



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 17 au vendredi 21 février

ENTRÉE.....

- *Velouté de Butternut au lait de Coco, Crispy de Chorizo, 8€*
- *Salade de Poulet croustillant, Pickles de Légumes, 8€*
- *Rillettes aux deux Saumons, Toasts grillés, 9€*
- *Tarte aux Champignons et Camembert, Salade verte, 8€*

PLAT.....

- *Estouffade de Bœuf Bourguignon, Tagliatelles, 17€*
- *Dos de Lieu, Risotto aux petits Légumes, 17€*
- *Burger de Filet mignon de Porc au Maroilles, Frites maison, 18€*
- *Filet de Canette, Purée de Patates douces, Méli-mélo de Légumes, Jus de Thym, 19€*
- *Faux-filet grillé Poivre, Potatoes maison, 20€*

à lardoise :

Formule du Midi à 17€50

*(Cuisse de Canard confite, Pommes de Terre sarladaises + Café/Thé et sa Gourmandise)
et nos plats Côté Brasserie à partir de 15€*

*(croquettes de crevettes, club sandwich, omelette frites salade,
tagliatelles au chorizo façon carbonara)*

FROMAGE / DESSERT.....

- *Crème brûlée au Spéculoos, 7€*
- *Kouign-Amann à la Pomme, 8€*
- *Brownie au chocolat noir, Crème Anglaise à la Pistache, 9€*
- *Assiette de Fromages affinés, 9€*
- *Café ou Thé et ses Gourmandises, 9€*