

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 sélectionne chez nos bouchers les meilleures pièces de viande française, 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.

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.

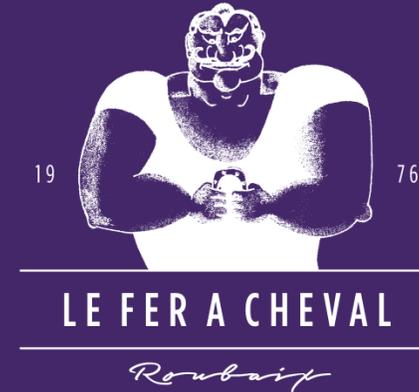
Enfin si vous aimez terminer votre repas sur une note sucrée, laissez notre cheffe pâtissière jouer sa partition.

Passez un bon moment & bon appétit !

*Estelle, Grigory
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	4,50 €
Ricard	2 cl	4,50 €
Suze, Martini	5 cl	4,50 €
Porto rouge ou blanc	6 cl	5,00 €
Americano Maison	6 cl	7,00 €
Picon bière	25 cl	6,80 €
Picon Vin blanc	12 cl	6,80 €
Whisky Clan Campbell	2 cl	3,90 €
Whisky Clan Campbell	4 cl	7,80 €
Jameson Réserve (Irish Whiskey)	4 cl	9,50 €
Coupe de Champagne	10 cl	10,00 €
Kir Royal	10 cl	10,50 €

Demandez notre carte de cocktails

ENTRÉES FROIDES

Planche à partager	25,00 €
Assortiment de viandes fumées par nos soins	
Planche gourmande	30,00 €
Assortiment de Viandes fumées par nos soins et de fromages affinés	
Terrine du moment	9,00 €
Saumon fumé par nos soins,	17,00 €
espuma de fromage frais	

ENTRÉES CHAUDES

Croquettes de crevettes «maison» (2 pièces)	14,00 €
Os à moëlle grillé* (2 pièces)	11,90 €
Escargot de Comines à l'ail (6 pièces)	10,40 €
Saint-Marcellin lardé sur son lit d'endives	9,80 €
Cassolette d'andouillette aux fruits du verger	11,00 €
Velouté du moment	9,50 €

Nos entrées peuvent être servies en plat principal, accompagnées d'une garniture au choix, moyennant un supplément de 4,90 €

NOS BURGERS

Hamburger	17,00 €
Veggie burger	18,50 €
Maroilles burger	19,00 €
Burger Occitan	25,00 €

NOS SPÉCIALITÉS

Filet américain haché minute	16,50 €
Filet américain haché minute aller/ retour	16,50 €
Croquettes de crevettes grises «maison» (3 pièces)	21,50 €
Rognons de veau grillés	18,90 €
Sauce moutarde ou sauce madère	
Camembert (au lait cru) au four, jambon de pays	18,90 €
Welsh*	17,90 €
Welsh* complet	19,90 €
Carbonade flamande	18,90 €
Ris de veau sauce forestière au vin jaune	29,70 €
Filet Bœuf Tagliatta	33,00 €
Roquette, parmesan, tomates confites, huile de truffe	
Croquettes de tête de veau, sauce gribiche	21,50 €
Magret de canard aux saveurs d'Asie	28,50 €

NOS SALADES

Salade du Berger	18,90 €
Jambon de Pays, chèvre frais pané, noix	
Salade Hawaïenne :	
Crudités de saison, graines, fèves, avocat, mangue, cébette, riz	
- Saumon	18,00 €
- Poulet	16,50 €
- Veggie	15,80 €

NOS GRILLADES

Steak haché minute	14,90 €
Steak à cheval haché minute	16,00 €
Ballottine de volaille, des sous-bois	16,90 €
Andouillette AAAAA (200g)	17,50 €
Rib's* (travers de porc marinés) (env. 500g)	17,90 €
Côtelettes d'agneau (les 3)	19,90 €
Tournedos de rumsteck	19,50 €
Filet de bœuf beurre Maître d'hôtel	26,50 €
Carré d'agneau*	25,90 €
à la fleur de sel de Guérande, thym et laurier	
Entrecôte (300g)	28,50 €
Entrecôte pour 2* (env. 600g)	52,00 €
Côte à l'os - 2 personnes* (env. 1000 g)	74,50 €
Côte à l'os - 3 personnes* (env. 1400 g)	109,70 €

Supplément sauce au choix: 1 €
*** 20 minutes de cuisson**

NOS VIANDES D'EXCEPTION

(SELON ARRIVAGE) **VOIR SERVEUR**

Ces viandes sélectionnées pour leurs qualités exceptionnelles sont pour certaines maturées par nos soins jusqu'à 6 semaines.

Toutes nos grillades sont accompagnées d'une garniture au choix et d'une sauce au choix (poivre, mayonnaise, maroilles, moutarde à l'ancienne, béarnaise).
Nos fonds de sauces ne sont pas tous élaborés par nos soins

NOS POISSONS

Saumon grillé sauce hollandaise	22,50 €
Pêche du jour	selon arrivage
Saint-Jacques à la nantaise	selon arrivage

LES DESSERTS

Réalisés maison par notre pâtissière

Assiette de fromages de notre région	12,00 €
Merveilleux spéculoos	9,00 €
Millefeuille vanille caramel	9,00 €
Profiteroles vanille - 2 pièces	9,00 €
Profiteroles vanille - 3 pièces	11,00 €
Gaufre bonne maman au feu de bois	9,00 €
Paris-Brest	10,00 €
Délice du verger	9,50 €
Palet breton, pomme-caramel, sorbet maison aux pommes, chantilly	
Trois chocolats déstructuré	10,00 €
Café gourmand	9,00 €
Thé gourmand	9,50 €
Irish gourmand	15,00 €

« La chantilly, la sauce chocolat et la pâte à choux sont aussi faits maison »

LES GLACES

Fabrication Artisanale



Coupe de glace (3 boules au choix)	7,50 €
Sorbet (3 boules au choix)	7,50 €
Dame Blanche	10,00 €
Chocolat ou café liégeois	10,00 €
Sorbet à l'eau de vie	10,00 €

CAFÉ OU THÉ

et sa mignardise



Café Bio et équitable	2,60 €
Café décaféiné	2,70 €
Café crème	2,80 €
Cappuccino	4,90 €
Irish Coffee	9,90 €
Thé - Infusion	4,50 €

LES DIGESTIFS

Cognac	4 cl	9,40 €
Armagnac	4 cl	8,40 €
Vieille prune	4 cl	11,70 €
Calvados 12 ans	4 cl	10,15 €
Calvados 15 ans	4 cl	13,60 €
Cointreau	4 cl	7,00 €
Grand Marnier	4 cl	7,00 €
Get 27	4 cl	6,00 €
Get 31	4 cl	7,00 €
Bailey's	4 cl	7,00 €
Limocello	4 cl	6,00 €
Poire William	4 cl	8,20 €
Fleur de bière	4 cl	7,00 €
Houille carte noire	4 cl	8,50 €
Mirabelle	4 cl	7,00 €
Framboise	4 cl	8,20 €

VIEUX RHUMS

Angostura - Trinidad et Tobago	10,00 €
DIPLOMATICO - Vénézuéla	10,00 €
DON PAPA - Philippines	10,00 €
Clément 10 ans - La Martinique	10,00 €
Bumbu - Barbade	10,00 €
OPHIMUS 15 ans - République Dominicaine	14,00 €
ZACAPA - Guatemala	14,00 €
ARCANE - Île Maurice	14,00 €

LES SOFTS

Coca-cola, Coca-cola Zéro, Coca cherry	33 cl	3,70 €
Sprite	33 cl	3,50 €
Orangina, Oasis, Fuze tea	25 cl	4,00 €
Tonic French Touch	20 cl	4,50 €
Schweppes Agrumes	20 cl	4,00 €
Perrier	33 cl	4,50 €
Jus de fruit Alain Milliat :	33 cl	8,20 €
Tomate, pêche blanche, orange, abricot, fraise, framboise, fruit de la passion, ananas		
Jus Les Frères Pomme :		
- Le Cid'érant	33 cl	5,40 €
- Le fa'bulleux (pétillant)	33 cl	6,40 €
Eau micro-filtrée plate ou pétillante	50 cl	2,00 €
Eau micro-filtrée plate ou pétillante	75 cl	3,00 €



Pour le respect de notre environnement, nous avons choisi de vous proposer une eau zéro kilomètre de qualité micro-filtrée grâce aux procédés et services AQUA-Chiara®

BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Jupiler 4,5°	3,20 €	4,20 €	6,40 €
Rince Cochon 8,5°	4,95 €	6,55 €	9,90 €
Bière locale du moment	4,20 €	5,60 €	8,40 €
Corbeau 9°	5,35 €	7,05 €	10,70 €
Mongy (Cambier) ambrée 5,5°	4,35 €	5,75 €	8,70 €
Dock's beer 6°	4,20 €	5,60 €	8,40 €

BIÈRES BOUTEILLES

Duvel 8,5°	33 cl	6,25 €
Rince cochon rouge 7,5°	33 cl	7,60 €
Blanche locale	33 cl	5,60 €
Bière sans alcool	25 cl	3,30 €

LES CHAMPAGNES

	75cl
Deutz brut classic	80,00 €
Deutz rosé	110,00 €
Gosset	85,00 €
Demoiselle « Vranken »	68,50 €



LE FER A CHEVAL

Reunip

SUGGESTIONS DU CHEF

Voir l'ardoise

LE MENU ENFANT 12,50€

Steak haché (100g) ou poulet ou hamburger
Boule de glace ou chou à la crème
ou Pousse-pousse
1 boisson (jus de fruit, limonade, Fuze tea, Oasis, Coca ou eau micro-filtrée)

Tous nos plats sont faits maison.
Nous privilégions les produits locaux et français.



Nous remercions nos fournisseurs pour la qualité de leurs produits.

NOS LABELS



LIMITONS ENSEMBLE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.

Prix nets et service compris TVA 20% et 10%

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

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