

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

Duo de terrines du chef chutney de rhubarbe	8€
Les petites sardine Ramon Pena pain beurre (la Rolls des Sardines)	9€
Tataki de thon à la plancha, légumes confits, crème wasabi	12€
Poêlée d'asperges vertes copeaux de vieux parmesan et tomates confites	11€
Carpaccio de tomate ananas et buratta huile d'olive Munoz et roquette(en plat: 20€)	12€
Fines tranches de bœuf maturé 30 jours à l'huile d'olive Munoz (exceptionnel)	13€
L'ardoise de charcuteries Maison et Ibériques (lomo, serrano, chorizo) à partager	14€
Œuf Parfait, purée de petits pois et jambon de Bœuf Cecina	12€
Langue Lucullus au foie gras frais compotée de figues, toast brioché (recette maison de 1959)	15€
Le cœur de saumon fumé au pesto Copeaux de vieux parmesan*, sucrones, 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	16€

Retour de pêche

Dos de maigre roti sur peau à la crème de chorizo, risotto au parmesan	21€
Coquilles Saint Jacques sauce curry et risotto	24€
le thon à la plancha vinaigrette tiède aux aromates	20€
Fish & chips Sauce tartare	16€
Penne au saumon fumé, asperges vertes ail, basilic et billes de mozzarella	16€
<u>Changement de garniture</u>	2€
garniture en plus	3€
sauce en plus	2€

Viandes et spécialités

Curry rouge de poulet Thaïe Riz basmati.	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€
Onglet de bœuf Irlandais, Aux échalotes	19€
Risotto aux cèpes et volaille émincée	20€
Potjevleesch maison, frites salade Un must du Bistro	21€
Noix d'entrecôte Irlandaise sauce poivre	22€
Pluma Ibérique sauce au chorizo Le top du porc ibérique. Le chef adore!	23€
Le carré de porcelet de 17h sauce Truffes	23€
Le fameux Chuck Flap Black Angus USA Une viande très persillée et très gouteuse.	24€
Aiguillettes de bœuf Wagyu à la plancha Certainement la meilleure viande du monde	25€

Abats

Rognons de veau au Madère et tagliatelles	18€
Le foie de veau meunière déglacé au vinaigre de framboise	15€
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€
La Passion des îles (Robuchon)	9€
Chtiramisu au spéculoos	9€
Café gourmand de Silver *	10€
Carpaccio ananas, glace vanille*	9€
Crumble fraises, rhubarbe	9€
Parfait glacé à la chicorée et spéculoos	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 de saison à partir de 27€ le midi (Entrée/Plat
ou Plat/Dessert) ou 33€ en 3 plats midi et soir**

Formule du midi

Entrée plat ou plat dessert 22€

Entrée plat dessert 26€

La gaspacho de petit pois et chorizo
Le tartare de saumon confit, artichauts et guacamole

La poitrine de cochon rôtie 17h, sauce cèpes
Le fish & chips maison sauce tartare

le chtiramisu
La tarte flamande

Côté Malin! 13,90€

La petite salade d'accueil
L'andouillette grillée frites 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

Millefeuille de thon aux légumes confits et guacamole
La tomates ananas à la mozzarella di Buffala
L'œuf parfait, velouté de petit pois et jambon Cecina

Tagliatelles à la truffe d'été et foie gras
Le dos de bar roti sur peau, sauce chorizo et risotto
Le carré d'agneau rôti en croute d'herbe

Le crumble fraises rhubarbe
La passion des Iles selon Robuchon
Le gâteau forêt noire

La bonne affaire :

Côté restaurant gastronomique, notre menu Printemps chaque semaine différent à partir de 27€ le midi (Entrée/Plat ou Plat/Dessert) ou 33€ en 3 plats midi et soir du mardi au samedi

Le menu du Bistro

Jours fériés ,Vendredi soir et samedi soir uniquement

Entrées 10 €

- Le duo de terrines maison, chutney de rhubarbe
- Le gaspacho d'asperges blanche aux crevettes grises
- Le cœur de saumon fumé d'Ecosse, pesto, copeaux de parmesan et roquette
- La langue Lucullus au foie gras frais maison, toast brioché
- La poêlée d'asperges blanches aux tomates confites et parmesan
- Le crémeux de chèvre aux noix et miel, carpaccio de tomates ananas
- Les petites sardine Ramon Pena , pain beurre

plats 18€

- La noix d'entrecôte Irlandaise sauce Poivre
- Le poitrine de veau caramélisée basse température , jus corsé
- Le thon à la plancha, vinaigrette gingembre citronnelle
- Le curry rouge de poulet thaïe
- Le potjevlesch maison, frites salade
- Le Parmentier de canard à l'huile de truffes
- Le carré d'agneau en croute d'herbe

Desserts 9€

- La belle ardoise des fromages
- Le tiramisu au spéculoos
- Le gâteau forêt noire
- Le carpaccio d'ananas, glace vanille
- La passion des îles
- La tarte fine au chocolat
- La crumble fraises rhubarbe

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)

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.