



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

Duo de Terrine maison, chutney de rhubarbe	8€
Os à moelle rôti, légumes du pot au feu	9€
Œuf parfait, crème de choux fleur et chorizo	9€
Asperges à la flamande Sauce mouseline	12€
Mozzarella Buratina, tomates cerises salade de lentilles au balsamique et pesto	12€
Mango salad aux grosses crevettes sauce thaï à la menthe	13€
Ardoise de Charcuterie maison et Ibériques à partager	13€
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*, sucrines, tomates confites	15€

Buddha bowls

Buddha Bowl avocat, saumon fumé/poulet rôti Quinoa, iceberg, concombre, oignon rouge, herbes, tomates, noix cajou	15€
Buddha Bowl végétarien au fromage Lentilles, Iceberg, tomates, carottes, noix, asperges, chèvre	14€
Buddha Bowl Detox aux graines de chia Pois chiches, betterave, carotte, avocat, quinoa, iceberg	14€

Retour de pêche

Dos de cabillaud skrei roti asperges et beurre blanc	21€
Coquilles Saint Jacques sauce curry et risotto	24€
Croquettes de crevettes grises comme à Ostende et ses frites	18€

Pasta!

Tagliatelles carbonara au lard maison	14€
Risotto aux truffes et émincé de poulet fermier	20€
Risotto safrané de gambas	20€
Pennes au saumon fumé et pesto	15€
<u>Changement de garniture</u> garniture en plus	2€ 3€



Les classiques

Véritable welsh rarebit* la même recette depuis 1959 appliquée par François	14€
Parmentier de canard confit à l'huile de truffe	17€
Carbonade flamande en cocotte à la bière de garde, panier de frites	18€
Poitrine de cochon fermier de 17h sauce aux cèpes	16€
Potjevleesch maison, frites salade Un must du Bistro	21€

Les abats

Andouillette AAAAA, sauce moutarde	18€
Rognons de veau sauce madère Jus de veau au porto, tagliatelles	18€
Le foie de veau meunière déglacé déglacé au vinaigre de framboise	15€
Ris de Veau de cœur poêlés et flambés au genièvre, asperges vertes	25€

Viandes d'exceptions

Onglet de bœuf Irlandais, 200g Aux échalotes	18€
La noix d'entrecôte Irlandaise Sauce poivre	21€
Côte à l'os à partager +1,2 kg sauce béarnaise maison (supplément 12€ pour 3)	49€
Pluma Ibérique sauce au chorizo Le top du porc ibérique. Le chef adore!	22€
Le fameux Chuck Flap Black Angus USA Une viande très persillée et très gouteuse.	24€

Desserts

Ardoise de fromages affinés	10€
Profiteroles au chocolat	9€
Tarte fine tiède sablée au chocolat	9€
Millefeuille au spéculoos	9€
Chtiramisu au spéculoos	9€
Café gourmand de Silver *	10€
Carpaccio ananas, glace vanille*	9€
Brownie, banane caramélisée, glace	9€
Paris Brest	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

Plaisir et volupté:

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

Côté Malin! 14,90€

Petite entrée du jour

La poitrine de cochon grillée de 17h sauce gribiche Ou
La pièce du boucher grillée, frites salade

Le Café Méo moka Sidamo

(Le midi uniquement, maxi 10 convives)

Formule du Bistro €26

Entrée plat ou plat dessert 22€

Œuf parfait, chorizo et crème de choux fleur
Cocktail de tomate cerise mozzarella au pesto

Dos de lieu rôti sauce curry, risotto parmesan
Tête de veau sauce gribiche (sans trop de gélatine)

La tarte flamande

La barre chocolat aux épices

Le menu gourmand €32

pour toute la table

Asperges à la flamande

Le foie gras de Valérie au spéculoos

La Mango salade aux grosses crevettes sauce thaï

Dos de cabillaud skrei , crémeux de choux fleur

Magret de canard à la Mandarine Impériale

Tigre qui pleure de rumsteck Angus

Le Brownie, banane caramélisée, glace

Le carpaccio d'ananas, glace vanille

La barre chocolat aux épices

Luxe , calme et volupté:

Côté restaurant gastronomique, notre menu Automne 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**

,Vendredi soir et samedi soir uniquement sauf fêtes

Entrées à 12€

Œuf parfait, velouté de choux fleur et chorizo
Tartare de saumon fumé, artichaut et guacamole
Duo d'os à moelle rôti, légumes du pot au feu
Le foie gras de Valérie au spéculoos , toast brioché
Premières asperges blanches à la flamande
La cocktail de mozzarella et tomates cerise au pesto
Mango salade aux grosses crevettes, sauce Thaï

plats à 20€

Tigre qui pleure de bœuf Angus, nouilles chinoises
Potjevleech maison, frites salade
Le buddha bowl détox à la graine de chia
Le dos de lieu sauce curry, risotto au parmesan
Magret de canard à la Mandarine Impériale
Le risotto aux truffes, émincé de volaille
Pluma Belotta, sauce chorizo

Desserts à 9€

La belle ardoise des fromages
La carpaccio d'ananas, glace vanille
La Paris Brest
Le tiramisu au spéculoos
Les profiteroles au chocolat
La tarte fine soufflée au chocolat
La poire, le spéculoos et le chessecake

Entrée + plat : 27€

Plat + dessert : 26€

Entrée + plat + dessert: 32€

Nos légumes viennent en priorité de nos petits producteurs

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.