L'AUBERGE DE LA FORGE
RESTAURANT

Notre carte

Les Entrées :

		Plat
-Terrine de Campagne aux pistaches et son petit bol de soupe potiron	6.00€	
-Œuf parfait, sauce Maroilles et ses croutons	8.00€	
-Gnocchi, sauce parmesan et lamelles de chorizo	8.00€	
-Le chèvre chaud fumé au Pesto	8.00€	13.00€
-Petit cake à la feta, sur salade gourmande	8.00€	13.00€
-Carpaccio de bœuf Angus à l'huile de noix, parmesan, pickels	12.00€	16.00€
-Saumon fumé par nos soins, citron chaud et ses toasts	14.00€	
-St-Jacques poêlées, sauce à la courge Butternut	15.00€	25.00€

Les Plats :

-Filet Américain (viande de bœuf crue mélangée à la sauce américaine) frites fraiches	12.00€
-Le Wok de poulet	13.00€
-Potjevleesch (porc, lapin et poulet cuits dans la bière, servi froid en gelée) frites fraiches	13.00€
-Filet de Dorade et sa crème d'asperges	14.00€
-Carbonades flamandes (cuit dans la bière et le pain d'épices) frites fraiches	15.00€
-Le burger de l'auberge (steak haché, crudités, tomme de cambrai, sauce du chef)	15.00€
-Welsch (cheddar fondu dans la bière sur du pain et du jambon.)	16.00€
-Pluma de porc, sauce chorizo	16.00€
-Mignon de porc fumé, sauce Maroilles	17.00€
-Le "Fum'Maison" (lard, poulet, porc, saucisses) fumés par nos soins	18.00€
-Ch'tite découverte (filet américain, Potjevleesch, carbonades flamandes, Welsch)	21.00€
-Filet de Bœuf poêlé, sauce au choix inclus	25.00€

Tout Fait maison

T'chiots Bilous 10€

Steak haché
Ou
Un plat en plus petit + glace

Nos sauces : (supp 1.€)
Poivre / Maroilles /
Foie gras / Chorizo

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

Les Desserts :

-**Pause gourmande** (2 desserts + café ou thé) Choix possible demandez-nous ! 4.50€
-**Fromage blanc,** sucre et coulis d'Abricot ou Mangue ou Fruit rouge 6.00€
-**Ile flottante** et sa crème anglaise 6.00€
-**L'Apfelstrudel et sa boule de glace vanille**
-**Nougat glacé aux éclats de nougatines** 8.00€
-**Tarte Tatin, et sa chantilly** 8.00€
-**Tartelette au chocolat /caramel** 8.00€
-**Le Tiramisu Spéculoos** 8.00€
-**Le Petit gourmand** (4 desserts+ café ou thé) 8.00€
-**Crème brulée vanille** 8.00€

Tout Fait maison

Le bubble tea 6€
(lipton avec bille de pèche)

Les parfums :

-Coupe de glace 2 boules 8.00€

Citron, Citron vert, Cassis,
Fraise, Poire, Fruit de la passion
Chocolat, Vanille, Spéculoos,
Caramel, Menthe, Café,
Rhum raisin, pistache.

Les coupes :

-Dame blanche 10,00€
3 boules vanille, chocolat fondu, chantilly
-Douceur de fruit 10,00€
1 boule fraise, cassis, fruit de la passion, chantilly
-Café liégeois 10,00€
2 boules café et 1 vanille, café, chantilly
-Dame noire 10,00€
3 boules chocolat, chocolat fondu, chantilly
-La Caramelo 11,00€
2 boules Caramel, vanille, sauce caramel, chantilly
-Black Mint 13,00€
3 boules menthe, get 27, Chantilly
-La Créole 13,00€
Glace vanille, rhum-raisin, Rhum, Chantilly
-Le colonel 13.00€
3 boules citron et vodka

LES BIERES PRESSIONS

-**l'Estaminet**(blonde) 5.2° **3.50€**
-**Maredsous**(blonde) 6.5° **4.00€**
-**L'Anosteke** 7.5° **4.70€**

Vin au verre:

Blanc:
-Cote de Gascogne 4.00€
-Bordeaux blanc 4.00€
-Monbazillac (moelleux) 5.00€

Rosé:
Champ des grillons 5.00€

Rouge:
-Bordeaux 5.00€
-Cote du Rhone 5.00€

Petite nouvelle
La U7
aux notes fruits rouge
Bouteille 33cl.....6€