

POUR BIEN COMMENCER

GRIGNOTAGES AU BAR

Terrine de Porc et pain Toasté 5,00€

Planche Melon au Jambon

ou Jambon-

Fromages 12,00€

Chips Pringles 2,00€

COCKTAILS 9,50€

PIRATE DES CARAIBES

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

RHUBARBE EPICE

Gin Rhubarbe et gingembre, limonade et Pétillant Fruits Rouges

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)

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

LES VINS CUIITS (4cl) 5.00€

Martini Rouge ou Blanc, Suze, Campari, Ricard,
Porto Rouge, Pineau des Charentes, Pommeau

LES WHISKIES (4cl)

Jameson, Whiskey Irlandais (Favori du Chef !)	8,00€
Talisker, Glenkinchie, Oban, Lagavullin, Cragganmore	10,00€

LE CIDRE LOCAL

Cidre Brut de Plerguer 75cl	10,00€
La Bolée	3,00€

LES BIERES


Pelforth 25 Cl	3.50€
Pelforth 50 Cl	6,00€
Les Bières Bretonnes 33 Cl	5,00€
Chat Malo, St Erwann	

LES DIGESTIFS (4 cl) 5,75€

Cognac, Armagnac, Calvados, Get 27 ou 31,
Baileys, Manzana, Limoncello



VINS ET CHAMPAGNE

	VERRE 12CL	37,5CL	75CL
LES BULLES			
 Champagne Maison , LOUIS CONSTANT	8,50€		40,00€
Crémant de Loire MONMOUSSEAU			28.00€
Blanc de Blancs COMTE DE RIBEAUCOURT			20,00€



LES ROSES DU MATIN

PROVENCE

Coteaux Varois CHATEAU DE L'ESCARELLE AOP			27.00€
--	--	--	--------

VENDEE

Fiefs Vendéens, MARIE DU FOU BIO AOP	6,00€		27,00€
---	-------	--	--------

LES BLANCS COMME NEIGE

VERRE 12CL

37,5CL

75CL

LA LOIRE

Sauvignon,
HENRI BOURGEOIS AOC

5,00€

27,00€



Sancerre,
HENRI BOURGEOIS AOC

20,00€

35,00€

ALSACE

Riesling,
WOLBERGER AOC

15,50€

28,00€

Gewurztraminer,
WOLFBERGER AOC

17,00€

30,00€

BORDEAUX

Graves,
CHATEAU BRONDELLE AOC

6,00€

30,00€

LANGUEDOC

Fleur Moelleux
CAVES DE RAUZAN AOC

6,00€

27,00€



SUR LE TAPIS ROUGE

	VERRE 12CL	37,5CL	75CL
<u>VALLEE DE LA LOIRE</u>			
<i>St Nicolas de Bourgueil</i> PETITS GRAINS AOC	5,00€	15.00€	27.00€
<u>BEAUJOLAIS</u>			
 <i>Brouilly,</i> CHATEAU DE PIERREUX AOC		16,50€	29,00€
<u>BORDEAUX</u>			
<i>Margaux Baron de Brane</i> HENRI LUTON AOC			45,00€
 <i>St Emilion</i> PUISSEGUIN LA RIGODRIE AOC			37,00€
<i>Côtes de Blaye,</i> CHATEAU LES JOUBERTS AOC	6,00€	15,00€	27,00€
<u>BOURGOGNE</u>			
<i>Pinot Noir</i>			30,00€

ANDRE DUCAL AOC

RHONE

Côtes du Rhône Villages,
DOMAINE DU LUQUET AOP

27,00€

POUR SE DESALTERER

Les Eaux Minérales

	<i>Litre</i>	<i>50Cl</i>
<i>Plancoët / Vittel</i>	4,50€	3,00€
<i>San Pellegrino</i>	4,50€	3,00

Sodas et jus de fruits

<i>Breizh Cola 33Cl, Breizh Cola Zéro 33Cl Limonade 25Cl,</i>	
<i>Perrier 33 Cl</i>	3,20€
<i>Schweppes Tonic 25 Cl</i>	3,00€
<i>Jus d'Orange, Pomme, Ananas 25 Cl</i>	2,00€
<i>Thé Glacé</i>	5,00

TOUT A UNE FIN !

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



A LA CARTE

LES ENTREES

<i>Foie Gras mi-cuit Maison et Compotée de Pommes au Cidre</i>	12,00€
<i>Tartare de St Jacques sur Bisque de Langoustines et Salsa de Tomates-Avocat</i>	14,00€
<i>Déclinaison de Saumon</i>	12,00€
<i>Tarte aux Champignons et glace aux cèpes</i>	12,00€



LES PLATS

<i>Poisson Noble Selon Arrivage</i>	25,00€
<i>Croustillant d'Agneau et Pomme de Terre Confite (UK ou NZ)</i>	25,00€
<i>Filet de Rumsteck au Poivre de Timut VBF</i>	22,00€
<i>Filet de Bar, risotto façon Paella,</i>	22,00€
<i>Entrecôte beurre Maître d'hôtel et pommes frites VBF</i>	25,00€



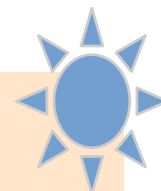
LES DESSERTS

<i>Feuillantine au Chocolat</i>	9,00€
<i>Tarte citron Revisitée</i>	9,00€
<i>Délice de Confiture de Lait et guimauve</i>	9,00€
<i>Ananas Confit et Sorbet Yuzu</i>	9,00€
<i>Assiette Gourmande</i>	12,00€

Le Chariot de fromages : 3 sélections au choix pour 8.00€

BON APPETIT

Le Menu du Moulin *Entrée-Plat-Dessert* **35€**



Foie Gras mi-cuit Maison
et Compotée de Pommes au Cidre
Ou
Tartare de St Jacques sur Bisque de Langoustines
et Salsa de Tomates-Avocat
Ou
Déclinaison De Saumon



Croustillant d'Agneau et Pomme de Terre confite (supt 3,00€)
Ou
Filet de Rumsteck au Poivre Timut VBF
Ou
Filet de Bar, Risotto
façon Paella.
Ou
Poisson Noble Selon Arrivage (supt 3,00€)



Feuillantine au Chocolat
Ou
Délice de confiture de Lait et Guimauve
Ou
Tarte citron revisitée



Ou
Ananas Confit et Sorbet Yuzu
ou
Assiette Gourmande (Supt 3€/pers)

Le Chariot de fromages : 3 sélections au choix pour 8.00€

LE MENU DES RANDONNEURS

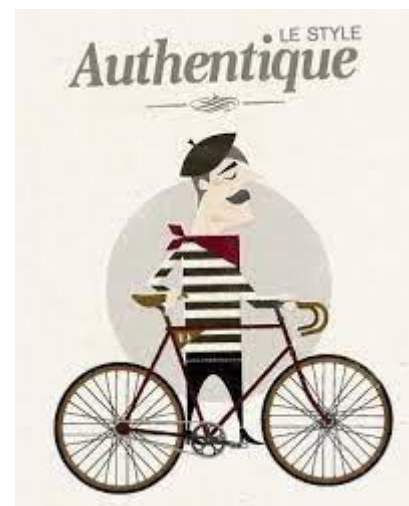
30.00€

Du Lundi au Vendredi

Déclinaison de Saumon

Suprême de Poulet forestière cuisson lente

Délice de confiture de Lait et Guimauve



LE MENU ENFANT jusqu'à 10 ans

15,00€

Suprême de Poulet pané Frites

□□□

Brownie Chocolat

ou

Glace

LE MENU ADO de 10 à 14 ans

22,00€

Suprême de Poulet forestière cuisson lente

ou

Burger Poulet et Frites

□□□

Brownie Chocolat

Ou

Délice de confiture de Lait et Guimauve





LE MENU VEGETARIEN
30.00€

Tarte aux Champignons
Ravioles Artisanales
Dessert au choix