

LE BISTRO DU FORGERON

**L'auberge du forgeron est ouverte du lundi au samedi soir
Fermeture le samedi (sauf groupes) et le dimanche pour le bistro**

Une histoire de diligence

L'histoire de l'Auberge du Forgeron remonte à celle du début de la diligence. Seclin, situé sur la route de Paris était la dernière halte avant Lille. Bien sûr, il y avait un forgeron pour s'occuper des chevaux, plus tard il y eut de quoi se restaurer et même de quoi dormir. Avant 1900, le Forgeron fut reconstruit, et le nouveau propriétaire eu l'idée d'y adjoindre un vrai garage automobile pour s'occuper des chevaux vapeurs.

Le bâtiment de l'Auberge actuelle remonte à 1951. Il fût reconstruit sur le même emplacement par un brasseur de Seclin 6 ans après la guerre .

L'ancienne Auberge qui avait déjà une solide réputation fût détruite par l'incendie de la raffinerie d'alcool lors du départ des troupes allemandes en 1944. On peut voir l'ancien bâtiment d'après une ancienne carte postale qui remonte à la fin du 19^{ème} siècle.

Il comprenait une partie restaurant, une partie estaminet, des chambres, un puits, des écuries et une forge jusqu'en 1944. Le premier exploitant fût Monsieur Capon. **Depuis 1959, le Forgeron est tenu de génération en génération par la même famille.**

Il fallait le dire !!!

Au Forgeron, un seul mot compte, **la qualité et les vrais produits.**

Pour cela, une seule solution : Tout fabriquer soi-même. A commencer par le pain qui est pétrit et cuit chaque matin.

De même nous faisons notre **charcuterie**. Les terrines, le jambon à l'os, le lard, le jambonneau sont salés sur place selon une vieille recette jalousement gardée. Selon l'usage, ils sont ensuite fumés et cuits sur place. **Les viandes** d'origine européenne (sauf Grande Bretagne et Irlande) sont essentiellement d'Auvergne par la coopérative Sicaba. Elle nous fournit le Charolais, le porc et l'agneau fermier. Pour les légumes (carottes, poireaux, endives de pleine terre, pommes de terre) nous remercions la **ferme Miquet à Attiches** pour l'exceptionnelle qualité de ses produits cultivés encore dans la tradition. Quand au **poisson**, livré plusieurs fois par semaine, il est sélectionné pour son exceptionnelle qualité, en particulier le cabillaud de petit bateau et le bar exclusivement sauvage. Nous sommes aussi spécialistes de la **tête de veau**, de la **choucroute**, du **foie gras***, du **saumon fumé***, du **pied de porc...**

Demandez nous notre listes de spécialités à emporter

Formule groupe à 35€ tout compris le samedi soir pour vos événements. (de 20 à 40 convives, apéritif compris, salon privatisé)

Côté Entrées

Prix nets

Le Duo de terrines maison et son Chutney de rhubarbe 6.17€

Le feuilleté d'escargots du Pays aux tomates confites et ail fumé 10€

Les ravioles du Royan 9€
À la crème de cépes

Filet de hareng mariné de chez JC David 9 €
Pommes tièdes et son verre de Genièvre (1cl)

Carpaccio de Bœuf aux copeaux de Foie gras, huile de truffe etc 14€

La tomate aux crevettes grises 11€
Comme à Ostende (tomate épluchée, crevettes, œuf dur, mayonnaise, salade)

Jambon cru de Serano en chiffonnade 9.70€
roquette et copeaux de parmesan

Le dos de saumon d'Ecosse mariné 11,46€
Au pistou et copeaux de parmesan, roquette

La langue Lucullus 13€
au foie gras frais maison

CÔTÉ SALADES

La salade du Bistro 13 €
(Magret fumé, gésiers confits, croûtons jambon fumé, œuf poché, tomate, Parmesan)

La salade César au Poulet 13 €
(Poulet, gorgonzola, croûtons œufs durs, etc.)

La salade du berger 13€
(Chèvre rôti, tomates, concombres, œuf dur, jambon blanc)

Prix nets

Côté Express

11,50 €

Salade d'accueil

La pièce du Boucher grillée
ou

La carbonnade flamande

Ou

L'andouillette grillée, frites

Le café moka d'Ethiopie

La planche du Chti 13€

Charcuteries et jambons maison, pomme de terre, salade, cornichons, etc

Menu Chti 22.98€

Petits plats canaille

Le véritable welch rarebit et son cornet de frites 12€

L'inimitable Tête de veau sauce ravigote (sans trop de gélatine) 15€

La cuisse de canard confite pommes sarladaise 15€

Le Potjevleesch maison, frites, salade 16€

Le rognon de veau sauce moutarde aux tagliatelles 17€

L'onglet poêlé à l'échalote, relevé d'un trait de vinaigre de vin 17€

Le foie de veau meunière déglacé au vinaigre de framboise 18€

La souris d'agneau longuement confite au thym 15,98€

Le ris de veau de cœur flambé au genièvre de Houles 19.40€

Pour toute table de plus de 8 convives, nous vous demandons de limiter le choix à 4 entrées, 4 plats et 4 desserts différents.

COTÉ GRILLADES

La poitrine de véritable cochon fermier grillée 11€
Sauce ravigote (exceptionnel en qualité et délicieux !!!!)

La bavette d'aloiau grillée (origine U.E) 200 gr 12€

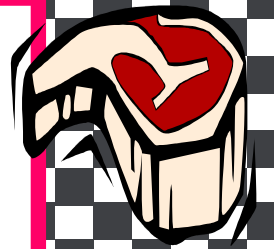
Faux filet de Charolais d'Auvergne grillé+220g 18€
Le morceau préféré du boucher car plus goûteux

Le Cœur de Rumsteck de Charolais +220gr 19€
L'une des pièce les plus noble

L'Entrecôte de Charolais grillée + 330gr *19.40€

Sauces maroilles, poivre ou béarnaise à l'estragon sur les viandes rouges à demander à la commande.

Nous proposons avant tout des légumes frais de saison en accompagnement. Changement de légumes: 2€



IMPORTANT

Nous nous fournissons au près de la Sté Sicaba en Bœuf de race charolaise du Bourbonnais en auvergne pour nos aloyaux , vous garantissant ainsi une qualité de viande exceptionnelle..

PÂSTA PARTY

Les tagliatelles carbonara 11,59€
Le secret: Les lardons fumés maison

La poêlée de penne aux gambas 16€
, huile d'olive tomates confites, basilic et parmesan

Les tagliatelles Saumon Basilic 14€

Les ravioles fraîches du Royan 15€
au pistou, tomates et parmesan Regiano

Les tagliatelles au foie gras poêlé 15€
asperges, brocolis et roquette

O MON BATEAU...

Le dos de saumon poêlé 14 €
À la crème de poivrons doux

La lotte au curry vert *17.64€
Riz et petits légumes

Le filet de bar snaké 20 €
Au curry thaï et lait de coco

Le dos de cabillaud petit bateau 17 €
Poêlé sur peau , sauce hollandaise

Le thon à la plancha, 18€
légumes confits et aromates

LES DOUCEURS

L'assiette de fromages 7€

Le café gourmand 5€

Le carpaccio d'ananas et sa glace vanille 7 €

Le pavé fondant au chocolat 9 €
réservé aux amateurs très chocolats

Le tiramisu aux spéculoos 9 €
Crème mascarpone

La crème brûlée à la chicorée 6 €

Le merveilleux pot de crème de carambar tuile craquante 7€

La tarte flamande du Forgeron 6 €
Sa recette est un secret

Le Millefeuille caramélisé 9 €
et sa crème spéculoos

La tarte des sœurs Tatin 8 €
avec sa glace vanille
(10 minutes de cuisson)

Les profiteroles au chocolat 9 €
Petits choux fourrés de glace vanille
arrosés de sauce chocolat chaude

La tarte Rhubarbe déstructurée 8€

Le vendredi soir et le samedi soir,

Privatisation possible du Bistro pour vos événements de 20 à 40 convives.

Formules tout compris à partir de 35€

(salon, repas, apéritif, vins à volonté, eau et café)

Service compris jusque 23h30

Le menu **Chti**: 22.98€

Pour toute la table

Les Toasts au maroilles, salade mixte

(Toast au frometon qui chin nin bon) ou

Les filets de hareng pommes tièdes de chez David

(filet d ' h é r i n g p e u n ' t i e r p a s t r o p c h a u t e d e c h e z D a v i d) o u

La croquette aux crevettes grises

(ch ' c r o q u e t t e a u x c r e v e t ' g r i c h i n ?)

La carbonade flamande au pain d'épices

(C a r b o n a t e f l a m a n t e a u p i n d ' é p i c h e) o u

Le welch rarebit, cornet de frite (comme à Calais)

(E u c h f r o m e t o n f o n d u d e c e s a n g l i c h s u r d e u l p a i n e t d e u l j a m b o n)

La pièce de bœuf sauce maroilles, gratin dauphinois

(p i e c h ' e u t b e u , s a u c e m a r o i l l e s)

La tarte flamande ou

(e u c h t a r t d e u l p a t r o n)

Le parfait glacé à la chicorée et spéculoos ou

(g l a c h e a l c h i c o r é e e t s p é c u l o o s)

La crème brûlée à la chicorée

(C r è m e b r û l é e a l c a s s o n a t e)