



## Les Entrées :

		Plats
-Pot de rilette porc et canard	8.00€	
-Brioche au Maroilles sur salade	8.00€	13.00€
-Œuf parfait, sur nid de pomme de terre, sauce aux asperges	9.00€	
-La salade de l'Auberge (magret, gésier)	9.00€	13.00€
-Chèvre chaud aux noisettes	9.00€	13.00€
-Saint-Jacques poêlées, sauce foie gras et jambon Serrano	14.00€	20.00€
-Saumon fumé par nos soins, citron chaud et ses toasts	14.00€	
-Foie gras au porto et cognac, confit de figues	16.00€	

## Les Plats :

-Filet Américain (viande de bœuf crue mélangée à la sauce américaine) frites fraîches	12.00€
-Emincés de poulet ail et fines herbes crémé	13.00€
-Potjevleesch (porc, lapin et poulet cuits dans la bière, servi froid en gelée) frites fraîches	13.00€
-Carbonnades flamandes (cuit dans la bière et le pain d'épices) frites fraîches	15.00€
-La Bourride de la Forge, pomme de terre, sauce Norvégienne	14.00€
-Welsch (cheddar fondu dans la bière sur du pain et du jambon.)	16.00€
-Osso-buco de veau à la milanaise, tagliatelles	16.00€
-Burger Savoyard (steak haché, fromage à raclette, lard fumé)	16.00€
-Pluma de porc ibérique caramélisé au miel et soja.	16.00€
-Le <u>"Fum'Maison"</u> (Bœuf, poulet, porc, saucisses) fumés par nos soins	18.00€
-Tartare de Thon mi cuit à l'ananas et vanille	18.00€
-Ch'tite découverte (filet américain, Potjevleesch, carbonnades flamandes, Welsch)	21.00€
-Filet de Bœuf poêlé, sauce au choix	25.00€



### Nos sauces :

- Poivre
- Bleu
- Maroilles
- Foie gras
- Bordelaise



T'chiots Bilous 10€  
Steak haché ou jambon  
Ou Un plat en plus petit +  
Une glace 2 boules au choix  
(Jusqu'à 10 ans)



## Les Desserts :

- Tarte rustique pomme et confiture d'abricots 6.00€
- La Tarte Tatin et sa chantilly 8.00€
- Délice de la Forge (entremet chocolat noir et blanc) 8.00€
- Tiramisu spéculoos 8.00€
- Le Nougat glacé 8.00€
- Ile flottante et sa crème anglaise maison 8.00€
- Crème brûlée Pistache 8.00€
- Le café gourmand (6/7 desserts + café ou thé) 11.00€
- Coupe de glace 2 boules 8.00€



Tout  
Fait maison

**Pas le temps pour un plat (à partir de 10€) ou un dessert (6€)!!!!!! Emportez-le!!**

## Les parfums :

Citron, citron vert, cassis, fraise,  
Fruit de la passion, poire,  
Chocolat, vanille, spéculoos, caramel, menthe,  
Café, Rhum raisin, pistache

## Les coupes :

- Dame blanche 10,00€  
Glace vanille, chocolat fondu, chantilly
- Douceur de fruit 11,00€  
Fraise, cassis, fruit de la passion, coulis de fruits rouges, Meringues, chantilly
- Dame noire 10,00€  
Glace chocolat, chocolat fondu, chantilly
- La Caramelo 11,00€  
Caramel, vanille, sauce caramel, éclats de nougatine, meringues, chantilly
- Café liégeois 10,00€  
Glace café et vanille, café, chantilly
- la pistachoco 11,00€  
Glace pistache, chocolat, meringues, éclats de pistache, Chantilly
- Black Mint 10,00€  
Glace menthe, chocolat fondu, Chantilly
- La Créole 13,00€  
Glace vanille, rhum-raisin, Rhum, Chantilly
- colonel glace citron et vodka 13,00€



**Tokay de hongrie**  
**Vin moelleux**  
**Bouteille de 50cl 19€**

## LES BIERES PRESSIONS

- l'Estaminet (blonde) 5.2° 3.50€
- Maredsous (blonde) 6.5° 4.00€
- LEFORT triple 8.8° 4.70€

## -La Val Dieux

Bière blonde légère 5.5°  
la bouteille de 33cl 4.00€

## Vin au verre:

### Blanc:

- Chardonnay 4.00€
- Cote de Gascogne (uby) 4.00€
- Vin blanc au thé vert 4.00€
- Monbazillac (moelleux) 5.00€

### Rosé:

- Champ des Grillons 5.00€

### Rouge:

- Bergerac (vegan) 2017 5.00€
- Touraine 5.00€
- Medoc chateau la cardonne 2010 8.00€

I.P.N.S., ne pas jeter sur la voie publique,  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé