



Le Vieil Abreuvoir 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 8 au vendredi 12 juillet 2024

> ATTENTION : la maintenance de notre logiciel ne nous permettra pas d'afficher les mises à jour des menus de la dernière quinzaine de Juillet

ENTRÉE.....

- Gaspacho de Tomate, Basilic , 7€
- Carpaccio de Melon et Jambon Cru, 8€
- Bruschetta de Saumon fumé au Fromage frais et Concombre, 9€
- Cassolette d'escargots à la Bourguignonne, 9€

PLAT.....

- Aiguillettes de Poulet cuit à basse température, Risotto au Chorizo, 16€
- Filet de Dorade à la Plancha, Ratatouille, Pommes sautées,
Jus Corsé au Thym, 17€
- Burger d'Agneau gratiné au Pavé de Calais, Pommes Frites maison, 18€
- Filet de Canette, Jus de Sangria, Mousseline de Carotte, 19€
- Pièce du boucher grillée, sauce aux Poivres, Pomme au four, 20€

à l'ardoise : Formule du Midi et nos plats Côté Brasserie
(croquettes de crevettes, club sandwich,
omelette, pâtes, à partir de 15€.)

FROMAGE / DESSERT.....

- Assiette de Fromages affinés, 9€
- Mousse au Chocolat noir, Noisettes torréfiées, 7€
- Baba au Rhum, Chantilly Mascarpone, 8€
- Tarte aux fruits de saison, 8€
- Café ou Thé et ses Gourmandises, 9€

Bon appétit !