

LES ENTRÉES

Foie gras aux quatre épices <i>et sa compotée d'oignon rouge</i>	12,00
Terrine du Chef <i>accompagnée de sa charcuterie et de ses condiments</i>	10,00
Saumon fumé dans notre fumoir, mariné à l'huile d'aneth, baies roses	12,00
Feuilleté maison <i>et sa garniture forestière</i>	8,00
Croustillant de chèvre chaud	7,00

LES SALADES

Crudités du moment	entrée	plat
La Transianne	10,00	15,00
<i>Foie gras du Chef, magret fumé dans notre fumoir, gésiers de volaille</i>		
Le Maraîcher	10,00	15,00
<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

Souris d'agneau confite au miel et au romarin	23,00
<i>accompagnée de son écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive</i>	
Papillote de saumon au citron vert, sauce homardine <i>et légumes du moment</i> ..	18,00
Méli-mélo de poissons du jour <i>et son riz fantaisie</i>	21,00
T.Bone de veau, crème de champignons <i>et sa polenta onctueuse</i>	22,00
Raviolis niçois «Maison Perrin», selon l'humeur du Chef	17,00
Burger du Moulin au chèvre, champignons	
et magret de canard fumé dans notre fumoir, <i>frites maison</i>	14,00

L'ARDOISE DE LA SEMAINE

graphimage

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

Liste des allergènes sur demande



*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'ANGELINA

La crème brûlée, saveur du moment 7,00

Le cheesecake et son coulis de fruits rouges 8,00

La création chocolatée 9,00

Le délice gourmand 8,00

Le baba au rhum 8,00
rhum brun à la vanille, rhum blanc à la cannelle, à discrétion

Le mont-blanc aux marrons 10,00

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.

A L'ARDOISE

SELON LA SAISON ET LE RETOUR DU MARCHÉ

LA BOUCHERIE

- La Daube de sanglier ou de chevreuil
ou de joue de bœuf
- Le sauté de veau à la provençale
 - Le magret de canard
 - L'onglet de bœuf (*origine France*)
- Le gigot de 8 heures (*origine France*)
 - Le filet de bœuf (*origine France*)
- Les rognons de veau (*origine France*)
 - Les ris de veau (*origine France*)
- La côte de bœuf (*pour 2 personnes - 950 g*)
 - Le tartare de bœuf au couteau

LA POISSONNERIE

- Le filet de lingue
- Le filet de mostelle
- Le filet de lieu noir
- Le filet de julienne
- Les filets de rouget
- Le bar ou la daurade entière
- La poêlée de Saint-Jacques
 - Le tartare de saumon



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

Prix nets exprimés en euro.