



116, avenue Jean Jaurès  
(face au Parc Barbieux)  
59100 Roubaix

03 20 72 65 63  
[www.leferacheval-restaurant.com](http://www.leferacheval-restaurant.com)  
[contact@leferacheval-restaurant.com](mailto:contact@leferacheval-restaurant.com)



**MENU**

## — APÉROS —

Kir	8 cl	3,20 €
Ricard	2 cl	3,20 €
Suze, Martini	5 cl	3,20 €
Porto rouge ou blanc	6 cl	3,95 €
Americano Maison	6 cl	5,90 €
Picon bière	25 cl	5,50 €
Picon Vin blanc	12 cl	5,50 €
Whisky Clan Campbell	2 cl	3,00 €
Whisky Clan Campbell	4 cl	5,50 €
Jameson Réserve (Irish Whiskey)	4 cl	7,50 €
Coupe de Champagne	10 cl	9,00 €
Kir Royal	10 cl	9,10 €
Cocktail du jour	25 cl	8,50 €
Cocktail de fruits	25 cl	7,50 €

## — NOS ENTRÉES FROIDES —

Terrine du chef à l'ancienne	5,70 €
Tomates aux crevettes grises	10,65 €
Côte de Saumon fumé et ses toasts	13,90 €
Foie gras aux spéculoos cuit au sel	13,90 €

## — NOS ENTRÉES CHAUDES —

Escargots au Maroilles (8 pièces)	9,50 €
✓ Chouquette au roquefort	8,50 €
Croquettes de crevettes «maison» (2 pièces)	10,65 €
Brochette de Gambas (3 pièces)	11,90 €
Andouillette de «Gus»	10,00 €
Os à moëlle grillé (2 pièces)	9,50 €
Cervelle d'agneau à la grenobloise	7,80 €

*Nos entrées peuvent être servies en plat principal, accompagnées d'une garniture au choix, moyennant un supplément de 3,60 €*

## — NOS HUITRES —

Fines de claire N°3

Les 6 huîtres	12,90 €
Les 9 huîtres	18,80 €
Les 12 huîtres	24,50 €

## — LES SPÉCIALITÉS —

Filet américain haché minute	15,40 €
Filet américain haché minute aller/ retour	15,40 €
Filet américain Chti	15,40 €
Cervelles d'agneau garnies	15,30 €
Croquettes de crevettes grises «maison» (3 pièces)	17,40 €
Rognons de veau grillés sauce moutarde ou à la crème	17,90 €
Magret de canard sauce poivre	18,50 €
Camembert au four	15,20 €
Welsh	15,00 €
Carbonade à la rince cochon	16,50 €
Petit salé aux lentilles	15,00 €

## — LES SALADES —

Salade du berger	14,50 €
Jambon serrano, chèvre frit	
Salade Caesar	15,50 €
Poulet, parmesan, croutons, iceberg	
Salade Paysanne	14,10 €
Lardons, oeuf mollet, croutons, lard fumé	

## — NOS BURGERS —

Hamburger	13,90 €
Burger italien	16,90 €

## — NOS MENUS —

**Formule du «Fer à cheval» 18,00 €**  
A choisir dans les suggestions à l'ardoise  
1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert  
Du lundi au vendredi le midi uniquement

**Le menu enfant 9,50 €**  
Steack haché (100g) ou jambon à l'os ou hamburger  
Coupe de glace ou faisselle  
1 boisson (jus de fruit, limonade, Ice Tea, Oasis, Coca ou eau minérale)

## — NOS GRILLADES —

Jambon à l'os sauce madère	12,70 €
Steack haché minute	13,20 €
Steack à cheval haché minute	14,30 €
Poulet mariné grillé	15,50 €
Andouillette de Troyes	14,50 €
Rib's* (travers de porc marinés) env 500g	16,50 €
Côtelettes d'agneau (les 3)	16,10 €
Onglet à l'échalote	16,20 €
Tournedos de rumsteack	17,00 €
Filet de boeuf beurre Maître d'hôtel	21,20 €
Carré d'agneau* à la fleur de sel de Guérande, thym et laurier	20,30 €
Entrecote (300g)	20,50 €
Entrecote pour 2 (env 500g)	36,50 €
Côte à l'os - 1 personne (env 500 g)	24,90 €
Côte à l'os - 2 personnes* (env 900 g)	45,70 €
Côte à l'os - 3 personnes* (env 1300 g)	63,90 €

**Nos viandes d'exception** (Selon arrivage)

Noix d'entrecôte « Angus » 200g	22,50 €
Bavette Wagyu 160g	21,50 €

*Toutes nos grillades sont accompagnées d'une garniture au choix.  
Sauce au choix : poivre, béarnaise, maroilles, moutarde  
\*20min de cuisson*

## — NOS POISSONS —

Saumon grillé sauce hollandaise	17,00 €
Brochette de Gambas (5 pièces)	19,90 €
Thon grillé sauce vierge	18,50 €

## — LES DESSERTS —

Assiette de fromages de chez La Finarde	7,50 €
Tarte au citron meringuée en verrine	6,50 €
Mousse au chocolat	6,00 €
Faisselle à la crème, coulis de framboise, miel ou sirop d'agave	6,00 €
Crème brûlée à la chicorée	6,00 €
Tarte fine aux pommes	7,00 €
Moelleux au chocolat et sa crème anglaise	6,50 €
Ch'ti ramisu	6,50 €
Ananas poêlé à la cannelle	6,50 €
Profiteroles vanille ou chocolat	7,90 €

Café gourmand	8,30 €
Thé gourmand	8,90 €
Irish gourmand	14,00 €

## — LES GLACES —

Nougat glacé « maison »	7,50 €
Coupe de glace (3 boules aux choix)	5,50 €
Sorbet (3 boules au choix)	5,50 €
Dame Blanche	7,20 €
Chocolat ou café liégeois	7,20 €
Sorbet à l'eau de vie	7,90 €

## — CAFÉ ou THÉ —

Café	2,00 €
Café décafeiné	2,10 €
Café crème	2,20 €
Cappuccino	4,30 €
Irish Coffee	8,50 €
Thé - Infusion	3,90 €

## — LES DIGESTIFS —

Liqueur de spéculoos	4 cl	6,20 €
Cognac	4 cl	6,20 €
Armagnac	4 cl	6,20 €
Vieille prune	4 cl	8,10 €
Calvados 8 ans	4 cl	6,20 €
Calvados 12 ans	4 cl	8,20 €
Calvados 15 ans	4 cl	9,20 €
Cointreau	4 cl	6,20 €
Grand Marnier	4 cl	6,20 €
Get 27	4 cl	4,80 €
Get 31	4 cl	5,80 €
Bailey's	4 cl	6,20 €
Limoncello	4 cl	6,20 €
Marie Brizard	4 cl	6,20 €
Poire William	4 cl	6,20 €
Fleur de bière	4 cl	6,20 €
Houille carte noire	4 cl	7,20 €
Mirabelle	4 cl	6,20 €
Framboise	4 cl	6,20 €

## — VIEUX RHUMS —

OPHIMUS 15 ans - République Dominicaine	12,00 €
DIPLOMATICO - Vénézuéla	7,00 €
DON PAPA - Philippines	7,00 €
CLÉMENT 10 ans - La Martinique	7,00 €
ZACAPA - Guatemala	12,00 €

## — SOFT —

Coca cola, Coca cola light, Coca cola zéro	33 cl	3,30 €
Sprite, Oasis	33 cl	3,30 €
Orangina	25 cl	3,30 €
Schweppes Tonic ou Agrumes	20 cl	3,30 €
Perrier	33 cl	3,60 €
Jus de fruit (pomme, abricot, orange)	20 cl	3,30 €
Eau minérale	50 cl	3,30 €
Eau minérale	100 cl	4,10 €
Eau minérale gazeuse	50 cl	3,90 €
Eau minérale gazeuse	100 cl	4,90 €

## — BIÈRES PRESSION —

Jupiler	25 cl	2,95 €
Jupiler	33 cl	3,90 €
Jupiler	50 cl	5,70 €
Rince Cochon	25 cl	4,30 €
Rince Cochon	33 cl	5,70 €
Rince Cochon	50 cl	7,95 €
Leffe	25 cl	3,75 €
Leffe	33 cl	4,95 €
Leffe	50 cl	7,50 €
Bière du moment	25 cl	4,50 €
Bière du moment	33 cl	5,95 €
Bière du moment	50 cl	8,90 €

## — BIÈRES BOUTEILLES —

Duvel	33 cl	5,25 €
Leffe Brune	33 cl	4,65 €
Karmeliet	33 cl	5,30 €
Hoegaarden	33 cl	4,15 €
Rince cochon rouge	33 cl	4,90 €
Bière sans alcool	25 cl	3,00 €

## — LES CHAMPAGNES —

	bouteille 75cl	
Deutz brut classic	59,00 €	
Deutz rosé	63,00 €	
Amour de Deutz 1999	160,00 €	
Perrier Jouët Brut	59,00 €	

*Nous remercions nos fournisseurs pour la qualité de leurs produits.*



Vigiefood

## NOS LABELS :

Prosper Montagné  
Maison de Qualité 2014Arrêté préfectoral  
du 17 novembre 2013

✓ Plat végétarien

*Prix nets et service compris - TVA 20% et 10%*

*Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes tels que lait, gluten, noix, crustacés, oeufs, arachides...*

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**