

## LES ENTRÉES

---

La terrine de canard maison <i>et sa charcuterie</i> .....	10,00
Le foie gras du Chef <i>et sa compote d'oignons</i> .....	12,00
Le gaspacho Saveurs d'ici .....	8,00
Le millefeuille de tomate mozzarella <i>et son pesto</i> .....	9,00
Le saumon fumé dans notre fumoir .....	12,00
L'entrée du jour .....	Voir l'ardoise

## LES SALADES

---

Crudités du moment	entrée	plat
<b>La Transianne</b> .....	10,00	14,00
<i>Foie gras du Chef, magret fumé dans notre fumoir, gésiers de volaille</i>		
<b>Le Maraîcher</b> .....	10,00	14,00
<i>Saumon fumé dans notre fumoir, crevettes, pétoncles</i>		



Tous nos plats sont faits maison, à l'exception de ceux marqués \*

Prix nets exprimés en euro.

## LES PLATS

---

<b>Le tartare au couteau</b> <i>origine charolaise, frites fraîches, salade</i> .....	17,00
<b>Le burger du moulin sauce BBQ</b> <i>180 gr de viande dans un bun artisanal</i> .....	14,00
<b>Les raviolis niçois *</b> <i>et leur jus de cèpes (Maison Perrin)</i> .....	17,00
<b>Le picadillas de la mer</b> .....	21,00
<i>3 poissons grillés selon fraîcheur et leur sauce homardine</i>	
<b>L'envie du Chef</b> .....	Voir l'ardoise
<b>Les grillades du Boucher</b> <i>(selon sélection)</i> .....	Voir l'ardoise
<b>Les grillades du Poissonnier</b> <i>(selon arrivage)</i> .....	Voir l'ardoise
<i>des poissons entiers grillés (environ 300/400 g)</i>	

## LE MENU ENFANT 10,00

---

steak haché, frites

ou nugget's de poulet, frites

ou nugget's de poisson, frites

+ 1 boule de glace au choix



*Tous nos plats sont faits maison, à l'exception de ceux marqués \**

*Prix nets exprimés en euro.*

## APÉRITIFS

---

Kir .....	12 cl	5,00
Kir royal .....	12 cl	12,00
Coupe de champagne .....	12 cl	12,00
Anisés (Ricard, 51, etc....) .....	4 cl	3,00
Martini (Blanc ou rouge) .....	4 cl	4,00
Suze .....	4 cl	4,00
Gin Gordon .....	4 cl	5,00
Vodka Smirnoff .....	4 cl	5,00
Rhum 3 Rivières .....	4 cl	6,00

## BIÈRES

---

1664 Pression .....	25 cl	4,00
1664 Pression .....	50 cl	7,50
Panaché .....	25 cl	5,00
Heineken <i>bouteille</i> .....	33 cl	6,00

## BOISSONS FRAICHES

---

Coca cola .....	33 cl	3,50
Coca cola zéro .....	33 cl	3,50
Orangina .....	25 cl	4,00
Nestea .....	20 cl	3,50
Limonade Pschitt .....	25 cl	3,00
Schweppes .....	25 cl	3,50
Jus d'orange PAGO .....	20 cl	3,50
Jus d'abricot PAGO .....	20 cl	3,50
San bitter .....	10 cl	4,00
Sirops : .....		2,50
<i>Grenadine, Menthe, Citron, Orgeat</i>		
Evian ( <i>plate</i> ) .....	50 cl	3,00
Evian ( <i>plate</i> ) .....	100 cl	5,50
Badoit ( <i>gazeuse</i> ) .....	50 cl	3,00
Badoit ( <i>gazeuse</i> ) .....	100 cl	5,50
S. Pellegrino ( <i>gazeuse</i> ) .....	100 cl	5,50
Perrier .....	33 cl	3,00

## COCKTAILS

Mojito .....	20 cl	11,00
Pina Colada .....	20 cl	10,00
Gin Tonic .....	20 cl	9,00
Whisky Coca .....	20 cl	9,00
Vodka orange .....	20 cl	9,00
Américano .....		9,00

## WHISKIES

J&B .....	4 cl	5,00
Glenfiddich .....	4 cl	7,00
Jack Daniels .....	4 cl	7,00
Bailey's .....	4 cl	6,00

## CHAMPAGNES

Canard Duchêne .....	75 cl	60,00
Jannisson Barradon grande réserve .....	75 cl	70,00
Jannisson Barradon brut rosé .....	75 cl	80,00

Notre composition fromagère du moment..... 9,00

## LES DESSERTS MAISON

Le Tiramisu ..... 8,00  
Le Croquant aux fruits de saison *et sa crème soufflée caramélisée* ..... 10,00  
La création chocolatée ..... 9,00  
Le Baba au rhum à discrétion ..... 7,00  
Le Succès glacé praliné à la brisure de nougatine ..... 9,00  
Le Délice gourmand ..... 8,00  
La Coupe glacée du Moulin *rose, violette, fraise des bois* ..... 8,00  
Le Dessert du Chef ..... Voir l'ardoise

## LES GLACES

### **Les sorbets pleins fruits :**

*citron, framboise, mangue, fruits de la passion, fraise*

### **Les crèmes glacées :**

*café, caramel fleur de sel, chocolat noir, menthe, pistache, vanille de Madagascar*

1 boule ..... 3,00  
2 boules ..... 4,00  
3 boules ..... 5,00  
Chantilly maison ..... 1,50



*Tous nos plats sont faits maison, à l'exception de ceux marqués \**

*Prix nets exprimés en euro.*

## MENU BISTRONOMIQUE

---

**35,00 €**

**entrée + plat + dessert**

*Le menu Bistronomique vous est proposé  
les week-ends et jours fériés.*

*Il est élaboré à base de produits frais  
sélectionnés auprès de nos partenaires  
et suivant la fraîcheur de leur produits.*

*Pour parfaire, la trilogie des desserts et ses douceurs subtiles.*

## MENU DU MIDI À L'ARDOISE

---

*du lundi au vendredi, hors jours fériés*

**Entrée + Plat**

**ou**

**Plat + Dessert**

**15,50 €**



*Tous nos plats sont faits maison, à l'exception de ceux marqués \**

*Prix nets exprimés en euro.*