



L'abreuvoir



À PARTAGER

PLANCHE VÉGÉTARIENNE	18
Houmous/grenade/coriandre, labneh/olives/origan/pistache, croquettes de petits pois/feta/zaatar, tartine d'artichaut, légumes croquants, pain aux graines.	
PLANCHE DE COCHONNAILLE	19
PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS	19
PLANCHE MIXTE	21
CASTANIU	5
Frites au Cantal ou au Bleu d'Auvergne fondu, lard fumé ou poulet.	
LA FOCACCIA	13
Straciatella, jambon de pays, pesto, tomate confite, pistache, jeune pousse d'épinard, figue séchée.	

POUR COMMENCER

AVOCADO GAUFRE	12
Chèvre frais, concombre, pickles d'oignon rouge, tomates cerises, huile au piment et grenade.	
NEMS DE CANARD	10
Chutney de figues, estragon, amandes, pistaches, vermicelles de riz, sauce asiatique.	
COMME UNE SOUPE À L'OIGNON	10
Caramélisée à la bière, bouillon, saucisse de Morteau, ciboulette, toast gratiné au Cantal.	
GRAVLAX DE TRUITE DE LANDRES	11
Condiment citron vert, mousse de beurre fumé, perles de citron, crumble de noix.	

MENU ENFANT

DEMANDEZ-NOUS :)

SALADES

SAÏSAÏ	19
Saumon « Bømlø » fumé, orange, avocat, pamplemousse, ananas, grenade, fenouil, oignon rouge, mesclun, vinaigrette passion, sésame.	
CAESAR	18
Œuf dur BIO, croûtons, sauce Caesar, poulet croustillant, parmesan, tomates cerises, oignon rouge, salade iceberg.	
BILLY	19
Chèvre pané, figues, pomme, noix, jambon de pays, raisins, tomates cerises, oignon rouge et mesclun.	
COBB	18
Poulet croustillant, bacon, Bleu d'Auvergne, œuf dur BIO, tomates cerises, avocat, oignon rouge et mesclun.	

PLATS VEGGIES

BUN	18
Nems de légumes, vermicelles de riz, cacahuètes, oignons frits, coriandre, menthe, légumes croquants, vinaigrette thaï.	
LA DREY	19
Mafaldine, burrata, pleurote, truffe de la Saint-Jean, cœur d'artichaut et poireau grillés, noisettes torréfiées, pousses d'épinard.	
PARMENTIER VEGGIE	18
Champignons de Paris, shiitaké, carottes, lentilles du Puy, purée de patate douce, jeunes pousses d'épinards, Cantal, oignon, sauce curry/lait de coco.	



VIANDES

TARTARE AU COUTEAU BRIOCHÉ	20
Cru ou poêlé, pommes de terre grenailles BIO d'Île-de-France à l'ail et au persil, crème de jaune d'œuf et coleslaw.	
BELLE ENTRECÔTE 300G	29
Sauce au Bleu d'Auvergne, gratin au Cantal.	
CÔTE DE BŒUF - ENVIRON 1,4 kg	90
À partager... ou pas. Accompagnement et sauce au choix.	
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE	23
Farci aux escargots de Bourgogne et son jus réduit, risotto de chou-fleur, sponge cake au persil, parmesan et shiitakés.	
POITRINE DE COCHON	22
Mojo verde, purée de patate douce au curcuma, légumes d'automne rôtis au four.	

BURGERS & FRITES MAISON

COTCOT	18
Poulet croustillant, straciatella, chutney de tomate confite, roquette, pesto, oignon rouge.	
GUS	18
Steak haché, sucrose, tomate, oignon caramélisé, lard fumé, Saint-Nectaire, mayonnaise à la moutarde ancienne.	
MON COCHON	18
Pulled pork, sauce barbecue, pickles, tomate confite, chèvre frais et roquette.	
GREEN-DOG	18
Saucisse végétale, chou rouge mariné, oignon frit, pickles, sauce moutarde au miel, ketchup et Cheddar fondu.	

POISSONS

MAIGRE DE CORSE	24
Velouté d'épinard, crème d'ail, choux de Bruxelles rôtis au bacon et à la moutarde.	
POULPE GRILLÉ	24
Fregola sarda crémeuse au potimarron, fenouil rôti, condiment de câpres en agrodolce, pickles de raisins et pignons de pin.	

FROMAGES

Bleu d'Auvergne, Camembert, Cantal, Crottin du Lot, Saint-Nectaire.	
UN FROMAGE AU CHOIX	5,5
3 FROMAGES AU CHOIX	12

DESSERTS

POM' POM'	10
Pomme confite au caramel, praliné amande-noisette, crumble aux amandes, glace verveine, siphon de vanille brûlée.	
SNICKERS* MAISON	9
Chocolat, mousse cacahuètes, glace caramel/cacahuète.	
DES FRUITS, DES FRUITS, DES FRUITS	9
Gaspacho poire-vanille, fruits de saison, graines de courges et noix de coco râpée.	
LA PROFITEROLE	10
Crème à la pistache, craquelin, coulis de chocolat, éclats de pistache, glace au chocolat du Mexique.	
BRIOCHE PERDUE	10
Caramel au beurre salé, crème sucrée, praliné rose, glace à la praline rose.	
CAFÉ GOURMAND ou THÉ GOURMAND	9
COUPES GLACÉES	
BANANA BROWNIE SUNDAE	10
Glace chocolat du Mexique, glace vanille, brownie, banane, crème sucrée, caramel beurre salé, cacahuètes.	
CASSE-NOISETTE	10
Glace noisette, glace nougat, glace vanille à la crème fraîche, pain d'épices, caramel au beurre salé, crème sucrée, noisettes.	
GLACE ET SORBET ARTISANAL - BOULE	3
« GLACE DES ALPES » - Parfum, demandez-nous.	



TRANSLATE



RETROUVEZ-NOUS À
L'abreuvoir
COQUILLE
Marguerite
PARIS 15 - ARCACHON - NAUCELLES

Prévenez-nous en cas d'allergies.
Prix nets en Euros, service compris.



Imp. Champagnac - 15000 Aurillac
Ne pas jeter sur la voie publique.

