



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 €

**Demandez la carte des cocktails**

## — NOS ENTRÉES FROIDES —

Planche de charcuterie à partager	16,00 €
Terrine du chef à l'ancienne	6,10 €
Tartare de betterave chioggia, citron et poivre vert	6,90 €
Foie gras mi-cuit	13,90 €
Gravlax de saumon mariné à la betterave	14,20 €

## — NOS ENTRÉES CHAUDES —

Escargots à l'ail (6 pièces)	8,50 €
Escargots au Maroilles (8 pièces)	9,50 €
Croquettes de crevettes (2 pièces)	12,20 €
Os à moëlle grillé* (2 pièces)	9,50 €
Poireau vinaigrette grillé façon Fer à cheval	6,90 €
Rondelles de saucisson de cheval grillé	6,50 €

*Nos entrées peuvent être servies en plat principal, accompagnées d'une garniture au choix, moyennant un supplément de 3,70 €*

## — NOS BURGERS —

Hamburger	15,90 €
Maroilles burger	17,90 €

## — LES SPÉCIALITÉS —

Filet américain haché minute	15,40 €
Filet américain haché minute aller/ retour	15,40 €
Filet américain italien	15,40 €
Carbonade flamande à la bière Mongy	16,90 €
Croquettes de crevettes grises (3 pièces)	18,00 €
Rognons de veau grillés sauce moutarde ou à la crème	18,00 €
Magret de canard sauce poivre	18,50 €
Mont d'Or* au four	21,50 €
Welsh*	17,00 €
Welsh* complet	17,00 €
Filet Bœuf Tagliatta	25,90 €
Roquette, parmesan, tomates confites, huile de truffe	

## — LES SALADES —

Salade du Berger	15,50 €
Jambon serrano, chèvre frit	
Salade Caesar	16,50 €
Poulet, parmesan, croutons, iceberg	

## — NOS POISSONS —

Saumon grillé sauce hollandaise	17,90 €
Thon grillé sauce vierge	18,50 €

## — NOS MENUS —

<b>Formule du «Fer à cheval»</b>	<b>18,00 €</b>
A choisir dans les suggestions à l'ardoise 1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert Du lundi au vendredi le midi uniquement	
<b>Le menu enfant</b>	<b>9,50 €</b>
Steack haché (100g) ou hamburger ou poulet grillé Coupe de glace ou faisselle 1 boisson (jus de fruit, limonade, Nestea, Oasis, Coca ou eau minérale)	

## — NOS GRILLADES —

Steack haché minute	13,20 €
Steack à cheval haché minute	14,30 €
Cuisse de poulet mariné	15,50 €
Andouillette de Troyes	14,50 €
Rib's* (travers de porc marinés) env 500g	16,80 €
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	21,50 €
Carré d'agneau* à la fleur de sel de Guérande, thym et laurier	20,30 €
Entrecôte (300g)	21,50 €
Entrecôte pour 2* (env 500g)	36,90 €
Côte à l'os - 2 personnes* (env 900 g)	47,90 €
Côte à l'os - 3 personnes* (env 1300 g)	69,60 €

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

Noix de veau	19,50 €
Noix d'entrecôte « Angus » 200g	22,50 €
Bavette Wagyu 160g	22,50 €
La viande du moment	<b>voir serveur</b>

*Toutes nos grillades sont accompagnées d'une garniture au choix.  
Sauce au choix : poivre, béarnaise, maroilles, moutarde  
Nos fonds de sauces ne sont pas tous élaborés par nos soins  
\*20min de cuisson*

## — LES DESSERTS —

Assiette de fromages de chez La Finarde	7,50 €
Faisselle à la crème, coulis de framboise, miel ou sirop d'agave	6,00 €
Mousse au chocolat aux écorces d'orange	7,50 €
Ananas poêlé à la badiane	7,00 €
Ch'ti ramisu	7,00 €
Profiteroles (2 pièces)	6,00 €
Profiteroles (3 pièces)	8,50 €
Gaufre Bonne Maman au feu de bois	7,00 €
Café gourmand	8,30 €
Thé gourmand	8,90 €
Irish gourmand	14,00 €

*Notre chantilly est faite Maison*

## — LES GLACES —

Coupe de glace (3 boules aux choix)	6,00 €
Sorbet (3 boules au choix)	6,00 €
Dame Blanche	8,00 €
Chocolat ou café liégeois	8,00 €
Sorbet à l'eau de vie	8,00 €

## — 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 —

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	9,50 €
Cointreau	4 cl	6,20 €
Grand Marnier	4 cl	6,20 €
Get 27	4 cl	5,20 €
Get 31	4 cl	6,00 €
Bailey's	4 cl	6,50 €
Limoncello	4 cl	6,50 €
Marie Brizard	4 cl	6,50 €
Poire William	4 cl	6,50 €
Fleur de bière	4 cl	6,50 €
Houille carte noire	4 cl	7,20 €
Mirabelle	4 cl	6,50 €
Framboise	4 cl	6,50 €

## — VIEUX RHUMS —

ANGOSTURA - Trinidad et Tobago	7,00 €
DIPLOMATICO - Vénézuéla	7,00 €
DON PAPA - Philippines	7,00 €
CLÉMENT 10 ans - La Martinique	7,00 €
BUMBU - Barbade	7,00 €
RUM & CANE - Guatemala	12,00 €
OPHTHIMUS 15 ans - République Dominicaine	12,00 €
ZACAPA - Guatemala	12,00 €



## — SOFT —

Coca cola, Coca cola light, Coca cola zéro	33 cl	3,40 €
Sprite, Oasis	33 cl	3,40 €
Orangina	25 cl	3,40 €
Schweppes Tonic ou Agrumes	20 cl	3,40 €
Perrier	33 cl	3,60 €
Jus de fruit (pomme, abricot, orange)	20 cl	3,40 €
Eau minérale	50 cl	3,30 €
Eau minérale	100 cl	4,20 €
Eau minérale gazeuse	50 cl	4,00 €
Eau minérale gazeuse	100 cl	5,00 €

## — 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 €
Moulin d'Ascq	25 cl	3,75 €
Moulin d'Ascq	33 cl	4,95 €
Moulin d'Ascq	50 cl	7,30 €
Corbeau	25 cl	4,50 €
Corbeau	33 cl	5,95 €
Corbeau	50 cl	8,90 €
Mongy (Cambier)	25 cl	3,75 €
Mongy (Cambier)	33 cl	4,95 €
Mongy (Cambier)	50 cl	7,30 €

## — BIÈRES BOUTEILLES —

Duvel	33 cl	5,25 €
Lefe 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 €

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

Vigiefood

## NOS LABELS :

Prosper Montagné  
Maison de Qualité 2017Arrêté préfectoral  
du 17 novembre 2013*Prix nets et service compris. TVA 20% et 10%**Tous nos plats et préparations sont faits à base de produits frais et travaillés sur place**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.**