

## LES DESSERTS

-Tiramisu spéculos caramel	8,00€
-Ile flottante et sa crème anglaise	8,00€
-Crème brûlée du moment	8,00€
-Cheesecake aux fraises de Chereng	8,00€
-Tarte rustique aux fruits de saison	8,00€
-Cœur fondant chocolat, crème au the matcha	8,00€
-fromager gourmand	8,00€
-Café ou thé gourmand	10,00€

### Les glaces :

<b>-GLACE 2 BOULES</b>	8,00€
Citron, cassis, fraise, fruit de la passion, poire Chocolat, vanille, spéculos, caramel, menthe, café, rhum raisin, pistache	

### Les classiques :

<b>-Dame blanche</b>	10,00€
Glace vanille, chocolat fondu, chantilly	
<b>-Dame noir</b>	10,00€
Glace chocolat, chocolat fondu, chantilly	
<b>-Café liégeois</b>	10,00€
Glace café et vanille, café, chantilly	
<b>-Black Mint</b>	10,00€
Glace menthe, chocolat fondu, Chantilly	

### Les meringués :

<b>-Douceur de fruit</b>	11,00€
Glace fraise, cassis, fruit de la passion, coulis de fruits rouges, meringues, chantilly	
<b>-La gourmandise</b>	11,00€
Glace caramel, vanille, sauce caramel maison, éclat de nougatine, chantilly	
<b>-la pistachoco</b>	11,00€
Glace pistache, chocolat, meringues, éclats de pistache, Chantilly	

### Les alcoolisés :

<b>-La Créole</b>	13,00€
Glace vanille, rhum raisin, rhum, Chantilly	
<b>-Colonel</b>	13,00€
Glace citron et vodka	



03.20.19.19.69  
auberge-de-la-forge.com

Lundi	midi
Mardi	midi
Mercredi	fermé
Jeudi	midi
Vendredi	midi et soir
Samedi	midi et soi
Dimanche	midi



L'AUBERGE  
DE LA FORGE

· RESTAURANT ·



## LES ENTRÉES

Salade à la Grecque (feta, concombre, tomate, pois chiche, olive)	8,00€
Bruschetta, servie avec sa salade sauce tomate, chèvre, chorizo ibérique	9,00€
Salade Exotique salade, avocat, tomate, poivron, ananas, saumon fumé	9,00€
Œuf parfait, sauce au parmesan chips de lard et croutons	9,00€
Mini Brioches sauce Maroilles sur sa salade composée	10,00€
Tataki de magret (magret mariné à l'asiatique) et son tartare d'avocat et tomates	11,00€
Saint Jacques poêlée, sauce foie gras et Jambon ibérique	12,00€
Saumon fumé au hêtre, servi avec son citron grillé	13,00€
Foie gras au cognac et porto	14,00€



St Jacques sauce foie gras  
Jambon ibérique



## Les planches

### Apéro:

#### Charcuterie et fromage

#### PRIX :

15€ pour 2 pers

22€ pour 4 pers



## LES PLATS

POULET PANE SAUCE CHEDDAR	12€
LES PASTA DU CHEF DAVID Penne à la sicilienne : aubergine, tomate, boulettes de porc	12€
FILET AMERICAIN Viande de Bœuf crue à la sauce américaine	12 €
POTJE VELCHE Lapin, Porc, Poulet, cuit dans la bière Servi froid en gelée	13€
THON SNAKE AU SESAME	13€
CARBONADE FLAMANDE Bœuf mijoté dans la bière et le pain d'épices	13€
WELSCH Cheddar fondu sur une tranche de pain et une tranche de jambon	15€
MIGNON DE PORC EN BASSE TEMPERATURE Mariné et fumé au soja et miel	16€
CHT'TITE DÉCOUVERTE Les 4 plats régionaux Potje, carbonnades, Welsch, filet américain	20€
FILET DE BŒUF Sauce au choix : Poivre, Maroilles ou Foie gras	24€