**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, régulièrement retravaillée.

# LE MARCHÉ DU MOMENT

## ENTRÉE.....

*- Chaud ou froid d'Asperges, Œuf parfait, Crispy de Chorizo, 9€*
*- Bruschetta de Jambon cru, Melon et Tomates confites, 8€*
*- Tartare de Saumon frais, Avocat et ses condiments, 10€*
*- Carpaccio de Tomates, Burrata à la Truffe, Pesto vert, 9€*

## PLAT.....

*- Burger de la Semaine, Frites Maison, 17€*
*- Pavé de Rumsteck grillé, Purée de Pomme de terre, Légumes du printemps, 20€*
*- Magret de Canard au Miel, Boulgour aux petits Légumes, 19€*
*- Dos de Lieu, Crumble au Chorizo, Risotto aux Asperges, Beurre blanc au Citron vert, 18€*

***à l'ardoise : Formule du Midi à 17€50***
*(Plat du Jour + 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 ; pâtes du moment)*

## FROMAGE / DESSERT.....

*- Gâteau Basque à la fleur d'oranger, Coulis de Fruits rouges, 7€*
*- Pavlova à la Fraise, Chantilly à la Mascarpone, 9€*
*- Brownie au Chocolat noir, Abricots secs et Caramel laitier, 8€*
*- Assiette de Fromages affinés, 9€*
*- Café ou Thé et ses Gourmandises, 9€*

*Prix nets. Service compris.*

*Le Vieil Abreuvoir, 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.

**Lors du week-end de l'Ascension, l'hôtel reste ouvert mais le restaurant fermera après le service du mercredi soir. Reprise le lundi 2 juin au soir.**

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

# MENU

## STARTERS

*Asparagus Served Hot or Cold, Soft-Boiled Egg & Crispy Chorizo – €9*
*Bruschetta with Cured Ham, Melon & Sun-Dried Tomatoes – €8*
*Fresh Salmon Tartare, Avocado & Chef's Garnishes – €10*
*Heirloom Tomato Carpaccio, Truffled Burrata & Green Pesto – €9*

## MAIN COURSES

*Burger of the Week, Hand-Cut Fries – €17*
*Grilled Rump Steak, Creamy Mashed Potatoes & Spring Vegetables – €20*
*Duck Breast with Honey, Bulgur Wheat & Seasonal Vegetables – €19*
*Roasted Pollock Fillet, Chorizo Crumble, Asparagus Risotto & Lime Beurre Blanc – €18*

CHEF'S SPECIALS
***Our Daily Set Menu – €17.50***
*(Dish of the day + Coffee/Tea & Sweet Treat)*
***Brasserie Selection from €15***
*(Shrimp Croquettes, Club Sandwich, Omelette with Condiments, Pasta)*

## CHEESE & DESSERTS

*Basque Cake with Orange Blossom, Red Berry Coulis – €7*
*Strawberry Pavlova, Mascarpone Whipped Cream – €9*
*Dark Chocolate Brownie, Dried Apricots & Milk Caramel – €8*
*Selection of Aged Cheeses – €9*
*Coffee or Tea with Petite Sweet Treats – €9*

*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 Abreuvoir, 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 regelmatig met zorg verfijnd.

# MENU

## VOORGERECHTEN

*Asperges warm of koud geserveerd, Perfect gegaard ei en krokante chorizo – €9*
*Bruschetta met gerookte ham, meloen en gekonfijte tomaatjes – €8*
*Tartaar van verse zalm, avocado en fijne garnituren – €10*
*Carpaccio van tomaat, truffel-burrata en groene pesto – €9*

## HOOFDGERECHTEN

*Burger van de Week, huisgemaakte frietjes – €17*
*Gegrilde rundersteak (rumsteak), romige aardappelpuree en lentegroenten – €20*
*Eendenborst met honing, bulgur met fijne groenten – €19*
*Rugfilet van koolvis, chorizo-crumble, aspergerisotto en limoensabayon – €18*

*SPECIALITEITEN VAN DE CHEF*

***Dagmenu – €17,50***
*(Dagschotel + Koffie of Thee met een lekkernijtje)*

***Brasseriegerechten vanaf €15***
*(Garnaalkroketten ; Clubsandwich ; Omelet met Garnituren, Frieten & Salade ; Pasta's)*

## KAAS & DESSERTS

*Baskisch gebak met oranjebloesem, coulis van rood fruit – €7*
*Aardbeienpavlova, mascarpone-room – €9*
*Pure chocoladebrownie, gedroogde abrikozen en melkcaramel – €8*
*Selectie van Gerijpte Kazen – €9*
*Koffie of Thee met Zoete Hapjes – €9*

*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!*