

Les Entrées :

-Œuf parfait, crème de butternut, croûtons	8.00€	
-Terrine de campagne d'Amélie (Poulet, Lapin, Porc, foie de volaille)	8.00€	16.00€
-Foccacia et son houmous, patate douce rôti au sirop d'érable	8.00€	16.00€
-Chèvre chaud gratiné aux pommes, Salade	11.00€	18.00€
-Tortelloni aux saumons, beurre blanc	14.00€	20.00€
-Saumon fumé par nos soins, citron chaud et ses toasts	18.00€	
-St-Jacques poêlées, sauce pesto	18.00€	28.00€

Les Plats :

-Filet Américain (viande de bœuf hachée mélangée à la sauce américaine) frites	15.00€
-Potje vleesch (Poulet, Lapin et Porc cuits dans un bouillon à la bière, et servi froid en gelée)	16.00€
-Blanc de poulet, sauce Satay (beurre de cacahuète, lait de coco curry)	16.00€
-Carbonades flamandes (bœuf cuits dans la bière et le pain d'épices) frites	17.00€
-La Bourride de l'auberge (pomme de terre, poissons, soupe de poisson, croutons à l'ail)	18.00€
-Burger de l'Auberge : Effiloché de porc, cheddar, crudités, cornichon, ketchup	18.00€
-Welsch (cheddar fondu dans la bière sur du pain avec jambon blanc)	19.00€
-Fum'maison (assortiments de viandes cuites et fumées) frites fraîches	21.00€
-Ch'tite Découverte (Potjevleesch, carbonades, filet américain, Welsch)	22.00€
-Filet de Bœuf poêlé, sauce au choix inclus	27.00€

Les Desserts

-Ile flottante, et sa crème anglaise	8.00€
-Gâteau renversé aux pommes	8.00€
-Trio de crème brûlées	8.00€
-Tiramisu au speculoos	8.00€
-La Verrine chocolat (génoise, Daim, mousse chocolat)	8.00€
-Le Gourmand (5 desserts + café ou thé)*	11.00€
-Pause Gourmande (2 petits desserts +café ou thé)*	7.00€



* dessert de la
carte Selon
dispo

Octobre



L'AUBERGE DE LA FORGE

RESTAURANT

Les sauces 1€

-poivre

-Maroilles

Tout Fait
maison

La coupe cookies

2 boules vanille

Cookies, caramel,

chantilly 7€

Vin au verre:

Blanc:

-Sauvignon (sec)	4.00€
-Uby n°4 (fruité)	5.00€
-Jurançon (moelleux)	6.00€



Rosé:

-la petite ballade 5.00€

Rouge:

-Cote du Rhone	6.00€
-Bordeaux	7.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

T'chiots Bilous 12€

Steak haché maison Ou
Un plat en plus petit (jusque 18€)

+ glace ou autre demandez-nous
+ 1 sirop



LES BIERES PRESSIONS 25cl



-Grisette de *St Feuillien* (blonde bio sans gluten) 3.8° **3.50€**

-Saint Feuillien (blonde) 7° **4.00€**

-La Dominicain (blonde doré) 8° **5.70€**

Et pourquoi pas !!!

Pavlova

à la mangue

(glace et fruit)

8€

Coupe de glace

1 boules 4.00€

2 boules 6.00€

Les parfums :

Citron, Citron vert, Cassis, Fraise,
Poire, Fruit de la passion, mangue

Chocolat, Vanille, Café, Rhum
raisin, Caramel, Menthe, Pistache

Les coupes de glace :

-Dame blanche 10,00€

3 boules vanille, chocolat fondu, chantilly

-Douceur de fruit 10,00€

1 boule fraise, cassis, passion, chantilly

-Café liégeois 10,00€

2 boules café et 1 vanille, café, chantilly

-Dame noire 10,00€

3 boules chocolat, chocolat fondu, chantilly

-La Caramelo 11,00€

2 boules Caramel, vanille, caramel, chantilly

-Black Mint 13,00€

3 boules menthe, get 27, Chantilly

-La Créole 13,00€

Glace vanille, rhum-raisin, Rhum, Chantilly

-Le colonel 13.00€

3 boules citron et vodka



Araignée de porc

A l'orange
et épices du sud

15€