

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
contact@leferacheval-restaurant.com



LES APÉROS		
Kir	8 cl	6,00 €
Ricard	2 cl	4,60 €
Suze, Martini	5 cl	5,00 €
Porto rouge ou blanc	6 cl	6,00 €
Americano Maison	6 cl	8,00 €
Picon bière	25 cl	6,90 €
Picon vin blanc	12 cl	6,90 €
Coupe de Champagne	10 cl	10,00 €
Kir Royal	10 cl	12,00 €
Cidre de Normandie IGP Domaine Sicera	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 €
Croquettes de camembert frit, roquette et condiments	12,00 €

LES ENTRÉES FROIDES	
Terrine de foie gras et canard confit (origine France)	18,00 €
Saumon fumé et ses toasts, crème montée à la ciboulette	14,50 €

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)	12,00 €
Tatin de boudin noir aux pommes	12,50 €
Noix de St Jacques (3 pièces) à la normande	17,50 €

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

NOS SPÉCIALITÉS		
Filet américain (préparé cru ou aller-retour)	17,90 €	
Croquettes de crevettes «maison» (3 pièces)	22,00 €	
Rognons de veau (230 g)	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 €	
Carbonade flamande	19,50 €	
Ris de veau sauce forestière	35,00 €	
Filet Bœuf Tagliata (200 g)	35,90 €	
Roquette, parmesan, tomates confites, huile de truffe		
Magret de canard sauce au poivre (200 g)	26,50 €	

LES GRILLADES	
* 20 minutes de cuisson	

Steak haché minute (170 g)	16,00 €
Steak à cheval haché minute (170 g)	17,50 €
Andouillette AAAAA (200g)	18,50 €
Rib's* (travers de porc marinés) (env. 500g)	21,00 €
Tournedos de rumsteck (200 g)	22,90 €
Côtelettes d'agneau (250 g) A♠	32,50 €
Faux filet de Bœuf (200 g)	23,50 €
Filet de bœuf beurre Maître d'hôtel (200 g)	32,00 €
Cuisse de poulet des Hauts de France	18,00 €
Araignée de porc marinée (200 g)	18,00 €
Onglet de bœuf sauce échalote (200 g)	23,00 €
Entrecôte (300g)	32,50 €
Entrecôte pour 2* (env. 600g)	64,50 €
Côte à l'os - 2 personnes* (env. 1000 g)	82,00 €
Côte à l'os - 3 personnes* (env. 1400 g)	120,00 €

Toutes nos grillades sont accompagnées d'une garniture et d'une sauce au choix (poivre, mayonnaise, maroilles, moutarde à l'ancienne, sauce forestière, béarnaise, échalote, hollandaise, chimichurri).
Supplément sauce au choix: 1 €

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

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.	

NOS BURGERS	
Hamburger	20,50 €
Cheddar burger	21,50 €
Crispy burger au poulet	19,00 €
Veggie burger	19,00 €
Supplément bacon grillé 2,00 €	

LES POISSONS	
Saumon grillé sauce hollandaise	22,50 €
Noix de St Jacques (5 pièces) à la normande	34,00 €

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, pickles de carotte et betterave, chips de panais, tomates confites, champignons poêlés	

LES DESSERTS	
Réalisés maison par notre pâtissière	

Assiette de fromages de notre région	13,00 €
Tiramisu praliné-noisette	11,00 €
Millefeuille vanille caramel	9,50 €
Profiteroles vanille	2 pièces 10,00 € / 3 pièces 12,00 €
Gaufre bonne maman au feu de bois	9,50 €
Poire pochée chocolat, crumble chocolat blanc, glace au miel maison	12,00 €
Tartelette cacahuète, caramel beurre salé, chocolat et praliné	11,00 €
Café gourmand	9,90 €
Thé gourmand	11,40 €
Irish gourmand	15,40 €

« 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)	9,00 €
Dame Blanche, Chocolat ou café liégeois	11,00 €
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	10,00 €	
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	7,50 €	
Limoncello BIO de Menton	4 cl	7,50 €	
Liqueur de menthe France, Get 31	4 cl	7,50 €	
Poire William, Mirabelle, Framboise	4 cl	7,00 €	
Fleur de bière	4 cl	7,50 €	
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	4,00 €	
Sprite	25 cl	3,80 €	
Orangina, Oasis, Fuze Tea	25 cl	4,20 €	
Schweppes agrumes	25 cl	4,20 €	
Limonade locale	25 cl	3,40 €	
Tonic French Touch A♠	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, litchi, pêche blanche			
Jus artisanaux de Normandie Les Frères Pomme :			
- Le Cid'érant	33 cl	5,50 €	
- Le fa'bulleux (pétillant)	33 cl	6,50 €	
- Le Framboisé (pomme-ramboise)	33 cl	6,50 €	
Eau micro-filtrée plate ou pétillante	50 cl	2,50 €	
Eau micro-filtrée plate ou pétillante	75 cl	3,50 €	

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
Fer à Cheval 6,5°	4,80 €	6,35 €	9,60 €
Les Crapauds Fous Lager 4,3°	3,50 €	4,65 €	7,00 €
Les Crapauds Fous IPA 6°	5,20 €	6,85 €	10,40 €
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	6,50 €	
Rouge locale	33 cl	6,90 €	
Blanche locale	33 cl	6,00 €	
Bière sans alcool Les Crapauds Fous < 0,5°	33 cl	5,00 €	

LE FER À CHEVAL
Roubaix

SUGGESTIONS DU CHEF
Voir l'ardoise

LE MENU ENFANT 12,95 €

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.



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.