



LE FER À CHEVAL

SUR LE GRILL DEPUIS 45 ANS DÉJÀ !

PAR SONIA SENTIC



Véritable institution située dans le quartier cosu et verdoyant du Parc Barbieux, le Fer à Cheval accueille les amateurs de bonnes viandes parfaitement grillées depuis 1976. Aux commandes de cette incontournable adresse de la métropole lilloise, Gregory et Estelle Selosse ont su donner un souffle nouveau à ce restaurant convivial chargé d'histoire et de saveurs. En cuisine ou en salle, tout est fait pour vous faire passer un agréable moment.

L'adresse incontournable des amateurs de viande grillée

Amateurs de bonnes viandes, ce lieu est pour vous ! Spécialiste des grillades au feu de bois, ce maître restaurateur revendique l'authenticité et les valeurs vraies. Dès le seuil de la porte franchi, les effluves de viandes grillées assaillent les narines et aiguissent les papilles. Dans l'âtre, les flammes crépitent et le chef grillardin tourne et retourne travers de porcs, côtes à l'os et autres morceaux de choix cuits devant les clients. Ici la cuisine est savoureuse et la déco de style industriel chic et cosy invite à partager un agréable moment à déguster une cuisine généreuse. L'espace intérieur baigné de lumière naturelle est muni d'une immense baie vitrée avec vue sur le magnifique Parc Barbieux. Pour ceux qui recherchent un peu plus d'intimité, deux alcôves feutrées accueillent réunions de familles, événements entre amis, repas de travail (pensez à réserver). Le patio avec ses airs méditerranéens permet de déjeuner à l'extérieur dans un endroit arboré et abrité, marquer une pause durant un repas ou tout simplement se poser le temps d'un apéritif. Dès le retour des beaux jours, la superbe terrasse extérieure prend ses quartiers d'été.

Un restaurant engagé dans le circuit court

Engagé dans le circuit court et la production française respectueuse de la nature et des animaux, Le Fer à Cheval s'approvisionne essentiellement chez les producteurs et artisans locaux : légumes et fruits de saison, fromages, pain bio... Le chef Romain met un point d'honneur à sélectionner des viandes de prestige : porc d'antan élevé sur paille et nourri aux graines de lin en provenance des Hauts-de-France, viande de boeuf d'exception de race française (Charolaise, Aubrac, Salers, Normande) dont certaines pièces sont maturées sur place. Avec une carte qui évolue au cours des saisons complétée chaque jour par des suggestions à l'ardoise suivant l'inspiration du chef : les gourmands trouveront forcément leur bonheur. Qui dit bons plats, dit également bons vins : le Fer à Cheval peut s'enorgueillir d'une carte de qualité enrichie de bières locales à découvrir. Enfin ne partez pas sans profiter des desserts réalisés avec savoir-faire par le chef pâtissier Michaël.

Le Fer à Cheval

116 avenue Jean Jaurès, Roubaix

Tél. +33 (0)3 20 72 65 63

Ouvert tous les jours, sauf le dimanche soir, de 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h

www.leferacheval-restaurant.com