

Nos Whiskies

| | |
|--------------------------------|--------|
| Jameson (Irlande)..... | 7,00€ |
| Aberlour 12 ans (Ecosse)..... | 12,00€ |
| Ardbeg 10 ans (Ecosse)..... | 12,00€ |
| Cardhu (Ecosse)..... | 11,00€ |
| Eddu Brocéliande (Breton)..... | 9,00€ |
| Galaad prélude (Breton)..... | 9,00€ |

Nos Rhums 5cl

| | |
|---|-----------|
| Barcelo imperial (République Dominicaine) | |
| Eminente Reserva (Cuba) | |
| La Hechicera (Colombie) | |
| | • 9,00€ • |



Notre Cave

Blanc

| | | | | |
|--------------------------------|-------|-------|--------|--------|
| CHARDONNAY VDF..... | 3,80€ | 7,40€ | 14,60€ | 22,00€ |
| «Les Plans Nobles» | | | | |
| MUSCADET SUR LIE AOP..... | 4,20€ | 8,20€ | 16,20€ | 24,00€ |
| «La griffe de Bernard Chereau» | | | | |
| VIIGNIER IGP..... | 4,60€ | 9,00€ | 17,80€ | 26,50€ |
| «100%» | | | | |
| CÔTE DE GASCOGNE IGP..... | 4,60€ | 9,00€ | 17,80€ | 26,50€ |
| «Domaine Millet» moelleux | | | | |
| MENETOU SALON CONV BIO..... | | | | 36,00€ |
| «Première Cuvée» | | | | |
| CÔTES DU RHÔNE BIO..... | | | | 29,00€ |
| Maison Ogier «Artisane» | | | | |

Rosé

| | | | | |
|---------------------------|-------|--------|--------|--------|
| ÎLE DE BEAUTÉ IGP..... | 3,80€ | 7,40€ | 14,60€ | 22,00€ |
| «Giorgiu» | | | | |
| CÔTE DE PROVENCE BIO..... | 5,90€ | 11,60€ | 23,00€ | 35,00€ |
| «Esprit Grassier» | | | | |

Rouge

| | | | | |
|--|-------|-------|--------|--------|
| CÔTE DU RHÔNE..... | 3,80€ | 7,40€ | 16,60€ | 22,00€ |
| «Les celliers du clocher, Roc St-Jean» | | | | |
| GRAVES AOP..... | 4,60€ | 9,00€ | 17,80€ | 26,50€ |
| «Chanteloiseau» | | | | |
| SAUMUR CHAMPIGNY AOP..... | 4,80€ | 9,40€ | 19,00€ | 28,00€ |
| «Les loges» Drouet Frères | | | | |
| CORBIÈRE BIO..... | 4,80€ | 9,40€ | 19,00€ | 28,00€ |
| «Peyres Nobles» | | | | |
| ST-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP..... | | | | 32,00€ |
| «Le Fresne» | | | | |
| PIC-ST-LOUP BIO AOP..... | | | | 36,00€ |
| Domaine des Roc «SANCTO LUPO» | | | | |
| CÔTE DE BOURG AOP..... | | | | 28,00€ |
| Château «Roc de Breuil» | | | | |
| LALANDE DE POMEROL AOP..... | | | | 58,00€ |
| «Château Perron» | | | | |
| VALPOLICELLA SUPERIORE DOC..... | | | | 30,00€ |
| «Borgo Dei Ciliegi» | | | | |

Nos Desserts

| | |
|---|-------|
| Assortiment de 3 fromages du Moment..... | 9,00€ |
| Mousse au chocolat, crumble noisette..... | 6,50€ |
| Tarte tatin tiède, crème fraîche..... | 8,00€ |
| Crème brûlée..... | 7,00€ |
| Sarrasin au lait, caramel au beurre salé..... | 7,50€ |
| Mont Blanc..... | 7,00€ |
| Fromage blanc, crème de marron, meringue | |
| Café ou Thé gourmand..... | 7,50€ |

Irish
ou
Breizh coffee

• 7,00€ •

Nos Glaces Artisanales

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé
pistache, rhum raisin, pomme, citron, fraise
sésame noir, sarrasin, poire

| | |
|---|-------|
| Les grands classiques..... | 9,00€ |
| Dame blanche, Chocolat ou café liégeois | |
| La Fraîcheur..... | 9,00€ |
| Pomme, citron, poire, chantilly | |
| La Célac..... | 9,50€ |
| Sésame noir, sarrasin, vanille, chantilly | |

À vous de jouer
Composez votre plaisir

1 boule • 2,80€
2 boules • 5,50€
3 boules • 8,00€

Et plus si affinité...
Supplément Chantilly
• 1,00€ •

Nos P'tits trous

1 boule de glace et 2cl d'alcool

| | |
|---|-----------|
| Sorbet Citron avec limoncello ou vodka | |
| Glace Café avec Baileys | |
| Glace Rhum raisin avec rhum | |
| Glace Vanille avec whisky ou chouchen | |
| Sorbet Poire avec Liqueur de poire | |
| Sorbet Pomme avec Fine de Bretagne ou Calvados | |
| | • 5,00€ • |

Nos Digestifs 5cl

| | |
|------------------------------|-----------|
| Cognac, Calvados, Armagnac | |
| Cognac aux amandes | |
| Baileys, Get 27, limoncello, | |
| Poire, chouchen, | |
| Speakeasy menthe, | |
| Fine de Bretagne | |
| | • 7,00€ • |

Nos Boissons Chaudes

| | |
|--|-------|
| Café, Café allongé, déca, serré..... | 1,90€ |
| Café noisette..... | 2,00€ |
| Café crème..... | 2,30€ |
| Chocolat ou cappuccino..... | 3,50€ |
| Café ou chocolat viennois..... | 4,00€ |
| Thé ou infusion Dammann..... | 2,80€ |
| Thé vert, thé vert menthe fraîche, ceylon, earl grey, fruits rouges, rooibos citrus, camomille, verveine, verveine menthe fraîche | |

Suivez-nous
sur Facebook!



Vous êtes
chez nous
comme chez vous!

Passez la porte d'un lieu hors du temps.

À partager (ou pas...)

Découvrez
une sélection
de plats
entre tradition
et grain de folie!

| | |
|---|--------|
| Planche de charcuterie..... | 16,00€ |
| Pâté du Moulin, spianata piccante, jambon de parme, jambon fumé aux herbes | |
| Planche de fromage..... | 16,00€ |
| St-Nectaire, camembert, comté, chèvre frais | |
| Planche mixte..... | 16,00€ |
| Un peu des deux | |
| 12 Palourdes farcies..... | 13,50€ |
| Camembert rôti..... | 11,00€ |
| Miel, noix | |
| Quesadillas..... | 10,50€ |
| Spianata piccante, scamorza fumée, compotée d'oignons | |

Nos Apéritifs

| | |
|---|--------|
| Kir vin blanc, Kir pétillant ou Kir Breton..... | 4,20€ |
| Coupe de Prosecco..... | 5,00€ |
| Coupe Champagne BESSERAT..... | 10,00€ |
| Ricard ou Pastis..... | 3,80€ |
| Suze, Martini blanc ou rouge, porto..... | 3,80€ |
| Nos crèmes : cassis, mûre, framboise, pêche, cerise, violette | |

Déjeuner, dîner, goûter,
boire un verre entre amis...



C'est ici que ça se passe!

Nos Cocktails

Spritz ou spritz Fiorente
 Moscow ou London Mule
 Pina Colada
 Gin Tonic
 Ty Punch Breton
 Bloody Mary
 Americano • 8,00€ •
 Tequila Sunrise
 Mojito ou mojito fraise

Nos Eaux

Vittel 50cl 3,50€
 Vittel 100cl 5,50€
 San Pellegrino 50cl 3,80€
 San Pellegrino 100cl 5,80€

Nos Mocktails

Champagne
 BESSERAT

La bouteille

• 65€ •

Virgin Mojito ou Virgin Mojito Fraise

Virgin Colada

Pomm's

Jus de pomme, menthe, citron vert

• 6,00€ •

Pink

Jus d'orange, limonade, grenadine, citron vert

Nos Bières... et cidres

pression 25cl 33cl 50cl

La Blonde du MOULIN (5.5) 3,20€... 4,70€... 6,00€
 Affligem Blonde d'abbaye (6.7) 3,80€... 5,60€... 7,40€
 Affligem Blanche (4.8) 4,00€... 5,90€... 7,80€
 Gallia IPA (6) 4,20€... 6,20€... 8,20€

bouteilles

Desperados (Alsacienne... et oui) 33cl 6,50€
 Mort Subite Kriek (Belge) 33cl 6,00€
 Heineken (pour Sam) 25cl 5,50€
 Cerveoise (Gauloise) 33cl 7,50€
 Guinness West Indies (Irlandaise) 50cl 11,00€
 Cidre Le Terroir 33cl 5,00€

Nos Softs

Jus de fruits Granini 25cl 3,90€
 Orange, ananas, pomme, fraise, tomate
 Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre 33cl 4,20€
 Fuze Tea pêche 25cl 4,50€
 Orangina 25cl 4,50€
 Perrier ou Perrier tranche (+0.30*) 33cl 4,20€
 Diabolo 33cl 4,30€
 Limonade 33cl 3,80€
 Schweppes Tonic ou Agrumes 25cl 4,50€
 Sirop à l'eau 25cl 1,80€

Nos Entrées

Œuf mayonnaise 4,50€
le grand classique
 Camembert rôti miel et noix 11,00€
 12 Palourdes farcies 13,50€
 Saumon gravlax aux agrumes 9,00€
 Velouté du moment 7,50€
(Petits croûtons et comté rapé)
 Poireaux rôtis 7,50€
vinaigrette sésame
 Os à moelle gratiné 8,00€
 Pâté du Moulin 8,50€
et son tartare de cornichon

Menu du Jour

ENTRÉE & PLAT
 OU PLAT & DESSERT

• 16,50€ •

ENTRÉE & PLAT
 & DESSERT

• 21,00€ •

Uniquement le midi
 sauf week-end et jours fériés
 jusqu'à épuisement

Nos Salades

LA CAESAR 16,50€
Romaine, poulet croustillant, croûtons, œuf dur, parmesan, lard crispy, sauce Caesar
 LA TERROIR 16,50€
Salade, pommes de terre tièdes, lardons, gésiers confits, œuf dur, oignons confits

Nos Plats

Pavé de saumon au beurre blanc 18,00€
Poêlée de légumes du moment
 Onglet de bœuf ≈ 200 gr, (sauce poivre ou gorgonzola) 20,00€
Frites, salade
 Parmentier d'effiloché de porc confit à la patate douce 15,50€
 Tartare de bœuf au couteau, classique ou italien (+2*) 16,00€
Frites, salade
 Risotto à la crème de truffe, parmesan 16,00€
 Suprême de poulet jaune 17,00€
Jus corsé aux champignons, pommes paillason

Regardez autour de vous,
 vous découvrirez nos suggestions sur nos tableaux.

Nos Burgers (servis avec frites et salade)

LE GATSBY 16,50€
Salade, steak haché, oignons confits, sauce secrète, pickles de concombre, comté
 LE CRISPY 16,50€
Salade, filet de poulet croustillant, coleslaw, sauce tartare
 LE PULLED PORK 16,50€
Salade, effiloché de porc, sauce barbecue, pickles de chou rouge, scamorza fumée

Nos Pizzas

NAPOLITAINE « LA VRAIE » 12,00€
Sauce tomate, mozzarella, basilic frais
 REINE 14,00€
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc fumé aux herbes, origan
 CHÈVRE 14,00€
Crème, mozzarella, chèvre frais, pignons de pin, origan, miel (ou pas)
 4 FROMAGES 16,00€
Sauce tomate, mozzarella, parmesan, gorgonzola, scamorza fumée
 VEGGIE 15,00€
Sauce tomate, mozzarella, champignons, courgettes, poivrons, roquette
 BRETONNE 17,00€
Crème, mozzarella, champignons, saucisse, pommes confites
 ROYALE 19,50€
Sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, burrata entière, pesto, roquette
 PICANTO 16,50€
Sauce tomate, mozzarella, merguez, spianata piccante, poivrons, origan
 GORGONZOLA 16,00€
Sauce tomate, mozzarella, ail, gorgonzola, roquette
 MONTAGNARDE 18,00€
Crème, pommes de terre, lardons, Saint-nectaire
 CAMPIONE 15,00€
Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, poivrons, oignons confits, origan

Menu Bambin

Jusqu'à 10 ans

Poulet croustillant
 ou
 Steak haché
 Avec
 frites ou légumes

1 Boule de glace
 ou
 une petite mousse

• 11,50€ •

Sur nos pizzas :

Mozzarella Fior Di latte
 ... La vraie ...

Ici, tout est fait maison !

Portion de frites

• 4,00€ •