



## *CARTE DES BOISSONS*

**V**M

Le Vieux Moulin

Restaurant - Bar - Hotel

## LES BULLES

	VERRE 12CL	37,5CL	75CL
Champagne Maison LOUIS CONSTANT	8,50€		40,00€
Crémant de Loire MONMOUSSEAU			28,00€
Blanc de Blancs COMTE DE RIBEAUCOURT			20,00€

## LES BLANCS

	VERRE 12CL	37,5CL	75CL
<b><u>LA LOIRE</u></b>			
Sauvignon Les Parcelles IGP	5,00€		27,00€
RETHORE DAVY (Terra Vitis)			
Sancerre AOC, JJ AUCHERE		20,00€	35,00€
<b><u>ALSACE</u></b>			
Riesling, WOLBERGER AOC		15,50€	28,00€
Gewurztraminer, WOLFBERGER AOC		17,00€	30,00€
<b><u>BORDEAUX</u></b>			
Graves CHATEAU BRONDELLE AOC	6,00€		30,00€
<b><u>LANGUEDOC</u></b>			
Côtes de Gascogne Gros Manseng	6,00€		27,00€
DOMAINE MAUBET			

## LES ROUGES

VERRE 37,5CL 75CL  
12CL

### VALLEE DE LA LOIRE

St Nicolas de Bourgueil 5,00€ 15,00€ 27,00€  
PETITS GRAINS AOC

### BEAUJOLAIS

Brouilly, CHATEAU DE PIERREUX AOC 16,50€ 29,00€  
Juliéna, MOULIN FAVRE AOC 28,00€

### BORDEAUX

Margaux Baron de Brane HENRI LUTON AOC 45,00€

St Emilion 37,00€

PUISSEGUIN LA RIGODRIE AOC

Bordeaux AOC 6,00€ 15,00€ 27,00€

CHATEAU REIGNAC DE TIZAC

### BOURGOGNE

Pinot Noir ANDRE DUCAL AOC 30,00€

### RHONE

Côtes du Rhône Villages, 27,00€  
DOMAINE DU LUQUET AOP

## LES ROSES

Coteaux Varois (Provence) 27,00€

CHATEAU DE L'ESCARELLE AOP

Coteaux Vendômois (Loire) 25,00€

MONTAGNE BLANCHE

Rosé BELLE EPINE (Pays d'OC) 5,00€

Certifié par FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE



AB  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

## LES EAUX MINÉRALES

	<i>Litre</i>	<i>50Cl</i>
<i>Plancoët / Vittel</i>	4,50€	3,50€
<i>San Pellegrino</i>	4,50€	3,50€

## LES SODAS ET JUS DE FRUITS

<i>Breizh Cola 33Cl, Breizh Cola Zéro 33Cl</i>	
<i>Perrier 33 Cl, Limonade 25Cl,</i>	3,20€
<i>Schweppes Tonic 25 Cl</i>	3,00€
<i>Jus d'Orange, Pomme, Ananas 25 Cl</i>	2,00€

## LES BOISSONS CHAUDES

	<i>Petit</i>	<i>Grand</i>
<i>Expresso</i>	2.00	4.00
<i>Café Crème</i>	3.00	5,00
<i>Chocolat Chaud</i>		5,00
<i>Thés de base</i>		4.00
<i>Thés Spéciaux</i>		4.50
<i>Infusions</i>		4.50



## COCKTAILS 9,50€

### *PIRATE DES CARAIBES*

*Punch Maison avec rhum blanc, jus d'orange et jus d'ananas, un fil de sucre de canne*

### *SPRITZ ST GERMAIN*

*liqueur fleur de sureau, pétillant et eau gazeuse*

### *APEROL SPRITZ*

*Aperol, pétillant et eau gazeuse*

### *PINA COLADA*

*Rhum blanc, jus d'Ananas et Noix de Coco, Crème*

## MOCKTAILS 7,50€

*(Sans Alcool)*

### *POMME D'AMOUR*

*Jus d'orange, jus de pommes pétillant artisanal et un filet de Grenadine*

### *VIRGIN COLADA*

*Jus d'ananas et Noix de coco, Crème*

### *DOUCEUR AMERE*

*Sirop de Cassis, Eau gazeuse et Schweppes Tonic*

## LES APERITIFS (10 cl)

<i>La Coupe de Champagne</i>	8,50€
<i>Kir à base de vin blanc</i>	5,00€
<i>Kir Pétillant</i>	6,50€
<i>La tendance locale : Kir Breton</i> <i>(Parfums Cassis, Mûre, Pêche, Cerise)</i>	4,00€

## LES VINS CUIITS (4cl)

<i>Martini Rouge ou Blanc, Suze, Campari, Ricard,</i> <i>Porto Rouge, Pineau des Charentes, Pommeau</i>	5.00€
--	-------

## LES WHISKIES (4cl)

<i>Jameson, Whiskey Irlandais</i> <i>(Favori du Chef !)</i>	8,00€
<i>Talisker, Glenkinchie, Oban,</i> <i>Lagavullin, Galaad</i>	10,00€

## LE CIDRE LOCAL

<i>Cidre Brut de Plerguer 75cl</i>	10,00€
<i>La Bolée</i>	3,00€

## LES BIERES

<i>Pelforth 25 Cl</i>	3.50€
<i>Pelforth 50 Cl</i>	6,00€
<i>Les Bières Bretonnes 33 Cl</i>	5,00€
<i>Chat Malo</i>	

## LES DIGESTIFS (4 cl)

<i>Cognac, Armagnac, Calvados, Get 27 ou 31,</i> <i>Baileys, Manzana, Limoncello</i>	5,75€
---	-------

## *Le Menu Du Moulin*

*Entrée-plat -dessert 37,00€  
Entrée plat ou plat dessert 32,00€  
Plat principal 25,00€*

*Noix de St Jacques à la Pomme et Céleri, Carpaccio de truffe  
Ou  
Foie Gras Maison Mi-cuit, Segments d'orange et figues*

*Filet de Lieu Jaune en robe de Lard et ragoût de cocos de Païmpol  
Ou  
Quasi de Veau cuisson lente et jus de Veau corsé  
Millefeuille de Légumes*

*Assiette de 3 Fromages  
Ou*

*Coulommiers tiède au Caramel  
(Supplément fromages 8,00€)*

*Tarte Ctron yuzu Meringuée  
Ou*

*Feuillantine de chocolat aux Copeaux de Chocolat Blanc*

*Ce menu évolue au gré des Saisons et des arrivages afin de vous  
garantir une cuisine de qualité*

## *Les Spécialités du Weekend et Jours fériés*

*Entrecôte Maître d'Hotel et pommes Frites*

*5€ supt dans le menu ou 28€ en carte*

*Poison Noble Selon Arrivage, purée de Patate Douce Sauce Qumkuatz+*

*5€ supt dans le menu ou 28€ en carte*

*Dessert du Moment*

*Menu Végétarien sur demande*

*(Nous ne sommes pas en mesure de cuisiner VEGAN, désolé)*

*Le Menu enfant*  
15,00€

*Suprême de Poulet pané Frites*

*Moelleux Chocolat  
ou Glace*