

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
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 €
Coupe de Champagne	10 cl	10,00 €
Kir Royal	10 cl	10,50 €
Cidre de Normandie IGP	33cl	7,50 €

Demandez notre carte de cocktails, sélection de gin & whisky

À PARTAGER

Planche Fer à Cheval	25,00 €
Assortiment de charcuterie et 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 €

LES ENTRÉES FROIDES

Gravlax de cabillaud,	14,00 €
gaspacho de melon et concombre	
Tomates d'antan au pesto, burrata et jambon cru	10,50 €
Carpaccio de boeuf français maturé , sauce chimichurri	15,50 €
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 €

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

NOS BURGERS

Hamburger	20,50 €
Cheddar burger	21,50 €
Crispy burger au poulet	18,50 €
Veggie burger	18,50 €

Supplément bacon grillé 2,00 €

NOS SPÉCIALITÉS

Filet américain haché minute et l'aller/ retour	16,90 €
Filet américain italien	18,50 €
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	19,90 €
Welsh*	19,50 €
Welsh* complet	21,50 €
Potjevleesh de Pierrot	18,50 €
Ris de veau à la moutarde à l'ancienne	35,00 €
Filet Bœuf Tagliata	35,90 €
Roquette, parmesan, tomates confites, huile de truffe	
Magret de canard sauce au poivre	26,50 €
Carpaccio de boeuf français maturé (85g) et son filet américain (100g)	35,00 €

LES GRILLADES

* 20 minutes de cuisson

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 €
Tournedos de rumsteck	22,90 €
Agneau du Quercy, sélection du chef	selon arrivage
Faux filet de Bœuf	22,50 €
Filet de bœuf beurre Maître d'hôtel	32,00 €
Cuisse de poulet des Hauts de France	17,00 €
Araignée de porc marinée	17,00 €
Onglet de bœuf sauce échalote	22,00 €
Entrecôte (300g)	32,00 €
Entrecôte pour 2* (env. 600g)	63,50 €
Côte à l'os - 2 personnes* (env. 1000 g)	80,00 €
Côte à l'os - 3 personnes* (env. 1400 g)	115,00 €

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 et d'une sauce au choix (poivre, mayonnaise, maroilles, moutarde à l'ancienne, béarnaise, échalote, hollandaise, chimichurri).

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	25,00 €
Tartare aux deux saumons	25,00 €

LES SALADES

Salade du Berger	19,00 €
Jambon de Pays, chèvre frais pané, noix	
Salade Caesar	19,00 €
Laitue romaine, poulet mariné, parmesan, croûtons	
Salade veggie	18,00 €
Houmous au curry, aubergine, poivrons, courgette au pesto, tomate séchée	
Salade de l'été	21,00 €
Melon, burrata, jambon cru, parmesan, pesto	

LES DESSERTS

Réalisés maison par notre pâtissière

* Disponible en pleine saison

Assiette de fromages de notre région	13,00 €
Paris Brest, chocolat au lait, praliné pécan	11,00 €
Millefeuille vanille caramel	9,50 €
Profiteroles vanille	2 pièces 9,50 € / 3 pièces 11,50 €
Gaufre bonne maman au feu de bois	9,50 €
Autour de l'abricot-romarin*	12,00 €
Abricot rôti, sorbet maison abricot, palet breton au citron vert, chantilly au romarin	
Tartelette citron meringuée et gel yuzu	10,00 €
Baba au rhum et aux agrumes	11,50 €
Café ou 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 ou sorbet (3 boules au choix)	8,00 €
Dame Blanche, Chocolat ou café liégeois	10,50 €
Sorbet à l'eau de vie	10,50 €

LES CAFÉS OU THÉS

et sa mignardise

Café Bio et équitable	2,70 €
Café décaféiné	2,80 €
Café crème	2,90 €
Cappuccino à la mousse de lait	5,00 €
Irish Coffee	10,00 €
Thé - Infusion	4,50 €

LES DIGESTIFS

Cognac, Calvados	4 cl	9,40 €
Calvados 15 ans	4 cl	12,00 €
Cognac XO Lheraud (Dame-jeanne)	4 cl	15,00 €
Chartreuse jaune	4 cl	11,00 €
Chartreuse verte	4 cl	12,00 €
Armagnac Uby, Vieille prune	4 cl	11,00 €
Vodka de Loos, Bailey's	4 cl	7,00 €
Limoncello BIO de Menton	4 cl	7,00 €
Liqueur de menthe France, Get 31	4 cl	7,00 €
Poire William, Mirabelle, Framboise	4 cl	7,00 €
Fleur de bière	4 cl	7,00 €
Houille carte noire	4 cl	9,40 €

VIEUX RHUMS

DIPLOMATICO - Vénézuéla	10,00 €
DON PAPA - Philippines	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	3,90 €
Sprite	25 cl	3,70 €
Orangina, Oasis, Fuze tea,	25 cl	4,20 €
Schweppes agrumes	25 cl	4,20 €
Limonade locale	25 cl	2,50 €
Tonic French Touch A&B	25 cl	4,85 €
Perrier	33 cl	4,60 €
Jus de fruit Alain Milliat :	33 cl	7,50 €
Tomate, orange, abricot, fraise, framboise, ananas, fruit de la passion, pamplemousse rose, myrtille		
Jus Les Frères Pomme :		
- Le Cid'érant	33 cl	5,50 €
- Le fa'bulleux (pétillant)	33 cl	6,50 €
Eau micro-filtrée plate ou pétillante	50 cl	2,20 €
Eau micro-filtrée plate ou pétillante	75 cl	3,20 €



*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 5,2°	3,50 €	4,65 €	7,00 €
Fer à Cheval 6,5°	4,80 €	6,35 €	9,60 €
Bière Les Crapauds Fous IPA 6°	5,20 €	6,85 €	10,40 €
Bière Les Crapauds Fous triple 7,5°	4,90 €	6,45 €	9,80 €
Rince Cochon 8,5°	4,95 €	6,55 €	9,90 €
Corbeau 9°	5,35 €	7,05 €	10,70 €

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 Les Crapauds Fous 0,5°	33 cl	4,90 €



LE FER À CHEVAL

Roubaix

SUGGESTIONS DU CHEF

Voir l'ardoise

LE MENU ENFANT 12,50 €

Steak haché (100g) ou nuggets de poulet maison ou hamburger ou crispy burger au poulet

Boule de glace ou chou à la crème ou Pousse-pousse

1 boisson (jus d'orange, pomme ou ananas, 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.