

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 Sîcera	33cl	7,50 €

Demandez notre carte de cocktails, sélection de gin & whisky

À PARTAGER

Recommandation : 1 planche pour 3 personnes

Planche Fer à Cheval	26,50 €
Assortiment de charcuterie et viandes fumées par nos soins	
Planche gourmande	32,50 €
Assortiment de charcuterie et viandes fumées par nos soins et sélection de fromages affinés	
Terrine du moment	9,00 €
Le banc de l'écailler	Prix et provenance selon arrivage
Huitres par 6, 9 ou 12	

LES ENTRÉES FROIDES

Terrine de foie gras (origine France) aux éclats de noisette et chutney d'agrumes	18,00 €
Gravlax de saumon, crémeux citron vert, crumble parmesan	14,90 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Croquettes de crevettes «maison» (2 pièces)	16,00 €
Os à moelle grillé* (2 pièces)	14,90 €
Escargots de Comines à l'ail (6 pièces)	12,00 €
Champignons farcis et rôtis, huile d'estragon & lard croustillant (anchois)	11,00 €
Noix de St-Jacques à la normande (3 pièces)	18,00 €

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 €
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 €
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)	17,90 €
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)	24,50 €
Filet de bœuf beurre Maître d'hôtel (200 g)	32,00 €
Cuisse de poulet des Hauts de France	18,50 €
Araignée de porc marinée (200 g)	18,50 €
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, moutarde, béarnaise, moutarde à l'ancienne, échalote, mayonnaise, hollandaise, forestière, beurre maître d'hôtel, 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 maturées par nos soins jusqu'à 6 semaines.

Hamburger	20,50 €
Cheddar burger	21,50 €
Crispy burger au poulet (légèrement épicé)	19,00 €
Veggie burger	19,00 €

DIPLOMATICO - Venezuela	10,00 €
DON PAPA - Philippines	10,00 €
BUMBU - Barbade	12,00 €
OPHIMUS 15 ans - République Dominicaine	14,00 €
ZACAPA - Guatemala	14,00 €
ARCANE - Ile 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	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'bulux (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 ADIA-Chlora®

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

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, sirop
au choix)

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.