



CARTE DES BOISSONS

VM

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

LES ROUGES

VERRE 37,5CL 75CL
12CL

VALLEE DE LA LOIRE

5,00€ 15,00€ 27,00€

St Nicolas de Bourgueil

PETITS GRAINS AOC

BEAUJOLAIS

Brouilly, CHATEAU DE PIERREUX AOC

16,50€ 29,00€

Juliénas, 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,
DOMAINE DU LUQUET AOP*

27,00€

LES ROSES

27,00€

Coteaux Varois (Provence)

CHATEAU DE L'ESCARELLE AOP

Coteaux Vendômois (Loire)

MONTAGNE BLANCHE

25,00€

Rosé BELLE EPINE (Pays d'OC)

5,00€

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€*

*Foie Gras mi-cuit et Compote de poires aux épices de Noël
Ou
Duo de Noix de St Jacques et Crevettes et Crémeux de Butternut rôti
au Sarrasin*

*Filet de Lieu Jaune et son Risotto , sauce au curry Breton
Ou
Chapon farci aux Canneberges, Truffe et Marrons*

*Assiette de 3 Fromages
Ou
Coulommiers tiède au Caramel
(Supplément fromages 8,00€)*

*Eclair façon Paris Brest
Ou
Feuillantine Chocolat*

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

Les Spécialités du Week-end et Jours fériés

*Pièce De Bœuf Maître d'Hôtel et Pommes Frites
5€ supt dans le menu ou 28€ en carte
Poisson Noble Selon Arrivage , purée de Pommes de Terre
Sauce Champagne
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)*