

APÉRITIFS

Pineau rouge ou blanc	6 cl	3,30
Pineau extra vieux.....	6 cl	5,30
Kir cassis, mûre, framboise ou pêche	12 cl	3,30
Kir breton cassis, mûre, framboise ou pêche	12 cl	3,10
Kir royal cassis, mûre, framboise ou pêche	12 cl	8,50
Coupe de champagne	12 cl	8,30
Coupe de Crémant	12 cl	5,00
Américano «maison»		7,90
Punch «maison»		5,00
Martini, campari, porto, suze	5 cl	3,40
Mojito		7,90
Ti punch		6,60
Anis : Ricard, Pastis.....	2 cl	3,30

L'EXCLUSIF DU MOULIN À CAFÉ : 6,50

crémant, crème de violette, cognac

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF

Assiette de charcuterie	7,90
Duo de rillettes saumon et thon	8,50

ALCOOLS et LIQUEURS

Whiskies, gin, vodka, tequila, rhum... ..	4 cl	5,80
Whiskies supérieurs Cardhu 12 ans, Aberlour 12 ans, Oban 14 ans		9,40
Jack Daniel's, eau-de-vie, calvados, cognac VSOP... ..		7,80
Cognac XO Ile de Ré		9,80
Supplément soda		0,50
Liqueurs : get, fraise des bois, malibu, baileys, grand marnier		6,00

SALADES FRAÎCHEUR

	Petite	Grande
Chèvre	7,30	10,70
salade, chèvre chaud, miel, jambon cru, tomates, noix <i>green salad, goat cheese, honey, cured ham, tomatoes, walnuts</i>		
Italy	8,30	11,70
salade, jambon cru, parmesan, tomates confites, poivrons marinés, tomates, oignon, pesto <i>green salad, cured ham, parmesan cheese, marinated peppers and tomatoes, onion, pesto</i>		
Terroir	8,30	11,70
salade, gésiers de volaille, lardons, roquefort, œuf de caille, oignon rouge, tomates, vinaigre de framboise, noix <i>green salad, poultry gizzard, bacon, roquefort cheese, quail's egg, red onion, tomatoes, raspberry vinaigar, walnuts</i>		
Poulette	7,30	10,70
poulet, pesto, chou blanc, carotte, fenouil, oignon rouge, tomates, pignons de pin <i>chicken, pesto, white cabbage, carrot, fennel, red onion, tomatoes, pine nuts</i>		
Panthère rose	9,60	14,20
salade, saumon fumé, duo de rillettes (saumon et thon), crevette, tomates <i>green salad, smoked salmon, rillettes of salmon and tuna, shrimp, tomatoes</i>		
Moulin à café		15,90
salade, foie gras, chèvre chaud, saumon fumé, crevette, tomates, magret de canard <i>green salad, foie gras, goat cheese, smoked salmon, shrimp, tomatoes, smoked duck breast</i>		
Veggie	7,20	10,70
salade, aubergine, courgette, tomates confites, poivrons marinés, tomates, pignons de pin, cumin <i>green salad, egg plant, zucchini, marinated tomatoes and peppers, tomatoes, pine nuts, cumin</i>		

Prix nets en euro



ENTRÉES

6 huîtres N°3 oysters	9,10
12 huîtres N°3 oysters	16,90
Bulots assiette	8,00
Crevettes grises	9,00
Crevettes de Madagascar	13,00
Assiette marine	18,00
<i>3 huîtres, bulots, crevettes grises et crevettes de Madagascar</i>	
<i>3 oysters, bulots, shrimps</i>	
Duo de rillettes saumon et thon	8,50
Assiette de charcuterie	7,90



*Entrée du jour,
consultez les ardoises*

MOULES FRITES (SELON SAISON)

Marinière	12,70
Mouclade	13,90
Roquefort	14,40
Chorizo	13,90

VIANDES

Cœur de rumsteck (env. 200 g)	17,10
Entrecôte XL (environ 350 g)	22,00
Confit de canard	16,10

*Les viandes sont servies avec frites, gratin dauphinois «maison» ou poêlée de légumes
served with french fries, potato gratin or vegetables*

Sauce roquefort ou moutarde	1,00
<i>roquefort or mustard sauce</i>	

SUGGESTION DU JOUR SELON MARCHÉ :

CONSULTEZ LES ARDOISES

Viandes d'origine France

NOS PÂTES Our Pasta

Au choix : TAGLIATELLES ou LINGUINES

Sauce Bolognaise	13,00
Sauce Carbonara	13,00
Sauce Italienne*... ..	13,00

*aubergines, courgette, tomates confites, basilic, pesto
egg plant, zucchini, marinated tomatoes, basil, pesto*

**possibilité supplément jambon cru / possibility to add cured ham (+ 3 euro)*

MENU DU CAFÉ

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT — 23,00

ENTRÉE ET PLAT — 17,50

OU

PLAT ET DESSERT — 18,50

Salade de chèvre
OU 6 Huîtres

Galette St-Jacques
OU Pizza (corrida ou 4 fromages)
OU Moules marinière

Mousse au chocolat
OU Faisselle et son coulis

Prix nets en euro - Composition des menus non modifiable

PIZZAS



**NOS PIZZAS
SONT AUSSI
À EMPORTER**

Marguerita	10,00
<i>tomate, olives, origan, mozzarella</i> <i>tomato, olives, oregano, mozzarella</i>	
Roma	10,50
<i>tomate, jambon, mozzarella</i> <i>tomato, ham, mozzarella</i>	
Napolitaine	10,90
<i>tomate, oignons, anchois, olives, mozzarella</i> <i>tomato, onions, anchovy, olives, mozzarella</i>	
Reine	10,90
<i>tomate, jambon, champignons, olives, mozzarella</i> <i>tomato, ham, mushrooms, olives, mozzarella</i>	
Paysanne	12,00
<i>tomate, lardons, champignons, oignons, crème fraîche, mozzarella</i> <i>tomato, bacon, mushrooms, onions, cream, mozzarella</i>	
Cachemire	12,70
<i>tomate, chèvre, poivrons marinés, tomates séchées, œuf, mozzarella</i> <i>tomato, goat cheese, marinated peppers, marinated tomatoes, egg, mozzarella</i>	
Corrida	12,70
<i>tomate, chorizo, poivrons, chèvre, mozzarella</i> <i>tomato, chorizo, peppers, goat cheese, mozzarella</i>	
Bleu	13,70
<i>crème fraîche, roquefort, lardons, pommes de terre, mozzarella</i> <i>cream, roquefort cheese, bacon, potatoes, mozzarella</i>	
Quatre fromages	12,70
<i>tomate, chèvre, gorgonzola, reblochon, mozzarella</i> <i>tomato, goat cheese, gorgonzola, reblochon, mozzarella</i>	
Pink	13,00
<i>crème fraîche, poireaux, saumon fumé, mozzarella</i> <i>cream, leeks, smoked salmon, mozzarella</i>	
Grand Sud	13,00
<i>crème fraîche, tomates fraîches, pesto, jambon cru, mozzarella</i> <i>cream, fresh tomatoes, pesto, cured ham, mozzarella</i>	
Américain	13,00
<i>sauce bolognaise, poulet, sauce barbecue, mozzarella</i> <i>tomato, chopped meat, chicken, barbecue sauce, mozzarella</i>	
Avalanche	12,70
<i>crème fraîche, reblochon, champignons, oignons, jambon cru, mozzarella</i> <i>cream, reblochon, mushrooms, onions, cured ham, mozzarella</i>	
Provençale	12,70
<i>tomate, thon, aubergine, oignons, pesto, mozzarella</i> <i>tomato, tuna, egg plant, onions, pesto, mozzarella</i>	
Jardin Secret	12,70
<i>crème fraîche, tomates fraîches, poireaux, champignons, poivrons marinés, mozzarella</i> <i>cream, fresh tomatoes, leeks, mushrooms, marinated peppers, mozzarella</i>	
Bambino (moins de 8 ans)	6,20
<i>tomate, jambon, mozzarella</i> <i>tomato, ham, mozzarella</i>	
Supplément ingrédient	
<i>ou toute modification pizza ou galette</i>	1,00
Supplément jambon cru	3,00



Prix nets en euro

GALETTES

Au beurre	3,00
<i>butter</i>	
Duo	6,80
jambon et emmental <i>ham and cheese</i>	
Complète	8,00
jambon, œuf et fromage <i>ham, egg and cheese</i>	
Supplément possible pour Duo ou Complète	1,00
champignons, oignons ou tomates fraîches <i>Possible extras for Duo or Complète :</i> <i>mushrooms, onions or fresh tomatoes</i>	
Savoyarde	10,60
pommes de terre, lardons, reblochon, oignons, crème fraîche, emmental <i>potatoes, bacon, reblochon cheese,</i> <i>cream, onions, cheese</i>	
Yucatan	11,20
viande hachée, oignons, poivrons, épices douces, emmental <i>chopped meat, onions, peppers,</i> <i>sweet spices, cheese</i>	
Italienne	11,20
mozzarella, jambon cru, tomates confites, pesto <i>mozzarella, cured ham, marinated tomatoes,</i> <i>pesto</i>	
Caramba	10,60
chèvre, œuf, chorizo, poivrons marinés, emmental <i>goat cheese, egg, chorizo,</i> <i>marinated peppers, cheese</i>	
Rose	11,20
saumon fumé, crème fraîche <i>smoked salmon, cream</i>	
Cocotte	11,20
poulet, champignons, crème fraîche, emmental <i>chicken, mushrooms, cream, cheese</i>	
Rock	11,00
roquefort, lardons, noix, crème fraîche, emmental <i>roquefort cheese, bacon, walnuts,</i> <i>cream, cheese</i>	
Biquette	9,50
chèvre, miel, noix <i>goat cheese, honey, walnuts</i>	
Fromagère	10,60
chèvre, gorgonzola, mozzarella, emmental, salade verte <i>goat cheese, gorgonzola, mozzarella,</i> <i>emmental, green salad</i>	
Saint-Jacques	12,40
noix de St-Jacques, crevette, fondue de poireaux, sauce au pineau des Charentes <i>white flesh of the scallop, shrimp, leeks,</i> <i>pineau des Charentes sauce</i>	
Supplément ingrédient ou toute modification pizza ou galette	1,00



MENU COMPLET 12,90

Servi uniquement le midi

Galette complète

Jambon, œuf, fromage



Crêpe confiture OU chocolat



Verre de cidre doux OU brut

MENU BAMBINO 8,80

Jusqu'à 8 ans

Pizza bambino

OU Steak haché

OU Galette jambon fromage



Crêpe au sucre

OU

Bâtonnet de glace

CRÊPES

CHANTILLY MAISON

Sucre <i>sugar</i>	3,30
Beurre, sucre <i>butter and sugar</i>	3,40
Beurre, sucre, cannelle <i>butter, sugar, cinnamon</i>	3,70
Chantilly <i>whipped cream</i>	4,10
Confiture <i>fraise - abricot - myrtille - framboise strawberry - apricot - blueberry - raspberry</i>	4,70
Chocolat maison <i>chocolate (housemade)</i>	5,20
Nutella <i>Nutella (chocolate-hazelnuts)</i>	5,20
Miel <i>honey</i>	4,90
Citron <i>lemon</i>	4,40
Citron, sucre <i>lemon, sugar</i>	4,60
Citron, miel <i>lemon, honey</i>	5,20
Sirup d'érable <i>maple syrup</i>	5,40
Caramel beurre salé <i>salted caramel</i>	5,50
Pommes caramélisées, nappée de caramel <i>caramelized apples with caramel sauce</i>	7,00
Bounty <i>glace coco, noix de coco râpée, sauce chocolat, chantilly</i>	8,60



Banane, chocolat <i>banana, chocolate</i>	6,40
Noix de coco, chocolat <i>coconut, chocolate</i>	6,00
Amandes, chocolat <i>almonds, chocolate</i>	6,00
Caramandes <i>sauce caramel, amandes, chantilly caramel sauce, almonds, whipped cream</i>	7,00
Grand marnier <i>pommes caramélisées, flambage au calvados, glace caramel beurre salé caramelized apple, calvados, caramel ice cream</i>	7,30
Crêpe Normande <i>sauce chocolat, glace espresso croquant, liqueur de café, chantilly chocolate, espresso croquant ice cream, coffee liqueur, whipped cream</i>	8,90
Crêpe Moulin à Café <i>sauce chocolat, glace espresso croquant, liqueur de café, chantilly chocolate, espresso croquant ice cream, coffee liqueur, whipped cream</i>	8,90
Crêpe Macumba <i>Nutella, coco râpé, boule de glace vanille, chantilly Nutella, coconut, vanilla ice cream, whipped cream</i>	8,60
Supplément boule de glace <i>extra scoop of ice cream</i>	2,00
Supplément chantilly "maison" <i>extra home-made whipped cream</i>	1,20

DESSERTS

Assiette de fromage <i>cheese plate</i>	7,50
Crème brûlée	6,90
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	6,90
Panna cotta avec son coulis aux fruits ou caramel beurre salé <i>Panna cotta with a fruit coulis or caramel sauce</i>	6,90
Faiselle avec son coulis <i>soft white cheese with a fruit coulis</i>	5,90

CAFÉ GOURMAND 7,40

café ou déca et 3 mignardises




Prix nets en euro

VINS DE RÉGION ET DE PROPRIÉTÉS


■ BLANCS

	verre 12 cl	pichet 25 cl	pichet 50 cl	bout. 75 cl
Languedoc, Domaine de Gournier, Cévennes, IGP, 2015	3,00	5,00	9,00	
Ile de Ré, Royal de Ré, vin de pays charentais, IGP 2015	3,60	6,20	11,40	16,00
Languedoc, Chardonnay Antique « Château Grézan », IGP, 2015	4,30	7,60	14,20	20,00
Terroir Landais, Domaine de Laballe, VDP, 2015	4,10	7,20	13,40	19,00
Côtes de Bergerac moelleux, Domaine de Grange Neuve, AOC, 2014	4,80	8,60	16,20	23,00
Reuilly, Domaine de Bourdonnat, AOC, 2015	5,40	9,80	18,60	26,00
Bourgogne Aligoté, Domaine Bonnardo, AOC, 2015	4,80	8,60	16,20	23,00
Chablis, Domaine Vocoret, AOC, 2015	5,70	9,90	19,80	28,00

■ ROSÉS

Languedoc, Domaine de Gournier, Cévennes, IGP, 2015	3,00	5,00	9,00	
Ile de Ré, Rosé des Dunes, vin de pays charentais, IGP 2015	3,60	6,20	11,40	16,00
Mareuil, Le Paradis, domaine des Jumeaux, VDQS, 2013/2014/2015 	4,80	8,60	16,20	23,00
Anjou, Jean de la Roche, demi-sec AOP, 2013	4,00	7,10	13,20	18,00
Coteaux d'Aix-en-Provence, Pigoudet « première », AOP, 2013	5,20	9,40	17,80	25,00

■ ROUGES

Languedoc, Domaine de Gournier, Cévennes, IGP, 2015	3,00	5,00	9,00	
Ile de Ré, Soif d'Evasion, Merlot, vin de pays charentais, IGP 2014/2015	4,10	7,20	13,40	19,00
Saumur Champigny, Les Sables, AOC, 2014	4,40	7,80	14,60	21,00
Mareuil, Clos de Chatellier, AOC, 2013/2014 	4,60	8,20	15,40	22,00
Chinon, Domaine Charles Pain, AOC, 2013/2014	4,80	8,60	16,20	23,00
Côtes de Bordeaux, Château Ricaud, Cadillac, AOC, 2012	4,80	8,60	16,20	23,00
Graves, Château la Garance, AOC, 2011/2012/2013	5,70	10,40	19,80	28,00
Pessac Léognan, Chât. Carbonnieux, Grand cru classé de Graves AOC 2008 ..				110,00
Crozes Hermitage « Brotte la Rollande », Vallée du Rhône, AOP, 2012	6,00	11,00	21,00	30,00
Haut-Médoc, Diane de Belgrave, AOC, 2009/2010	6,30	11,60	22,20	32,00
St-Emilion Grand Cru, Château Grand Barrail, AOC, 2008				42,00
St-Emilion Château Musset Chevalier Grand Cru, AOC, 2006				49,00

■ MAGNUM ROSÉ ET ROUGE

Coteaux d'Aix-en-Provence, Pigoudet « première » rosé, AOP 2013				50,00
Côtes de Bordeaux, Château Ricaud, AOP 2012				46,00

Consultez nos coups de cœur sur l'ardoise !

CIDRE

	bolée 20 cl	pichet 50 cl	bout. 75 cl
Kerissac doux ou brut	3,30	7,80	11,90
Ecusson rosé	4,90	11,00	17,00

EAUX MINÉRALES

	50 cl	100 cl
Evian	4,50	5,40
San Pellegrino	4,50	5,40
Perrier Fines Bulles	4,50	5,40

CHAMPAGNES 75 cl

Canard Duchêne brut	45,00
Thienot brut	65,00
Ruinart brut	75,00
Ruinart Rosé	98,00
Roederer Brut premier	70,00
Roederer Cristal	240,00
Moët & Chandon Cuvée Dom Pérignon	220,00



Prix nets en euro