

Les Entrées :

September

-Œuf parfait, sauce Maroilles, croûtons	8.00€
-Tartine de campagne guacamole/tomate/fromage Espagnol/chorizo	8.00€
-Chèvre chaud gratiné aux céréales et miel, sur salade	11.00€
-Saumon fumé par nos soins, citron chaud et ses toasts	18.00€
-St-Jacques poêlées, sauce foie gras, jambon sec	18.00€

Les Plats :

-Filet Américain (viande de bœuf hachée mélangée à la sauce américaine) frites fraîches	
-Potje vleesch (Poulet, Lapin et Porc cuits dans un bouillon à la bière, et servi froid en gelée)	
-Blanc de poulet, sauce aux champignons	
-Carbonades flamandes (cuits dans la bière et le pain d'épices) frites fraîches	
-Filet de saumon, sauce crémée à l'échalote	
-Burger de l'Auberge : Steak de bœuf, cheddar, crudités, cornichon, ketchup	
-Welsch (cheddar fondu dans la bière sur du pain avec jambon blanc).	
-Fum'maison (assortiments de viandes fumées) frites fraîches	
-Ch'tite Découverte (Potjevleesch, carbonades, filet américain, Welsch)	
-Filet de Bœuf poêlé, sauce au choix inclus	

Les Desserts :

-Ile flottante, et sa crème anglaise	8.00€
-Tarte aux pommes	8.00€
-Crème brûlée aux framboises	8.00€
-Tiramisu classique	8.00€
-Brownies aux noix et sa ganache chocolat pralinée	8.00€
-Le Gourmand (5 desserts *+ café ou thé)	11.00€
-Pause Gourmande (2 petits desserts *+café ou thé)	7.00€

Plat

16.00€
17.00€
26.00€
15.00€
16.00€
16.00€
17.00€
18.00€
18.00€
19.00€
21.00€
22.00€
27.00€


Tout Fait
maison

* dessert de la
carte Selon dispo

Les Moules



frites

De Hollande

- Marinière

Crème d'ail

- Curry rouge
au lait de coco

16€

Les sauces 1€

-poivre

-Maroilles

-foie gras

L'AUBERGE
DE LA FORGE
RESTAURANT

La coupe cookies
2 boules vanille
cookies, caramelle,
chantilly

6€

Vin au verre:

Blanc:

-Sauvignon (sec)	4.00€
-Uby n°4 (fruité)	5.00€
-Jurançon (moelleux)	6.00€



Rosé:

-la petite ballade 5.00€

Rouge:

-Cote du Rhone	6.00€
-Bordeaux	7.00€

T'chiots Bilous 12€

Steak haché maison Ou
Un plat en plus petit (jusque 18€)
+ glace ou autre demandez-nous
+ 1 sirop



LES BIERES PRESSIONS 25cl



-Grisette de *St Feuillien* (blonde bio sans gluten) 3.8° **3.50€**

-Saint Feuillien (blonde) 7° **4.00€**

Et pourquoi pas !!!
une limonade
en pression
Au verre 3€
ou
en carafe 8€

Coupe de glace

1 boules 4.00€

2 boules 7.00€

Les parfums :

Citron, Citron vert, Cassis, Fraise,
Poire, Fruit de la passion, mangue

Chocolat, Vanille, Café, Rhum
raisin, Caramel, Menthe, Pistache

Les coupes de glace :

-Dame blanche 10,00€

3 boules vanille, chocolat fondu, chantilly

-Douceur de fruit 10,00€

1 boule fraise, cassis, 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, 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