

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, Grégory  
et toute l'équipe*



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)



## APÉROS

Kir	8 cl	<b>4,50 €</b>
Ricard	2 cl	<b>4,50 €</b>
Suze, Martini	5 cl	<b>4,50 €</b>
Porto rouge ou blanc	6 cl	<b>5,00 €</b>
Americano Maison	6 cl	<b>7,00 €</b>
Picon bière	25 cl	<b>6,80 €</b>
Picon Vin blanc	12 cl	<b>6,80 €</b>
Whisky Clan Campbell	2 cl	<b>3,90 €</b>
Whisky Clan Campbell	4 cl	<b>7,80 €</b>
Jameson Réserve (Irish Whiskey)	4 cl	<b>9,50 €</b>
Coupe de Champagne	10 cl	<b>10,00 €</b>
Kir Royal	10 cl	<b>10,50 €</b>

**Demandez notre carte de cocktails**

## ENTRÉES FROIDES

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

## ENTRÉES CHAUDES

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

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

## NOS SALADES

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

## NOS GRILLADES

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

**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	<b>22,50 €</b>
Pêche du jour	<b>selon arrivage</b>
Saint-Jacques à la nantaise	<b>selon arrivage</b>

## LES DESSERTS

Réalisés maison par notre pâtissière

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

« 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)	<b>7,50 €</b>
Sorbet (3 boules au choix)	<b>7,50 €</b>
Dame Blanche	<b>10,00 €</b>
Chocolat ou café liégeois	<b>10,00 €</b>
Sorbet à l'eau de vie	<b>10,00 €</b>

## CAFÉ OU THÉ

et sa mignardise



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

## LES DIGESTIFS

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

## VIEUX RHUMS

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

## LES SOFTS

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



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

## BIÈRES BOUTEILLES

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

## LES CHAMPAGNES

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



LE FER À 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.