



## ENTREES

<i>Flamiche au Maroilles, Salade verte</i>	9 €
<i>Brouillade d'Oeufs au Saumon fumé et Ciboulette</i>	8 €
<i>Velouté de Carottes, Crispy de Chorizo</i>	8 €
<i>Bruschetta de Jambon cru, Tomates confites</i>	8 €

## PLATS

<i>Burger d'Agneau au Comté, Frites maison</i>	17 €
<i>Suprême de Volaille de Licques aux Champignons</i> Risotto aux légumes	16 €
<i>Faux-filet grillé au Bleu, Pommes Charlotte rôties au thym</i>	20 €
<i>Dos de Lieu à la plancha, Mousseline de Carottes au cumin</i> Méli-mélo de légumes	17 €
<i>Pavé de Veau, Jus corsé à l'Estragon, Tagliatelles</i>	19 €

## CARTE BRASSERIE À L'ARDOISE

<i>Croquettes de Crevettes grises, Frites maison</i>	25 €
<i>Club Sandwich, Crudités, Poulet, Bacon, Frites maison</i>	17 €
<i>Omelette et ses condiments, Frites maison et sa salade verte</i>	15 €
<i>Pennes Epinards et émincé de Poulet</i>	15 €

## FROMAGES | DESSERTS

<i>Assiette de Fromages affinés</i>	9 €
<i>Café ou Thé et ses gourmandises</i>	9 €
<i>Pavlova onctueuse aux Fruits de saison, Coulis de Fruits rouges</i>	8 €
<i>Tartelette chocolat noir, Spéculoos, Caramel laitier</i>	9 €
<i>Clafoutis de ma grand-mère à la Clémentine, Cookie Chocolat noir</i>	7 €

## FORMULE DU MIDI

<i>Plat du Jour + Café/thé et sa gourmandise</i>	17.50 €
--	---------

Un événement professionnel ? Une réception privée ? Outre ce restaurant privatisable, nous disposons d'une magnifique salle, inondée de lumière naturelle, avec le charme rare des colonnes et d'un balcon d'époque. Demandez à visiter !

Pour toute allergie, veuillez vous rapprocher du service.  
Prix nets, taxes et service compris.

*Le Vieil Abreuvoir : à la carte cette semaine*