille, chocolat chaud, chantilly.

La martiniquaise: boules rhum raisin, boule vanille, chantilly.

Black Mint: boules menthe, chocolat chaud, Chantilly.

Le colonel: boules citron vert, 3cl de vodka +2€

Le pouce gourmand: Panel de desserts avec petit digestif +4€

Les Tchiots Bilous: 8 €

Un plat + dessert Steak haché, jambon ou une suggestion Frites Ou légumes et une glace 2 boules au choix (Jusque 10 ans)



# La Carte

Auberge De La Forge

[auberge-de-la-forge.com](http://auberge-de-la-forge.com) 03.20.19.19.69

Horaires : lundi midi—Mardi midi—**Mercredi fermé**—Jeudi midi—Vendredi midi et soir—Samedi midi et soir—Dimanche midi