

## APÉRITIFS

---

Kir .....	12 cl	5,00
Kir royal .....	12 cl	12,00
Coupe de champagne .....	12 cl	10,00
Anisés (Ricard, 51, etc .... ) .....	4 cl	4,00
Martini (Blanc ou rouge) .....	4 cl	4,50
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
Desperado <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 .....	25 cl	3,50
Limonade Pschitt .....	25 cl	3,00
Diabolo .....	25 cl	3,50
Schweppes .....	25 cl	3,50
Jus de fruits PAGO <i>Abricot, ananas, orange, tomate</i> .....	20 cl	3,50
San Bitter .....	10 cl	4,00
Sirops : <i>Grenadine, menthe, citron, orgeat, fraise</i> .....	20 cl	2,50
Vittel ( <i>plate</i> ) .....	50 cl	3,00
Vittel ( <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
Tequila Sunrise .....	20 cl	9,00
Gin Tonic .....	20 cl	9,00
Whisky Coca .....	20 cl	9,00
Vodka orange .....	20 cl	9,00
Américano .....	20 cl	9,00
Margarita .....	15 cl	10,00

## WHISKIES

---

J&B .....	4 cl	5,00
Glenfiddich .....	4 cl	7,00
Jack Daniels .....	4 cl	7,00

## CHAMPAGNES

---

Veuve Pelletier .....	75 cl	50,00
-----------------------	-------	-------

## LES ENTRÉES

---

Foie gras maison <i>et son pain aux quatre épices</i> .....	12,00
Saumon Label Rouge <i>fumé dans notre fumoir</i> .....	11,00
Caillette Varoise .....	8,00
Tartare de poisson frais <i>suivant la criée</i> .....	10,00

## LES SALADES

---

La Transianne .....	15,00
<i>Foie gras du Chef, magret fumé dans notre fumoir, gésiers de volaille</i>	
La Maraîchère .....	15,00
<i>Saumon fumé maison, pétoncles, gambas royale</i>	
La Gardiolaise .....	15,00
<i>Boule de mozzarella di buffala, chiffonade jambon cru, tomate et son pesto</i>	

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande à la caisse.*



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

*Prix nets exprimés en euro.*

## LES PLATS

---

Raviolis niçois «Maison Perrin» à la ricotta et basilic* .....	17,00
Burger du Moulin <i>frites maison</i> .....	14,00
Piccadillas de la mer .....	21,00
La fameuse côte de boeuf du Moulin +/- 1kg, 2 personnes.....	49,00

## L'ARDOISE DE LA SEMAINE

---

Une sélection de plats suggérés par le chef Petitjean variable suivant la saison, la fraîcheur de la criée, l'arrivage de notre boucher et le retour du marché, le tout cuisiné à sa sauce.

## LE MENU ENFANT 10.00

---

Steack haché, frites maison

ou Nugget's de poulet maison, frites maison

ou Nugget's de poisson maison, frites maison

+ glace fantaisie

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande à la caisse.*



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

*Prix nets exprimés en euro.*

## MENU DU MIDI À L'ARDOISE

*Du lundi au vendredi, hors jours fériés*

**Entrée + Plat**

**ou**

**Plat + dessert**

**15,50€**

**Complet = entrée + plat + dessert**

**21,00€**

## MENU DU MOULIN

**25,00€**

**Croustillant de chèvre chaud et pomme**

**ou Gaspacho du moment**

**Pavé de saumon grillé, riz et petits légumes**

**ou Onglet de boeuf, frites maison et salade**

**Mousse au chocolat du moment**

**ou 2 boules de glace au choix**

## 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.*

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande à la caisse.*



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

*Prix nets exprimés en euro.*

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

## LES DESSERTS D'ANGÉLINA

Le baba au rhum *et ses rhums à discrétion* ..... 8,00  
Le délice gourmand ..... 8,00  
La tartelette aux fruits de saison ..... 9,00  
La crème du Moulin ..... 7,00  
Le moelleux au chocolat noir ..... 9,00  
Le succès glacé au caramel beurre salé ..... 7,00  
La cascade aux fruits rouges, lit de spéculos ..... 8,00

## LES GLACES

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

*Citron, framboise, mangue, fruit 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

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande à la caisse.*



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

*Prix nets exprimés en euro.*