

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 chef pâtissier 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)



## LES APÉROS

Kir	8 cl	4,60 €
Ricard	2 cl	4,60 €
Suze, Martini	5 cl	4,60 €
Porto rouge ou blanc	6 cl	5,10 €
Americano Maison	6 cl	7,10 €
Picon bière	25 cl	6,90 €
Picon vin blanc	12 cl	6,90 €
Whisky Clan Campbell	2 cl	4,00 €
Whisky Clan Campbell	4 cl	8,00 €
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**

## LES 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 €
Tomates d'antan en carpaccio	9,50 €
Burrata 60g, pesto, jambon cru, roquette	
Carpaccio de bœuf charolais 70g	10,00 €
Tartare aux deux saumons	12,50 €

## LES ENTRÉES CHAUDES

Croquettes de crevettes «maison» (2 pièces)	14,00 €
Os à moëlle grillé* (2 pièces)	14,00 €
Escargots de Comines à l'ail (6 pièces)	10,50 €
Couteaux à l'ail (8 pièces)	13,50 €
Selon arrivage	

Nos entrées peuvent être servies en plat principal, accompagnées d'une garniture au choix, moyennant un supplément de 5,00 €

## NOS BURGERS

Hamburger	17,50 €
Cheddar burger	18,50 €
Veggie burger	18,50 €
Burger au saumon fumé	19,00 €

## NOS SPÉCIALITÉS

Filet américain haché minute	16,50 €
Filet américain haché minute aller/ retour	16,50 €
Filet américain italien	17,50 €
Croquettes de crevettes «maison» (3 pièces)	21,50 €
Rognons de veau	18,90 €
Grillés sauce moutarde ou poêlés à la crème	
Camembert (au lait cru) au four, jambon de pays	18,90 €
Welsh*	17,90 €
Welsh* complet	19,90 €
Ris de veau à la moutarde à l'ancienne	32,50 €
Filet Bœuf Tagliatta	33,00 €
Roquette, parmesan, tomates confites, huile de truffe	
Magret de canard sauce au poivre	24,50 €
Carpaccio gourmand	25,75 €
Carpaccio charolais 140g et filet américain	
Potjevleesh à l'Anosteke	18,50 €

## LES SALADES

Salade du Berger	18,90 €
Jambon de Pays, chèvre frais pané, noix	
Salade Caesar	18,50 €
Laitue romaine, poulet mariné, parmesan, croûtons	
Tomates d'antan en carpaccio	19,50 €
Burrata 120 g, pesto, jambon cru, roquette	
Salade veggie	18,50 €
Houmous, courgettes, aubergines, poivrons marinés, artichauts, avocat	

## LES GRILLADES

Steak haché minute	15,00 €
Steak à cheval haché minute	16,50 €
Andouillette AAAAA (200g)	17,50 €
Rib's* (travers de porc marinés) (env. 500g)	17,90 €
Côtelettes d'agneau (les 3)	21,90 €
Tournedos de rumsteck	19,90 €
Filet de bœuf beurre Maître d'hôtel	26,50 €
Carré d'agneau*	27,90 €
à la fleur de sel de Guérande, thym et laurier	
Pilons de poulet des Hauts-de France (3 pièces)	18,00 €
Araignée de porc marinée	17,00 €
Onglet de bœuf sauce échalote	19,50 €
Entrecôte (300g)	29,00 €
Entrecôte pour 2* (env. 600g)	58,00 €
Côte à l'os - 2 personnes* (env. 1000 g)	71,00 €
Côte à l'os - 3 personnes* (env. 1400 g)	101,00 €

\* 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, bleu de Roncq).

Supplément sauce au choix: 1 €

Nos fonds de sauces ne sont pas tous élaborés par nos soins

## LES POISSONS

Saumon grillé sauce hollandaise	22,50 €
Thon grillé sauce vierge	24,80 €
Tartare aux deux saumons	25,00 €

## LES DESSERTS

Réalisés maison par notre pâtissier

Assiette de fromages de notre région	13,00 €
Merveilleux chocolat	9,00 €
Millefeuille vanille caramel	9,50 €
Profiteroles vanille - 2 pièces	9,00 €
Profiteroles vanille - 3 pièces	11,00 €
Gaufre bonne maman au feu de bois	9,00 €
Ramène ta fraise (et ton citron-vert)	10,00 €
Couronne de fruits d'été, crème montée à la vanille, biscuit sablé	10,00 €
Finger chocolat au lait & fruit de la passion	11,00 €
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 »  
Supplément chantilly ou chocolat : 1€

## LES GLACES

Fabrication Artisanale



Coupe de glace (3 boules au choix)	7,75 €
Sorbet (3 boules au choix)	7,75 €
Dame Blanche	10,15 €
Chocolat ou café liégeois	10,15 €
Sorbet à l'eau de vie	10,00 €

## LES CAFÉS OU THÉS et sa mignardise



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

## LES DIGESTIFS

Cognac	4 cl	9,40 €
Armagnac	4 cl	8,40 €
Armagnac Uby	4 cl	11,00 €
Vieille prune	4 cl	11,70 €
Calvados réserve du Château du Breuil	4 cl	9,00 €
Calvados 15 ans	4 cl	13,60 €
Vodka de Loos	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 €
Rhum Saison - Barbade Trinité Jamaïque	11,00 €
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	25 cl	3,50 €
Orangina, Oasis, Fuze tea,	25 cl	4,00 €
Schweppes agrumes	25 cl	4,00 €
Tonic French Touch AB	25 cl	4,75 €
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, litchi, poire		
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	2,10 €
Eau micro-filtrée plate ou pétillante	75 cl	3,10 €

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®

## LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Jupiler 4,5°	3,50 €	4,65 €	7,00 €
Rince Cochon 8,5°	4,95 €	6,55 €	9,90 €
Bière locale du moment	4,75 €	6,30 €	9,50 €
Corbeau 9°	5,35 €	7,05 €	10,70 €
Mongy (Cambier) ambrée 6,5°	4,75 €	6,30 €	9,50 €
Fer à Cheval 6,5°	4,75 €	6,30 €	9,50 €

## LES BIÈRES BOUTEILLES

Duvel 8,5°	33 cl	6,25 €
Rince cochon rouge 7,5°	33 cl	7,60 €
Blanche locale	33 cl	6,00 €
Bière sans alcool	25 cl	3,50 €

## LES CHAMPAGNES

	75cl	
Deutz brut classic		86,00 €
Deutz rosé		112,00 €
Gosset		90,00 €
Demoiselle « Vranken »		75,00 €



LE FER A CHEVAL

Revoir

## SUGGESTIONS DU CHEF

Voir l'ardoise

## LE MENU ENFANT 12,50€

Steak haché (100g) ou pilon de 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.  
Demandez votre "gourmet bag"

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.