

LES DESSERTS

-Tiramisu Spéculoos framboises	8,00€
-Ile flottante et sa crème anglaise	8,00€
-Crème brûlée vanille tonka	8,00€
-Cheesecake agrumes	8,00€
-Tarte rustique aux fruits de saison	8,00€
-Brownies maison	8,00€
-Assiette de fromages	8,00€
-Café ou thé gourmand	10,00€

Les glaces :

-GLACE 2 BOULES	8,00€
Citron, cassis, fraise, fruit de la passion, poire Chocolat, vanille, spéculos, caramel, menthe, café, rhum raisin, pistache	

Les classiques :

-Dame blanche	10,00€
Glace vanille, chocolat fondu, chantilly	
-Dame noir	10,00€
Glace chocolat, chocolat fondu, chantilly	
-Café liégeois	10,00€
Glace café et vanille, café, chantilly	
-Black Mint	10,00€
Glace menthe, chocolat fondu, Chantilly	

Les meringués :

-Douceur de fruit	11,00€
Glace fraise, cassis, fruit de la passion, coulis de fruits rouges, meringues, chantilly	
-La gourmandise	11,00€
Glace caramel, vanille, sauce caramel maison, éclat de nougatine, chantilly	
-la pistachoco	11,00€
Glace pistache, chocolat, meringues, éclats de pistache, Chantilly	

Les alcoolisés :

-La Créole	13,00€
Glace vanille, rhum raisin, rhum, Chantilly	
-Colonel	13,00€
Glace citron et vodka	



03.20.19.19.69
auberge-de-la-forge.com

Lundi	midi
Mardi	midi
Mercredi	fermé
Jeudi	midi
Vendredi	midi et soir
Samedi	midi et soi
Dimanche	midi



L'AUBERGE DE LA FORGE

• R E S T A U R A N T •

MM

LES ENTRÉES

Salade à la Grecque (feta, concombre, tomate, pois chiche, olive)	8,00€
Bruschetta, servie avec sa salade sauce tomate, chèvre, chorizo ibérique	9,00€
Salade Exotique salade, avocat, tomate, poivron, ananas, saumon fumé	9,00€
Œuf parfait, sauce au parmesan chips de lard et croutons	9,00€
Mini Brioches sauce Maroilles sur sa salade composée	10,00€
Tataki de magret (magret mariné à l'asiatique) et son tartare d'avocat et tomates	11,00€
Saint Jacques poêlée, sauce foie gras et Jambon ibérique	12,00€
Saumon fumé au hêtre, servi avec son citron grillé	13,00€
Foie gras au cognac et porto	14,00€



Les planches apéros :

PRIX :

15€ pour 2 pers

22€ pour 4 pers

St Jacques sauce foie gras
Jambon ibérique

Charcuterie et Fromage :

Chorizo ibérique, jambon Serrano, jambon, rillettes maison, bresaola, comté, gouda, tomme de cambrai, ricotta aux baies roses



LES PLATS

LE BLANC DE POULET PANE SAUCE CHEDDAR	12€
LES PASTA DU CHEF DAVID Fromagère crémée (sans viande)	12€
FILET AMERICAIN Viande de Bœuf crue sauce américaine de Dumontier	12 €
POTJE VELCHE Lapin, Porc, Poulet, cuit dans la bière Servi froid en gelée	13€
POISSON DU MOMENT DOS DE CABILLAUD CREME DE RACINE DE PERSIL ET DES DE COURGETTE	
CARBONADE FLAMANDE Bœuf mijoté dans la bière et le pain d'épices	13€
WELSCH Cheddar fondu sur une tranche de pain et une tranche de jambon	15€
PLUMA DE PORC IBERIC Mariné et fumé au soja et miel	16€
CHT'TITE DÉCOUVERTE Les 4 plats régionaux	20€
FILET DE BŒUF Sauce poivre <u>les enfants !!!</u> un plat + un dessert	24€ 8.00€
steack haché ou jambon frites ou une suggestion de la carte adaptée	

