




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 fraîches	12.00€
-Le Wok de poulet		13.00€
-Potjevleesch (porc, lapin et poulet cuits dans la bière, servi froid en gelée)	frites fraîches	13.00€
-Filet de Dorade et sa crème d'asperges		14.00€
-Carbonades flamandes (cuit dans la bière et le pain d'épices)	frites fraîches	15.00€
-Le burger de l'auberge (steak haché, crudités, tomate 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

## 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 8.00€
- 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 brûlée vanille 8.00€

Tout  
Fait maison



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

## 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€

