

Le

Seclin

Route d'Arras



Bistro du Forgeron

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 fines de claire N°3 par 6	15€
Tarte au maroilles, gratinée et salade	8€
Duo de terrines du chef chutney de rhubarbe	8€
Hareng bien fumé de Monsieur David pommes tièdes	9€
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€
Choucroute de la mer au champagne haddock, saumon, cabillaud, moules, saint Jacques	24€
Fish & chips Sauce tartre	16€
<u>Changement de garniture</u>	2€
garniture en plus	3€
sauce en plus	2€

Viandes et spécialités



Curry de poulet façon sud de l'Inde Riz basmati. Retour du Chef du Kerala	14€
Endives à la flamande Au jambon blanc maison	14€
Véritable welsh rarebit* la même recette depuis 1959 appliquée par François	16€
Parmentier de canard confit à l'huile de truffe	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€
Noix d'entrecôte Irlandaise sauce poivre	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 *	10€
Tarte fine sablée au chocolat	9€
La Passion des îles	9€
Chtiramisu au spéculoos	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, Sulfités, 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

La bonne affaire :
Côté restaurant gastronomique,
notre menu automne à partir de 27€ (Entrée/Plat ou
Plat/Dessert) ou 33€ en 3 plats
(sauf vendredi soir et samedi soir)

Formule du midi

Entrée plat ou plat dessert 22€

Entrée plat dessert 26€

La tarte au maroilles, salade verte
Crème légère de potiron au lait de coco et chorizo

Fish & chips sauce tartare
Les endives au jambon à l'os maison à la flamande

le chtiramisu
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 6 huitres fines de Claire N°3
La tranche de foie gras au spéculos et Mandarine Impériale
Le cœur de saumon fumé d'Ecosse, pesto, copeaux de Parmesan

Le pressé de joues de bœuf, inclusion de foie gras
La poêlée de saint Jacques au curry, risotto au parmesan
L'entrecôte de bœuf Irlandais sauce bordelaise

Le chtiramisu
La tarte fine sablée au chocolat
Le parfait glacé à la chicorée et coulis de caramel au beurre salé

Le menu Weekend du Bistro

Jours fériés ,Vendredi soir et samedi soir uniquement

Entrée

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 frais maison au spéculoos, toast brioché
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

Pressé de joues de bœuf , inclusion de foie gras
La noix d'entrecôte Irlandaise sauce Bordelaise
La poitrine de veau confite aux aromates, miel et soja, houmous
La choucroute de la mer au champagne
Dos de saumon rôti sur peau, sauce aux épices du Kerala
Le welsh rarebit, panier de frites
Le pluma Ibérique à la plancha, sauce chorizo

Desserts

La belle ardoise des fromages
Le tiramisu au spéculoos
Le Paris Brest
Le carpaccio d'ananas, glace vanille
La passion des îles
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)

La bonne affaire :

Côté restaurant gastronomique, notre menu automne à partir de 27€ (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.