



# Le 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



La terrine de campagne maison	7€
Os à moelle rôti, légumes du pot au feu	9€
Croquettes de fromage au maroilles panées à la bière	9€
Terrine de légumes à la tomme d'Orchie et lard maison	9€
Cocktail de tomates cerise, mozzarella au pesto et roquette	9€
Poêlée d'asperges vertes copeaux de vieux parmesan et tomates confites	11€
Feuilleté d'escargots fermiers aux tomates confites, épinards frais, crème	12€
Fines tranches de bœuf maturé 30 jours copeaux de parmesan et l'huile d'olive Munoz	13€
L'ardoise de charcuteries Maison et Ibériques (lomo, serrano, chorizo) à partager	14€
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	16€

## Salades



Buddha Bowl avocat, saumon fumé/poulet rôti Quinoa, iceberg, concombre, oignon rouge, herbes, tomates, avocat	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 bar roti sur peau Crèmeux de poivrons doux et risotto	21€
Coquilles Saint Jacques sauce curry et risotto	24€
Thon rouge à la plancha vinaigrette tiède aux aromates Thaïe	21€
<b>Risotto homard et gambas au parmesan</b>	<b>26€</b>
Penne au saumon fumé, asperges vertes et basilic	15€
<u>Changement de garniture</u>	2€
<u>garniture en plus</u>	3€

## Les classiques



Curry rouge de poulet Thaïe	14€
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€
Risotto aux cèpes et volaille émincée	20€
Potjevleesch maison, frites salade Un must du Bistro	21€
Rognons de veau fumé au foin Jus de veau au porto	19€
Le foie de veau meunière 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€
Côte à l'os individuelle 400 gr sauce béarnaise maison	25€
<b>Côte à l'os pour deux +1,2 kg</b> Sauce béarnaise maison	<b>58€</b>
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€
Aiguillettes de bœuf Wagyu à la plancha Certainement la meilleure race à viande du monde	26€

## Desserts



Ardoise de fromages affinés	9€
Tarte fine sablée au chocolat	9€
Pavlova aux fruits rouges	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, 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

### Formule du Bistro €26

Entrée plat ou plat dessert 22€

La tomate mozzarella au pesto  
La salade exotique au poulet et crevettes

Buddha bowl avocat poulet rôti  
Les moules de bouchot Marinière à la crème

le chtiramisu

La cheesecake fraises rhubarbe

### Côté Malin! 14,90€

La salade d'accueil ou la petite entrée du jour

L'andouillette grillée frites Ou  
L'Onglet grillée, frites salade

Le Café Méo moka Sidamo

(Le midi uniquement, maxi 10 convives)

### Le menu gourmand €32

pour toute la table

Le bouillon crémeux de moules et escargots fermiers  
La tomates ananas à la mozzarella tressée  
Le cœur de saumon fumé au pesto et vieux parmesan

La noix d'entrecôte Irlandaise sauce poivre  
Le risotto homard et gambas au parmesan (+7€)  
Le filet de Saint Pierre rôti sur peau

Pavlova aux fruits rouges  
La poêle d'abricots au sauternes, glace vanille  
La tarte fine sablée au chocolat

## Luxe , calme et volupté:

Côté restaurant gastronomique, notre menu Eté 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 de pastèque revisité

Le tartare de saumon fumé et guacamole

La langue Lucullus au foie gras frais maison, toast brioché

La poêlée d'asperges vertes aux tomates confites et parmesan

Le tomate mozzarella au pesto , carpaccio de tomates ananas

Les petites sardine Ramon Pena , pain beurre

### plats 20€

L'onglet Irlandais sauce échalote

Le buddha bowl saumon avocat

Le thon à la plancha, vinaigrette gingembre citronnelle

Le curry rouge de poulet thaï

Le risotto de homard et gambas au parmesan (+7€)

Le potjevlesch maison, frites salade

Le Parmentier de canard à l'huile de truffes

Le pluma bellota, jus au chorizo

### Desserts 9€

La belle ardoise des fromages

La poêlée d'abricots au Sauternes, glace vanille

Le tiramisu au spéculoos

Le carpaccio d'ananas, glace vanille

La passion des îles

La tarte fine au chocolat

La crumble fraises rhubarbe

**Entrée + plat : 27€**

**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.