

Vins blancs:

		37.5cl	75cl
Cote du Rhône	2011/11	14€	17€
Touraine octavie	2012	11€	
Muscadet sèvre et Maine	2013/14	12€	19€
Pinot gris	2013/14	15€	21€
gewurztraminer	2011/13	15€	22€
Sancerre	2013/12	16€	29€
Bourgogne Aligoté	2011/13		31€
Macon Mancey	2010/11		35€

Vins rosés:

Eytières (cote de Provence)	2013		13€
-----------------------------	------	--	-----

Vins au pichet

Blanc, Rouge, Rosé	25cl	4€
	50cl	6€

Pour les grandes occasions:

La bouteille de champagne	45€
Monmousseau (Méthode traditionnelle)	19€

Vins rouges

		37.5 cl	75cl
. Touraine "octavie"	2011/ 13	13€	18€
. Chinon "les Boires"	2012		19€
. Saumur Champigny	2011/13	16€	21€
. St Nicolas de Bourgueil	2013/14	15€	25€
. Cote de Ventoux	2012/12	14€	17€
. Cote du Rhône	2012/13	16€	18€
. Passe Tout Grain	2009	14€	
. Crozes Hermitage	2013		24€
. Macon Mancey	2011		29€

Les Bordeaux

.Cote de bourg			
les moulins du Haut-Lansac	2010		28€
. Médoc, 'Château Cardus'	2010		30€
. Grave 'Château Le Bonnat'	2011/11	18€	32€
.Pessac-leognan"coucheroy"	2013/13	20€	35€

.Margaux

la bastide Dauzac	2012		45€
.St Emilion grand cru			
Château Petit Fombrauge	1998		83€

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé
imprimé par nos soins

Auberge De La Forge



03.20.19.19.69

aubergedelaforge.fr

Horaires:

lundi	midi
mardi	midi
mercredi	fermé
jeudi	midi
vendredi	midi et soir
samedi	midi et soir
dimanche	midi

Chaud devant



Expresso	1.80€
Thé	2.00€
Café viennois	3.80€
Chocolat chaud	3.80€
Chocolat viennois	3.80€
Irish coffee :	8.00€
(whisky, fleur de bière, houle, cognac)(alcool à 4 cl)	

Je suis raccompagné

Digestif 4cl 8.00€

Calvados, Cognac, Armaniac, Houle,
Fleur de bière, Get 27, Poire, Mandarine,
Cointreau, Baileys, Marie brizard

les Tchots Bilous:

8 €

Un plat / dessert
Steak haché, jambon ou une suggestion
Frites Ou légumes
Dessert à 7€ au choix
(jusque 10ans)



Nous pouvons organiser vos réceptions
(anniversaire, Mariage , Baptême)

Nous proposons des menus boissons comprises pour mieux vous satisfaire et gérer
votre budget





Il est possible de vous confectionner des menus adaptés pour vos besoins soit entre
collègues ou vos réunions de travail,
N'hésitez pas à vous renseigner !

Nous sommes à votre écoute.

Nous sommes ouvert même pour les fêtes, jours fériés (sauf 1 er mai).

imprimé par nos soins

*Je conduis, je suis passager, je suis raccompagné,
dans tous les cas, je bois!!!*


Ricard (2 cl)		3.80€
Martini rouge, Martini blanc, Porto blanc, Porto rouge, Guignolet, Suze, Muscat (6 cl), Kir (12 cl)		4.00€
Picon vin blanc, Picon bière		5.80€
Coupe de champagne, kir royal(12cl)		8.00€

sirops : Mure, Cassis, Framboise, Pêche, Fraise, Citron, Grenadine, Menthe

Des Glen, des tourbes, des alambics *Nos whiskies et alcools 4cl*

William Lawson 6.80€	Tullamore, Chivas, Jack Daniels	7.80€
Gin, Vodka, Rhum blanc, Tequila, Malibu, Pisang		6.80€

Les houblons qui chantent *Nos bières 25cl*

La sélection du brasseur		4.50€
Estaminet (bière de table)		3.20€
Maredsous (bière d'abbaye)		3.80€
Bouteille:		
Duvel, Mystick (cerise) Maredsous 10°, Hoegaarden, Chimay bleu, Kwack		6.50€
Trois Monts		9.00€

A l'Auberge je mixe et je shake pour vous *Cocktails 20cl* 8.00€

Le Soleil cocktail sans alcool 6.00€

L'Americano:
Martini blanc, rouge, Campari, gin

La Douceur des anges:
jus d'Orange, mandarine, grenadine, champagne

Tequila Sunrise:
Tequila, jus d'orange, grenadine

Sunshine:
Rhum blanc, jus d'Ananas, Malibu

Mojito:
Rhum blanc, citron, limonade

Oh la la!!!! *Nos eaux minérales:*

Evian 50cl 3€	litre 4.00€	Chaudfontaine:
Badoit 50cl 3.80€	litre 4.80€	Bleu plate litre 4.00€
sampellegrino	litre 5.00€	Rouge (grosse bulle) litre 4.00€
		Verte (fine bulle) 50cl 3.00€

Sans Alcool la fête est plus folle: *Les Softs*

jus d'Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate, Nestea, Orangina, Schweppes agrume, Oasis tropical (25cl)	3.00€
Perrier, Coca Cola, Coca cola light, Coca Cola Zéro (33 cl)	3.20€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

'L'ESTAMINET' Un héritage culinaire

LES ENTREES : 7.00€

Salade de hareng et ses pommes de terre tièdes.
Salade Norvégienne(tranche de porc gravlax, segment d'orange)
Terrine du moment et ses toasts.
Briochettes maison sur salade gourmande, sauce Maroilles.
Chèvre chaud, sur polenta grillée et ses tomates miel balsamique.
Œuf parfait, sauce Maroilles crumble de pain.

PLATS : 11.00€

Emincés de volaille du moment (voir l'ardoise)
Poisson du moment (voir l'ardoise)
Filet américain (viande crue), frites fraîches, salade
Les carbonades flamandes maison, frites fraîches
Potjevleesch maison, frites fraîches
Escalope de saumon à l'échalotes confites +2€
Asiat'Burger +3€
Welche maison, frites fraîches+4€
Ch'tite Découverte (carbonnades, filet américain, Potjeveelch)+4€

NOS DESSERTS

7.00€

Café très très gourmand+3€
Ganache chocolat.
Petit gâteau moelleux au fruit de saison
Crème brûlée.(Parfum différent selon l'humeur du chef)
Nougat glacé et son coulis de fruits rouges.
Ch'tiramissu. (Tiramisu aux spéculoos)
Tarte des demoiselles Tatin maison et sa crème fraîche.
Ile flottante sur crème anglaise et caramel au lait.
Fromage blanc fermier et ses sucres
Fromager gourmand (assortiment de fromages)
Le pouce gourmand: Panel de desserts avec petit digestif +4€

Lundi, mardi, jeudi, vendredi midi

- Entrée estaminet à 4 € au lieu de 7 €

- Dessert estaminet à 4 € au lieu de 7 €

**Hors supplément, hors jour férié
accompagné d' un plat**

"L'AUBERGE" Le loisir de déguster

LES ENTREES : 10.00€

La périgourdine (salade, gésiers, magret fumé et foie gras).
gnocchi sauce parmesan au chorizo.
Saint jacques poêlées, sauce aux agrumes.
Saumon fumé par nos soins et ses toasts.+3€
Foie gras de canard maison.+3€
Tradition gourmande saumon fumé et foie gras.+4€

PLATS : 16.00€

Faux filet grillé, sauce au poivre.
Filet de bœuf, sauce foie gras +4€
Mignon de porc, sauce au Maroilles.
Rizotto aux champignons et ses filets de rouget.
Éventail de Magret de canard, sauce aux figues.
Pur bœuf Amateur de bœuf grillé. (600G env.)+6€

NOS DESSERTS

7.00€

ET GLACES

7.00€

Parfums de glaces Chocolat, vanille, café, pistache, rhum-raisin,
Menthe avec copeaux de chocolat, Spéculoos.
Sorbets: Cassis, poire, fraise, fruit de la passion, citron, Citron vert.

Glace 2 boules au choix

Dame Noire : boules chocolat, chocolat chaud, chantilly

Café liégeois : boules café, vanille, café, chantilly

Dame blanche : boules vanille, chocolat chaud, chantilly

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

Black Mint : boules menthe, chocolat chaud, chantilly.

Le colonel : boules citron vert, 3cl de vodka