



Le du B F ist ro du orgeron

Une politique de développement durable.

Toute notre équipe y a été sensibilisée lors d'une formation. C'est un état d'esprit qui nous guide. Nous privilégions les circuits courts, nos producteurs locaux, les produits de saison, l'eau filtrée sur place, les produits écologiques et ou recyclables, les économies d'énergies sous toutes les formes et bien plus encore.

Des produits frais
de qualité
Cuisinés sur
place Chaque
jour
(depuis 1959)

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. D'où le Nom « Auberge du Forgeron » qui perdure depuis plus d'un siècle.

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 , fondée par Léonard Conrath à la fin du 19ème siècle, qui avait déjà une solide réputation fût détruite par l'incendie de la raffinerie d'alcool lors du départ des troupes allemandes en 1945. On peut voir l'ancien bâtiment d'après une ancienne carte postale qui remonte à la fin du 19ème siècle. Il comprenait une partie restaurant, une partie estaminet, des chambres, un puit, 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 famille Bélot Leclercq**

Le Bistro du Forgeron depuis 1954

Entrées



Huitres creuses N°3 par 6	15€
Les filets de hareng bien fumés de Monsieur David, pomme tiède	8€
Duo de terrines du chef, chutney de rhubarbe	8€
Os à moelle rôti au thym et fleur de sel de Guérande, toast grillé	9€
Poêlée d'asperges vertes * copeaux de vieux parmesan et tomates confites	11€
Fines tranches de bœuf maturé 30 jours à l'huile d'olive Munoz (exceptionnel)	13€
Croquettes aux crevettes grises* comme à Knokke-le-Zoute	12€
Œuf poché en cocote au foie gras	12€
Foie gras au spéculoos et Mandarine Impériale, compotée de figues, toast brioché	15€
Le cœur de saumon fumé au pesto * Copeaux de vieux parmesan*, sucrines, tomates confites	16€

Salades



Salade du Bistro Poêlée de gésiers et lardons, magret fumé, croutons, parmesan, œuf, tomate	15€
Salade fraîcheur Saumon fumé*, crevettes*, tomates, Mozzarella*, pesto, croutons	16€
Salade Ritz Poulet fumé, œuf*, salade croquante, parmesan, sauce César	15€

Retour de pêche



Dos de maigre rôti sur peau* à la crème de chorizo, risotto au parmesan	21€
Coquilles Saint Jacques sauce curry * et risotto	24€
Thon à la plancha vinaigrette tiède au citron confit	20€
Croquettes aux crevettes grises comme à Knokke-le-Zoute, panier de frites	20€

Changement de garniture

garniture en plus	3€
sauce en plus	2€

Viandes et spécialités



Curry rouge de poulet Thaï* réalisé par le Chef	14€
Véritable welsh rarebit* la même recette depuis 1959 appliquée par François	16€
Mitonnée de joues de porc au genièvre choux rouge et pain d'épices	16€
Parmentier de canard confit à l'huile de truffe	17€
Véritable Petit salé aux lentilles Palette et poitrine demi sel, saucisse de Morteau	17€
Carbonade flamande en cocotte à la bière de garde, panier de frites	18€
Risotto aux cèpes et volaille * émincée	19€
Potjevleesch maison, frites salade Un must du Bistro	21€
Langue de chat, sauce poivre * Un morceau rare du bœuf très recherché et tendre	21€
Onglet de bœuf Irlandais, Accompagné de son os à moelle	21€
Pluma Ibérique sauce au chorizo* Le top du porc ibérique. Le chef adore!	23€
Le fameux Chuck Flap Black Angus USA Une viande très persillée et très gouteuse.	24€

Abats



Rognons de veau au gingembre * et tagliatelles (vienne recette de ma grand mère)	18€
Tête de veau sauce ravigote Sans trop de gélatine	16€
Ris de Veau de cœur poêlés * et flambés au genièvre, asperges vertes	25€

Desserts



Ardoise de fromages affinés *	9€
Tarte fine sablée au chocolat	9€
Banoffee au spéculoos	9€
Paris Brest	9€
Baba au rhum revisité	9€
Café gourmand de Silver *	10€
Parfait glacé chicorée spéculoos	9€
Carpaccio ananas, glace vanille*	9€
Crumble aux pommes, glace caramel	9€

* Liste des risques allergènes: Céleri, Céréales, Crustacés, Œuf, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques

Nous cuisinons exclusivement des produits frais, de saison, et en priorité les légumes des fermes avoisinantes.

Nous plébiscitons les légumes de monsieur Menu à Lesquin. Au dessus de 8 convives, nous vous invitons à prendre le menu ou limiter à 4 entrées, 4 plats et 4 desserts différents

Formule du midi

Entrée plat ou plat dessert 22€

Entrée plat dessert 25€

Croquettes de fromage panées à la bière, salade
Filets de hareng bien fumé de Monsieur David, pomme tiède

Maroilette aux lardons et estragon comme à Maroilles

La mitonnée de joues de porc au chou rouge

La barre chocolat aux épices

La tarte flamande

Côté Malin! 13,90€

Le mug de soupe maison

La poitrine de cochon grillée basse température, sauce gribiche Ou

La pièce du boucher grillée, frites

Le Café Méo moka Sidamo

(Le midi uniquement, maxi 10 convives)

Le menu gourmand €32

pour toute la table

Les fines tranches de bœuf maturés Holstein, parmesan roquette

Œuf cocote poché au foie gras

Le cœur de saumon fumé d'Ecosse, pesto, copeaux de Parmesan

Le pluma ballota sauce au chorizo

La choucroute de poissons au champagne

Le magret de canard mariné façon tataki

Le crumble de pomme , glace caramel

La tarte fine sablée au chocolat

Le parfait glacé à la chicorée et coulis de caramel au beurre salé

Côté Gastronomique, le menu automne à 33€

3 plats ou 26€le midi (entré/plat ou Plat/dessert) sauf weekend

Toute l'année, le menu des bambins est offert:

Steak haché frites, tagliatelles carbonara ou saumon fumé, etc, coupe de glace

(1 menu enfant moins de 12 ans offert pour 1 adulte)

Le menu Weekend du Bistro

Jours fériés ,Vendredi soir et samedi soir uniquement

Entrée

Boudin blanc truffé maison

Les fines tranches de bœuf maturés à l'huile d'olive Munoz et sel Maldon
Le cœur de saumon fumé d'Ecosse, pesto, copeaux de parmesan et roquette

Le foie gras au spéculoos et Mandarine Impériale (+ 3€)

L'œuf poché en cocote au foie gras

Les 6 huitres fines de claire N°3 (+ 3€)

Les croquettes aux crevettes grises, comme à Ostende

plats

Le pluma bellota ibérique, sauce chorizo

L'onglet Irlandais , os à moelle

La mitonnée de joues de porc au pain d'épices et choux rouge

La choucroute de la mer au champagne

Le carré de porcelet, sauce truffes

Le welsh rarebit, panier de frites

Le Parmentier de canard à l'huile de truffe

Le petit salé aux lentilles (palette, poitrine, Morteau)

Desserts

La belle ardoise des fromages

Le tiramisu au spéculoos

Le Paris Brest

Le carpaccio d'ananas, glace vanille

Le banhoffe au spéculoos

La tarte fine au chocolat

Le crumble aux pommes, glace caramel

Entrée + plat : 26€

Plat + dessert : 26€

Entrée + plat + dessert: 32

Nos légumes viennent en priorité de la ferme de Monsieur Menu à Lesquin

Le menu des bambins est offert (1 menu enfant -12 ans par adulte)

Côté restaurant gastronomique, essayez notre **menu automne** à partir de 26€ (Entrée/Plat ou Plat/Dessert) ou 33€ en 3 plats (sauf vendredi soir et samedi soir)

Un Bistro provocateur de Plaisir depuis 1954

Une passion de l'accueil : Nos cuisiniers ne sont pas les seuls à être passionné par leur métier. Les serveurs ont aussi la passion de bien vous recevoir et vous accueillir. C'est notre première valeur, avant la qualité de l'assiette . Ils se plieront en quatre pour vous faire plaisir.

Il n'y a pas de bonne cuisine sans bons produits. Notre plaisir est de vous les faire découvrir à travers une cuisine locavore et saine : Nous adorons les légumes de saison et les producteurs de notre région. Nous faisons travailler en premier lieu les maraichers et petits producteurs locaux selon la saison. La ferme Menu à Lesquin pour les légumes, les fraises viennent de Herrin, les Asperges de Raimbeaucourt, les fromages, beurre et produits laitiers sont sélectionnés et affinés par notre fromager La Finarde, le fromage de Bergues à la graine de lin vient de la ferme de Monsieur Top, le beurre cru demi sel de la ferme du chapitres, etc. Le poisson vient de Boulogne sur mer. La Farine bio vient du Moulin de La Bassé. Nous n'utilisons que des produits naturels, connus. Nous faisons attention aussi au sel et au gras dans votre assiette (le chef aimerait bannir les frites au maximum mais c'est un combat perdu et il évite les graisses inutiles). Pour les viandes, nous choisissons simplement ce qui se fait de mieux. Plaisir garanti.

Le fait Maison: tout est fait maison et cuisiné sur place tous les jours Pas de produits industriels, que du naturel. Au Bistro , nous adorons la tradition et les bases de la cuisine française. Certaines recettes et certains plats sont les mêmes depuis 1959: le welch, la carbonade flamande, nos charcuteries (terrines maison, jambon maison, lard fumé, Potjewlech, langue Luccullus, Fois gras, boudin blanc) , les rognons sauce madère, les ris de veau flambés au genièvre, les croquettes de crevettes grises épluchées à la main, etc. Ici, nous connaissons 100% du contenu de l' assiette et nous sommes 7 en cuisine pour tout préparer. Pour les desserts, le Bistro profite des talents de notre pâtissier du restaurant gastronomique.

Une passion pour les vins: Tous les vins sont goûtés et sévèrement sélectionnés . A côté de la carte des vins du restaurant gastronomiques, la carte des vins du Bistro bénéficie de l'expertise du chef et du sommelier. Ils sont sélectionnés pour leur caractère, leur typicité, leur respect de l'environnement (bio ou bio dynamique) leur rapport qualité prix. Bien souvent, nous connaissons le vigneron.

Le plaisir depuis 3 générations: Depuis 1959, année de reprise par la famille Bélot Leclercq, nous entretenons une tradition de « bonne cuisine bourgeoise » transmise par ma Grand-mère, mon père et reprise depuis.