

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



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	5,50 €
Picon vin blanc	12 cl	6,50 €
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

Recommandation : 1 plaque pour 3 personnes

Planche Fer à Cheval	26,50 €
Assortiment de charcuterie et viandes fumées par nos soins	
Planche gourmande	32,50 €
Assortiment de viandes fumées par nos soins et de fromages affinés	
Terrine du moment	9,00 €

LES ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de cœur de rumsteak, marinade chimichurri	12,90 €
Tomates d'antan, straciatella et chantilly basilic	12,50 €
Tartare aux deux saumons, mangue et agrumes	13,80 €
Ceviche de thon au lait de coco, confit de citron et gingembre	14,90 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Croquettes de crevettes «maison» (2 pièces)	16,00 €
Os à moëlle grillé* (2 pièces)	14,90 €
Escargots de Comines à l'ail (6 pièces)	12,00 €

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 €
Filet américain italien	19,90 €
Croquettes de crevettes «maison» (3 pièces)	25,00 €
Rognons de veau (230 g)	18,90 €
Grillés sauce moutarde ou poêlés à la crème	
Camembert (au lait cru) au four, jambon de pays	19,50 €
Welsh*	19,50 €
Welsh* complet	21,50 €
Potjevleesh de Pierrot	19,50 €
Ris de veau, crème au lard fumé	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 €
Carpaccio de cœur de rumsteak marinade chimichurri	25,80 €

LES GRILLADES

* 20 minutes de cuisson

Steak haché minute (170 g)	16,00 €
Steak à cheval haché minute (170 g)	17,90 €
Andouillette AAAAA (200g)	18,50 €
Rib's* (travers de porc marinés) (env. 500g)	21,00 €
Tournedos de rumsteck (200 g)	22,90 €
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	18,20 €
Araignée de porc marinée (200 g)	18,20 €
Onglet de bœuf sauce échalote (200 g)	22,90 €
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 double garniture et d'une sauce au choix (poivre, maroilles, béarnaise, moutarde à l'ancienne, échalote, mayonnaise, hollandaise, chimichurri, barbecue).

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 mûries 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	22,90 €
Thon grillé sauce chimichurri	29,80 €
Tartare aux deux saumons, mangue et agrumes	26,40 €

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	19,00 €
Tempura de courgette, aubergine, pesto, poivrons marinés, houmous à la tomate confite	
Salade de l'été	21,00 €
Melon, jambon cru, burrata, parmesan, pesto	

LES DESSERTS

Réalisés maison par notre pâtissière

Assiette de fromages de notre région	14,00 €
Millefeuille vanille caramel	10,00 €
Profiteroles vanille	2 pièces 10,00 € / 3 pièces 15,00 €
Gaufre bonne maman au feu de bois	10,00 €
Tropézienne à la nectarine	11,00 €
Tartelette sablée aux fraises et basilic	12,00 €
Macaron aux framboises et chocolat blanc	12,00 €
Café gourmand	10,00 €
Thé gourmand	11,50 €
Irish gourmand	15,50 €

« 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	11,00 €

LES CAFÉS OU THÉS

et sa mignardise

Café Bio et équitable	2,80 €
Café décaféiné	2,90 €
Café crème	3,00 €
Cappuccino à la mousse de lait	5,10 €
Irish Coffee	10,10 €
Thé - Infusion	4,50 €

LES DIGESTIFS

Cognac, Calvados	4 cl	12,00 €
Calvados 15 ans Château du Breuil	4 cl	14,00 €
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	12,00 €
Vodka de Loos, Bailey's	4 cl	7,50 €
Limocello BIO de Menton	4 cl	7,50 €
Liqueur de menthe France, Get 31	4 cl	7,50 €
Poire William, Mirabelle, Framboise	4 cl	7,50 €
Fleur de bière	4 cl	7,50 €
Houille carte noire	4 cl	10,00 €

VIEUX RHUMS

DIPLOMATICO - Vénézuéla	10,00 €
DON PAPA - Philippines	10,00 €
BUMBU - Barbade	12,00 €
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	3,80 €
Tonic French Touch AB	25 cl	4,90 €
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	2,70 €
Eau micro-filtrée plate ou pétillante	75 cl	3,70 €



« 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°	5,05 €	6,65 €	10,05 €
Corbeau 9°	5,35 €	7,05 €	10,70 €

LES BIÈRES BOUTEILLES

Duvel 8,5°	33 cl	6,70 €
Rouge locale	33 cl	7,00 €
Blanche colombe Les Crapauds Fous 5°	33 cl	6,00 €
Bière sans alcool Les Crapauds Fous < 0,5°	33 cl	5,00 €



LE FER À CHEVAL

Rotatif

SUGGESTIONS DU CHEF

Voir l'ardoise

LE MENU ENFANT 13,90 €

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.