



Le Vieil Abreuveir vous propose une cuisine variée, basée sur le fait-maison, le frais et de saison, en travaillant des produits locaux. Les mets vous sont proposés à la carte, retravaillée de façon hebdomadaire.

LE MARCHÉ DE LA SEMAINE

du lundi 7 au vendredi 11 avril 2025 *

ENTRÉE.....

- Velouté de Courgettes et Fromages frais, 8€
- Ceviche de Poisson blanc et Salade, 9€
- Bruschetta de fromage de Chèvre, Poire et noix, 8€
- Fenouil Rôti, Fromage blanc fines herbes, Pistaches concassées, 8€

PLAT.....

- Salade de Melon, Burrata, Jambon cru, Avocat, Tomates et Pesto vert, 15€
- Burger de Poulet, sauce Cheddar et Coleslaw de Légumes, Frites maison, 17€
- Dos de Lieu, Compotée de Courgettes à l'Ail et Tomates confites, Pommes vapeur, 18€
- Tartare de Bœuf avec ses Condiments, Frites maison, 20€

à l'ardoise : Formule du Midi à 17€50

(Filet mignon de Porc, Riz blanc et sa sauce aux Champignons + Café/Thé et sa Gourmandise)

et nos plats Côté Brasserie à partir de 15€

(croquettes de crevettes ; club sandwich ; omelette et ses condiments, frites, salade ; tagliatelles au saumon fumé, crème onctueuse et aneth frais)

FROMAGE / DESSERT.....

- Tarte tatin aux Pommes caramélisées, 7€
- Œuf à la coque de Pâques, 9€
- Riz au lait crémeux et Fruits secs, 8€
- Assiette de Fromages affinés, 9€
- Café ou Thé et ses Gourmandises, 9€

* OUVERTURE EXCEPTIONNELLE CES VENDREDI & SAMEDI SOIRS

Profitez d'un Menu Spécial et découvrez notre emblématique dessert
LE PARIS-ROUBAIX !



Prix nets. Service compris.

Le Vieil Abreuveir, restaurant de l'hôtel Mercure, est **OUVERT à TOUS** le midi du mardi au vendredi de 12h à 14h, le soir du lundi au jeudi de 19h à 21h30. Fermé les samedis, dimanches et jours fériés.
Ouvert ces vendredi et samedi soir à l'occasion de PARIS-ROUBAIX



Le Vieil Abreuveir, MERCURE ROUBAIX GRAND HÔTEL, offers a diverse cuisine, crafted in-house with fresh, seasonal ingredients, highlighting locally sourced produce. Our menu is reimagined each week to bring you an ever-evolving culinary experience.

MENU OF THE WEEK

from Monday 7 to Friday April 11, 2025 *

STARTERS

- Creamy Courgette Velouté with Fresh Cheese – €8
- White Fish Ceviche with Garden Salad – €9
- Goat's Cheese, Pear & Walnut Bruschetta – €8
- Roasted Fennel, Herbed Fromage Blanc, Crushed Pistachios – €8

MAIN COURSES

- Summer Salad of Melon, Burrata, Cured Ham, Avocado, Cherry Tomatoes & Green Pesto – €15
- Crispy Chicken Burger, Cheddar Sauce, Vegetable Coleslaw & Hand-Cut Chips – €17
- Pan-Seared Pollock Fillet, Garlic Courgette Compote, Confit Tomatoes & Steamed Potatoes – €18
- Hand-Cut Beef Tartare with Traditional Garnishes & House Fries – €20

CHEF'S SPECIALS

Lunchtime Set Menu – €17,50

(Pork Tenderloin, White Rice & Creamy Mushroom Sauce + Coffee/Tea & Sweet Treat)

Brasserie Selection from €15

(Shrimp Croquettes, Club Sandwich, Omelette with Condiments, Tagliatelle with Smoked Salmon, Creamy Dill Sauce)

CHEESE & DESSERTS

- Caramelised Apple Tarte Tatin – €7
- Easter Soft-Boiled Chocolate Egg Dessert – €9
- Creamy Rice Pudding with Dried Fruits – €8
- Selection of Aged Cheeses – €9
- Coffee or Tea with Petit Fours – €9

***EXCEPTIONALLY OPEN THIS FRIDAY AND SATURDAY EVENING**
Indulge in a Special Set Menu and discover our signature dessert:
LE PARIS-ROUBAIX !

Net prices in euros. Service included.

Dear British and English-speaking guests,
We do our very best to present this menu in English each week, carefully crafted for your convenience. However, culinary vocabulary and gastronomic terms can be highly specific. We kindly ask for your understanding should there be any slight imperfections in the translation of our dishes. Of course, we are always happy to provide any additional explanations in person. Bon appétit!



Le Vieil Abreuveir, MERCURE ROUBAIX GRAND HÔTEL, biedt u een gevarieerde keuken, gebaseerd op huisgemaakte gerechten, verse en seizoensgebonden ingrediënten, met een focus op lokale producten. Onze gerechten worden à la carte aangeboden en elke week met zorg herwerkt.

WEEKMENU

Van maandag 7 tot vrijdag 11 april 2025 *

VOORGERECHTEN

- Fluweelzachte Courgettesoep met Verse Kaas – 8€
- Ceviche van Witte Vis met een Frisse Slaatje – 9€
- Bruschetta met Geitenkaas, Peer en Walnoten – 8€
- Geroosterde Venkel met Verse Kruidenkaas en Gehakte Pistachenoten – 8€

HOOFGERECHTEN

- Zomerse Salade met Meloen, Romige Burrata, Fijne Rauwe Ham, Avocado, Tomaatjes & Groene Pesto – 15€
- Krokante Kipburger met Cheddarsaus, Groentekoolsla & Huisgemaakte Frietjes – 17€
- Gebakken Rugfilet van Koolvis, Courgettecompote met Look & Gekonfijte Tomaat, Gestoomde Aardappelen – 18€
- Fijngehakte Rundstartaar met Garnituren en Verse Frietten – 20€

SPECIALITEITEN VAN DE CHEF

Lunchmenu – €17,50

(Varkenshaasje met Witte Rijst & Romige Champignonsaus + Koffie/Thee & Zoetigheid)

Brasseriegerechten vanaf €15

(Garnaalkroketten, Clubsandwich, Omelet met Garnituren, Frietten & Salade, Tagliatelle met Gerookte Zalm, Romige Saus & Verse Dille)

KAAS & DESSERTS

- Tarte Tatin met Gekaramelliseerde Appels – 7€
- Paas-Eitje met Gastronomische Vulling – 9€
- Romige Rijstpap met Gedroogd Fruit – 8€
- Selectie van Gerijpte Kazen – €9
- Koffie of Thee met Zoete Hapjes – €9

***UITZONDERLIJK GEOPEND OP VRIJDAG- EN ZATERDAGAVOND**
Geniet van een Speciaal Menu en ontdek ons iconisch dessert:
LE PARIS-ROUBAIX !

Netto prijzen in euro. Service inbegrepen.

Wij doen ons uiterste best om u elke week dit menu in het Vlaams aan te bieden, zorgvuldig en met aandacht samengesteld. Echter, culinaire terminologie en gastronomische termen zijn zeer specifiek. Wij vragen u daarom bij voorbaat om begrip voor eventuele onvolkomenheden in de vertaling van onze gerechten. Uiteraard staan wij steeds tot uw beschikking voor bijkomende mondelinge toelichtingen. Smakelijk eten!

