

Hors samedi soir et dimanche

Menu à 21€

- Emincés de volaille du moment
- Carbonnades flamandes et ses frites fraîches
- Poisson du moment
- Filet Américain, frites fraîches
- Potje vleesch maison, frites fraîches
- Andouillette grillée, sauce moutarde à l'ancienne

- Entremet chocolat blanc et spéculoos
- Crème brûlée selon l'humeur du chef
- Nougat glacé, coulis fruits rouges
- Ch'tiramisu (tiramisu aux spéculoos)
- Café gourmand (suppl. 3€)



Apéritif possible (3€ de supplément)

kir, bière pression, Ricard

Ce menu comprend 1 boisson par personne

(1/4 de vin, bière ou soft)

Eaux (plate et pétillante) sur table

Café ou thé

Réception



Auberge De La Forge



03.20.19.19.69

auberge-de-la-forge.com

Horaires:

lundi	midi
mardi	midi
<u>mercredi</u>	<u>fermé</u>
jeudi	midi
vendredi	midi et soir
samedi	midi et soir
dimanche	midi

imprimé par nos soins

Hors samedi soir et dimanche

votre menu 25€

entrée + Plat + Dessert + Boisson + Café

Entrées:

- Œuf parfait, sauce Maroilles et son crumble de pain.
- Salade Norvégienne (tranches de porc gravlax, segments d'orange)

PLATS :

- Emincés de volaille à l'estragon, garniture de saison et gratin dauphinois .
- Dos de cabillaud sauce pesto, garniture de saison et riz basmati.

DESSERTS:

- Crème brûlée selon l'humeur du chef.
- Ch'tiramisu. (Tiramisu aux spéculoos)
- Café gourmand (suppl. 3€)



choix unique selon le nombre de personnes avant réception

Apéritif possible (3€ de supplément)

kir, bière pression, Ricard

Ce menu comprend 1boisson par personne

(1/4 de vin, bière ou soft)

Eaux (plate et pétillante) sur table

Café ou thé

MENU A 35 € BOISSONS COMPRISES

KIR, RICARD, BIERE PRESSION ET WHISKY
AVEC MISES EN BOUCHE

- *Salade de chèvre chaud aux céréales
- *Salade Norway
(Salade, saumon frais, saumon fumé, maïs)
- *Briochettes maison, sauce Maroilles
- *Salade Fraicheur (composition selon la saison)

*choix unique
avant réception*

Vin blanc : de notre sélection **VIN BLANC A DEFINIR**

- *Poisson du moment
- *Émincés de volaille crévés à l'estragon
- *Carbonnades flamandes, frites fraîches.
- *La Chti'te Découverte, frites fraîches.
(filet américain, carbonnades, Potje velche)

VIN ROUGE DE NOTRE SELECTION

Dessert personnalisé selon votre réception :

- DELICE DE LA FORGE (ENTREMET CHOCOLAT NOIR ET BLANC)
- OU
- ROYAL CHOCOLAT (MOUSSE CHOCOLAT NOIR PRALINE CRAQUANT)
- OU
- FRAISIER (SELON SAISON) OU FRAMBOISIER

CAFE AVEC LE DESSERT.

Vin blanc / vin rouge et Eaux sont servis à discrétion
1 bouteille pour 4 convives.

JUS D'ORANGE ET COCA COLA SERVIS SUR DEMANDE.

**vous désirez ramener votre champagne,
Droit de bouchon 5 € par bouteille servie.**

Autres boissons servies pendant le repas ou toutes autres
boissons servies après le repas sont à payer en supplément
par le demandeur.

MENU A 40 € BOISSONS COMPRISES

KIR OU RICARD, BIERE PRESSION, WHISKY
Avec mises en bouche

- *Œuf parfait, sauce Maroilles
- *Saint jacques poêlées, sauce Pesto
- *Salade Norway (saumon froid et saumon fumé sur salade)
- *Foie gras maison (suppl. de 3 €/pers)
Vin blanc : de notre sélection

*choix unique
avant
réception*

VIN BLANC A DEFINIR

- *ROTI DE BŒUF SAUCE AUX CHAMPIGNONS
- *Magret de canard sauce au foie gras
- *Méli-mélo de poissons
- *Emincés de volaille au confit de figues

VIN ROUGE DE NOTRE SELECTION

- LE FROMAGER GOURMAND (SUPPLEMENT DE 5€ /PERS)
- OU
- Salade de chèvre chaud (supplément de 5€ /pers)

Dessert personnalisé selon votre réception:

- DELICE DE LA FORGE (ENTREMET CHOCOLAT NOIR ET BLANC)
- OU
- ROYAL CHOCOLAT (MOUSSE CHOCOLAT NOIR PRALINE CRAQUANT)
- OU
- Fraisier (selon saison) ou Framboisier

CAFE AVEC LE DESSERT.

Vin blanc / vin rouge et Eaux sont servis à discrétion
1bouteille pour 4 convives.

JUS D'ORANGE ET COCA COLA SERVIS SUR DEMANDE.

**vous désirez ramener votre champagne,
Droit de bouchon 5 € par bouteille servie.**

Autres boissons servies pendant le repas ou toutes autres
boissons servies après le repas sont à payer en supplément
par le demandeur.

MENU A 50 € BOISSONS COMPRISES

Kir ou Ricard, whisky, ou cocktail uniquement
Avec mises en bouche

- *Œuf parfait, sauce safrané ,lamelle de saumon fumé
- *Salade périgourdine (gésiers, croûtons, foie gras)
- *Saumon fumé, et ses toasts.
- *Foie gras maison et ses toasts (suppl. de 3 €/pers)
- *Saint Jacques poêlées, sauce pesto

Vin blanc : à définir

Trou Normand (sorbet citron vert et vodka)
ou autre selon votre goût

- *Filet de bœuf Wilson (crêpes et feuilletage)
- *Magret de canard sauce au foie gras
- *Gigot d'agneau au romarin et miel d'acacias
- *Croustillades de rouget au lait de coco
- * Sauté de veau aux champignons

Vin rouge à définir

Le fromager gourmand à la demande

Dessert personnalisé selon votre réception :

- DELICE DE LA FORGE (ENTREMET CHOCOLAT NOIR ET BLANC) OU
- ROYAL CHOCOLAT (MOUSSE CHOCOLAT NOIR PRALINE CRAQUANT) OU
- FRAISIER (SELON SAISON) OU FRAMBOISIER

CAFE AVEC LE DESSERT.

Vin blanc / vin rouge et Eaux sont servis à discrétion
1 bouteille pour 3 convives.

JUS D'ORANGE ET COCA COLA SERVIS SUR DEMANDE

**vous désirez ramener votre champagne,
Droit de bouchon 5 € par bouteille servie.**

Autres boissons servies pendant le repas ou toutes autres
boissons servies après le repas sont à payer en supplément
par le demandeur.

BUFFET FROID A 40 € BOISSONS COMPRISES

Soit Kir, Ricard, bière pression et whisky

Avec mises en bouche

CASCADE DE CRUDITES

CAROTTES RAPEES, CONCOMBRES A LA CREME, BETTERAVE, CELERI
REMOULADE, TOMATES...

SALADES COMPOSEES :

Salade marseillaise // Salade Marco Polo // Salade brésilienne //

SALADE BRETONNE // TABOULE

La crié du pêcheur : En forme de bateau :

Saumon fumé maison, Crevettes roses.

MEDAILLONS DE SAUMON GLACE FAÇON BELLEVUE

PAPILLON DE CHARCUTERIES:

ROSETTE, JAMBON, RILLETES, PATE DE CAMPAGNE...

FLORILEGE DE VIANDES FROIDES

Rôti de bœuf,

Rôti de porc,

Rôti de dinde

Pilons de poulet

Sauces et condiments

BUFFET DE FROMAGES

Dessert personnalisé selon votre réception:

DELICE DE LA FORGE (ENTREMET CHOCOLAT NOIR ET BLANC)

OU

ROYAL CHOCOLAT (MOUSSE CHOCOLAT NOIR PRALINE CRAQUANT)

OU

Fraisier (selon saison) ou Framboisier

CAFE AVEC LE DESSERT.

Vin blanc / vin rouge et Eaux sont servis à discrétion

1bouteille pour 4 convives.

JUS D'ORANGE ET COCA COLA SERVIS SUR DEMANDE.

vous désirez ramener votre champagne,

Droit de bouchon 5 € par bouteille servie.

Autres boissons servies pendant le repas ou toutes autres boissons servies après le repas sont à payer en supplément par le demandeur.



NOTRE CARTE

'L'ESTAMINET

Un héritage culinaire

7.00€

Salade de hareng et ses pommes de terre tièdes
Salade de porc mariné et séché, segments d'oranges
Briochettes maison, sauce Maroilles sur salade.
Chèvre chaud, miel et graines de céréale
Œuf parfait, sauce Maroilles, crumble de pain.

11.00€

Poisson du moment (voir l'ardoise)
Emincés de volaille du moment (voir l'ardoise)
Andouillette grillée, sauce moutarde à l'ancienne.
Filet américain (viande crue), frites fraîches, salade.
Les carbonades flamandes maison, frites fraîches.
Potje vleesch maison, frites fraîches.
Escalope de saumon à l'échalote confite +2€
Welche maison, frites fraîches+4€
Ch'tite Découverte: (carbonnades, filet américain, Potje vleesch) +4€

7.00€

Glace 2 boules parfums 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 ramisu. (Tiramisu léger 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 Tchiots Bilous: 8 €

Un plat + dessert : Steak haché, jambon ou une suggestion,
Frites Ou légumes
+ une glace 2 boules au choix (Jusqu'a 10 ans)

LES ENTREES

'L'AUBERGE'

Le loisir de déguster

10.00€

Saint-jacques poêlées, sauce aux agrumes
Œuf parfait, lamelles 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€

LES PLATS

DESSERTS

ET GLACES

8.00€

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

Sorbets: Cassis, poire, fraise, fruits 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€

