

La grillade au feu de bois est la spécialité historique de la maison !

Depuis 2010 la tradition continue et notre cuisine gourmande entièrement élaborée à base de produits bruts de qualité artisanale, est reconnue par le label Maître Restaurateur.

Notre chef Jean-Vianney sélectionne chez nos bouchers les meilleures pièces de viande, toujours découpées et préparées sous vos yeux...

Approchez-vous et découvrez notre choix de viandes maturées sur place : savourez la typicité de races d'exception élevées avec savoir-faire, dans le respect du terroir.

Certains le savent déjà, au Fer à Cheval nous avons à cœur de partager notre passion du goût et de la convivialité.

Simon, notre sommelier, s'y emploie lui aussi en vous guidant à travers la carte des vins... vous y trouverez de quoi satisfaire vos envies, et peut-être aussi votre curiosité autour de vins dénichés auprès de producteurs aussi rigoureux que talentueux.

Passez un bon moment & bon appétit !

*Estelle, Grégory
et toute l'équipe*



116, avenue Jean Jaurès
(face au Parc Barbieux)
59100 Roubaix
03 20 72 65 63
www.leferacheval-restaurant.com
contact@leferacheval-restaurant.com



APÉROS

Kir	8 cl	3,40 €
Ricard	2 cl	3,40 €
Suze, Martini	5 cl	3,40 €
Porto rouge ou blanc	6 cl	4,00 €
Americano Maison	6 cl	6,00 €
Picon bière	25 cl	6,00 €
Picon Vin blanc	12 cl	6,00 €
Whisky Clan Campbell	2 cl	3,50 €
Whisky Clan Campbell	4 cl	6,00 €
Jameson Réserve (Irish Whiskey)	4 cl	7,50 €
Coupe de Champagne	10 cl	9,00 €
Kir Royal	10 cl	9,10 €

Demandez notre carte de cocktails

ENTRÉES FROIDES

Planche de viandes fumées par nos soins	17,00 €
Terrine du chef à l'ancienne	6,40 €
Foie gras fumé et pommes	14,50 €
Saumon fumé par nos soins, crème de raifort	14,50 €

ENTRÉES CHAUDES

Croquettes de crevettes «maison» (2 pièces)	12,50 €
Os à moëlle grillé* (2 pièces)	9,90 €
Escargot à l'ail (6 pièces)	9,90 €

Nos entrées peuvent être servies en plat principal, accompagnées d'une garniture au choix, moyennant un supplément de 3,90 €

NOS BURGERS

Hamburger	15,90 €
Maroilles burger	17,90 €

NOS SPÉCIALITÉS

Filet américain haché minute	15,90 €
Filet américain haché minute aller/ retour	15,90 €
Filet américain italien	15,90 €
Croquettes de crevettes grises «maison» (3 pièces)	18,50 €
Rognons de veau grillés sauce moutarde ou à la crème	18,50 €
Magret de canard sauce poivre	18,90 €
Camembert* au four	15,50 €
Welsh*	15,50 €
Welsh* complet	17,50 €
Ris de veau et ses petits légumes	24,50 €
Filet Bœuf Tagliatta	25,90 €
Roquette, parmesan, tomates confites, huile de truffe	

NOS 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 VIANDES D'EXCEPTION (SELON ARRIVAGE)

Noix d'entrecôte « Angus » 200g	24,50 €
La viande du moment	voir serveur

NOS GRILLADES

Steack haché minute	13,40 €
Steack à cheval haché minute	14,50 €
Cuisse de poulet mariné	15,50 €
Andouillette de Troyes	15,00 €
Rib's* (travers de porc marinés) env 500g	16,90 €
Côtelettes d'agneau (les 3)	19,50 €
Onglet à l'échalote	16,20 €
Tournedos de rumsteack	17,00 €
Filet de bœuf beurre Maître d'hôtel	21,50 €
Carré d'agneau* à la fleur de sel de Guérande, thym et laurier	23,50 €
Entrecôte (300g)	22,80 €
Entrecôte pour 2* (env 500g)	36,90 €
Côte à l'os - 2 personnes* (env. 900 g)	49,90 €
Côte à l'os - 3 personnes* (env. 1300 g)	72,90 €

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	8,50 €
Millefeuille vanille et son caramel	8,50 €
Baba aux agrumes	9,90 €
Trilogie de mousse au chocolat "maison"	9,00 €
Pomme Tatin	8,50 €
Soufflé au Grand Marnier	8,50 €
Profiteroles (2 pièces)	6,50 €
Profiteroles (3 pièces)	9,00 €
Gaufre Bonne Maman au feu de bois	8,00 €
Merveilleux Speculoos	9,00 €
Café gourmand	8,50 €
Thé gourmand	9,10 €
Irish gourmand	14,50 €

Notre chantilly est faite Maison

LES GLACES

Coupe de glace (3 boules au choix)	6,50 €
Sorbet (3 boules au choix)	6,50 €
Dame Blanche	8,50 €
Chocolat ou café liégeois	8,50 €
Sorbet à l'eau de vie	8,50 €

CAFÉ OU THÉ

Café	2,10 €
Café décaféiné	2,20 €
Café crème	2,30 €
Cappuccino	4,40 €
Irish Coffee	9,00 €
Thé - Infusion	4,00 €

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 €
Neisson - Martinique	12,00 €
OPHIMUS 15 ans - République Dominicaine	12,00 €
ZACAPA - Guatemala	12,00 €

SOFT

Coca cola, Coca cola zéro	33 cl	3,50 €
Sprite, Oasis	33 cl	3,50 €
Orangina	25 cl	3,50 €
Schweppes Tonic ou Agrumes	20 cl	3,50 €
Perrier	33 cl	3,70 €
Jus de fruit (pomme, abricot, orange)	20 cl	3,50 €
Eau minérale	50 cl	3,50 €
Eau minérale	100 cl	4,50 €
Eau minérale gazeuse	50 cl	4,00 €
Eau minérale gazeuse	100 cl	5,00 €

BIÈRES PRESSION

Jupiler	25 cl	3,00 €
Jupiler	33 cl	4,00 €
Jupiler	50 cl	5,80 €
Rince Cochon	25 cl	4,40 €
Rince Cochon	33 cl	5,80 €
Rince Cochon	50 cl	8,00 €
Duc d'Havré	25 cl	3,80 €
Duc d'Havré	33 cl	5,00 €
Duc d'Havré	50 cl	7,40 €
Corbeau	25 cl	4,60 €
Corbeau	33 cl	6,00 €
Corbeau	50 cl	9,00 €
Mongy (Cambier)	25 cl	3,80 €
Mongy (Cambier)	33 cl	5,00 €
Mongy (Cambier)	50 cl	7,40 €

BIÈRES BOUTEILLES

Duvel	33 cl	5,35 €
Lefte Brune	33 cl	4,75 €
Cervoise des Ancêtres	33 cl	5,50 €
Hoegaarden	33 cl	4,25 €
Rince cochon rouge	33 cl	5,00 €
Bière sans alcool	25 cl	3,20 €

LES CHAMPAGNES

Deutz brut classic	75cl	59,00 €
Deutz rosé		63,00 €
Gosset		63,00 €



LE FER A CHEVAL

Roubaix

FORMULE DU « FER À CHEVAL » 18,50€

À 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 9,90€

Steack haché (100g) ou poulet ou hamburger
Boule de glace ou chou à la crème
1 boisson (jus de fruit, limonade, Ice Tea, Oasis, Coca ou eau minérale)

Nous remercions nos fournisseurs pour la qualité de leurs produits.

NOS LABELS



Prix nets et service compris TVA 20% et 10%

Tous nos produits sont faits maison

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.