

Le MOULIN du DIABLE

MENU GROUPE

Nom réservation :
 Numéro de téléphone :
 Date réservation :
 Heure réservation :
 Nombre de personnes :

Merci d'avoir choisi la crêperie Le Moulin du Diable pour votre repas !

Pour les groupes à partir de 8 personnes, nous vous proposons une formule conviviale à 25€/personne sans restriction sur l'ensemble de notre menu, incluant :

- une galette salée
- une crêpe sucrée
- salades vertes en accompagnement

Les boissons sont en supplément, à choisir sur place.

Nous acceptons les réservations jusqu'à 12 personnes **MAXIMUM**. Notre restaurant étant petit, nous précisons que pour un groupe de 12, vous serez placés sur 2 tables côtes à côtes.

Afin de nous assurer que votre expérience soit la plus fluide et agréable possible, et compte tenu de la petite taille de notre crêperie, nous vous demandons simplement de nous communiquer votre choix de menu à l'avance en remplissant les **cases dédiées**. Cela nous permet de mieux vous accueillir et de garantir un service rapide et serein le jour J !

Pour confirmer votre réservation, un acompte non remboursable équivalent à la moitié du nombre de convives est demandé.

Dès réception de cet acompte, votre réservation sera **ferme et définitive** et l'annulation de l'acompte impossible; assurez-vous donc avant votre paiement que vous avez le nombre correct de couverts.

CIC Est		RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE	
Identifiant national de compte bancaire - RIB			
Banque	Gueichet	N° compte	CIC
30087	33005	00021010002	64
Banque		Devises	
CIC STRASBOURG KLEBER		EUR	
Domiciliation			
CIC STRASBOURG KLEBER			
26 PLACE KLEBER			
67000 STRASBOURG			
03 90 41 65 78			
Remettez ce relevé à tout organisme ayant besoin de connaître vos références bancaires pour la domiciliation de vos virements ou de prélèvements à votre compte. Vous éviterez ainsi des erreurs ou des retards d'exécution.			
Identifiant international de compte bancaire		BIC (Bank Identifier Code)	
IBAN (International Bank Account Number)	CMCIBFRPP		
FR76 3008 7330 0500 0210 1000 264			
Domiciliation			
Titulaire du compte (Account Owner)			
LE MOULIN DU DIABLE STRASBOURG			
29 RUE FINKVILLER			
67000 STRASBOURG			
PARTIE RÉSERVÉE AU DESTINATAIRE DU RELEVÉ			

Nous vous remercions pour votre confiance, à bientôt dans notre crêperie !

BOISSONS

CIDRES	LES PICHETS 1 BOLÉE	2 BOLÉES	4 BOLÉES
	-25cl-	-50cl-	-1L-
Brut Pression 5%	4,50€	9€	16€
Doux 2%	4,50€	9€	16€
Rosé Doux 2,5%	4,50€	9€	16€
Poiré 3%	4,50€	9€	16€
<i>Cidre à base de poire.</i>			
LES BOUCHÉS TRADITIONNELS VIEILLIS EN BOUTEILLE			
Brut bio 4% -75cl-	13€		
Doux 2% -75cl-	12,50€		
Rosé Doux 2,5% -75cl-	13,50€		
Poiré 3% -75cl-	13,50€		

VINS D'ALSACE	VERRE	BOUTEILLE
	-12cl-	-75cl-
Gewurztraminer 13,5%	4,80€	24€
Fleurs d'été Rosé 12%	4,60€	21€
Pinot Noir 13%	4,80€	22€
Crémant 12%	5€	25€

APÉRITIFS	VERRE	BOUTEILLE
	-12cl-	-75cl-
Kir breton -12cl-	5€	
<i>Cidre brut ou doux et crème de fraise ou châtaigne.</i>		
Kir alsacien -12cl-	5,50€	
<i>Crémant et crème de cassis.</i>		
Pommeau AOC 17% -10cl-	5€	
<i>Mariage de jus de pomme et Calvados vieilli en fût de chêne.</i>		
Ricard 45% -4cl-	5€	
Chouchen 13% -10cl-	5€	
	-50cl-	14€
<i>Hydromel de miel distillé.</i>		

LES BIÈRES	VERRE	BOUTEILLE
	-25cl-	-50cl-
Bière pression	4,50€	8€
Picon	5€	9€
Panaché	4,50€	8€
Monaco	4,50€	8€
BIÈRES SANS ALCOOL -33cl-		
Leffe	4,80€	
<i>Bière sans alcool.</i>		
1664 Kronenbourg	4,20€	
<i>Bière sans alcool.</i>		
Picon sans alcool	5€	
<i>Sommer et 1664 Kronenbourg.</i>		

Grand Marnier -4cl- 40%	4,50€
Cointreau -4cl- 40%	4,50€
Whisky breton -4cl- 40%	6€
Calvados vieille réserve -4cl- 40%	4,50€

DIGESTIFS

COCKTAILS

Lucifer.....7,50€

Feuilles de menthe, crème de framboises et cidre rosé.

Spritz Breton.....8,50€

Aperol avec cidre doux ou brut.



	-50cl-	-1L-
Carola Bleue	4€	6€
<i>Eau plate.</i>		
Carola Verte	4€	6€
<i>Eau légèrement pétillante.</i>		
Jus de pomme -20cl-	4,30€	
Jus d'orange -25cl-	4,30€	
Jus de mangue -25cl-	4,30€	
Jus de tomate -25cl-	4,30€	
Diabolo -33cl-	3,80€	
Sirup à l'eau -33cl-	3€	
<i>Grenadine, Menthe, Citron, Violette, Kiwi.</i>		
Coca -33cl-	4,20€	
Coca Zéro -33cl-	4,20€	
Orangina -25cl-	4,20€	
Iced-Tea Pêche -33cl-	4,20€	
Limonade -33cl-	4,20€	

BOISSONS CHAUDES	Prix
Expresso ou déca	2,60€
Café au lait	3,80€
Café chantilly	3,90€
Chocolat chaud maison	4,20€
Thé ou infusion	3€
Irish Coffee	9€
<i>Whisky chaud, café, chantilly.</i>	



La légende du Moulin du Diable
 À deux pas de Guérande, au sommet d'une butte battue par les vents, se dresse le Moulin du Diable. Son surnom vient d'une étrange légende. Le meunier qui vivait là n'avait pas le sou pour reconstruire son moulin en ruine. Le diable lui proposa de le rebâtir en une nuit, en échange de son âme. Le soir même le marché est conclu et le Malin se met à l'ouvrage. Mais à l'aube, une pierre reste encore à poser. Le meunier prend alors une statue de la Vierge et la dépose à l'endroit laissé vide...ainsi le pacte est rompu et le Diable berné, s'enfuit vers le Croisic. On dit que le meunier vécut heureux et sa vie durant, prit plaisir à moudre le blé noir de la région pour les crêperies alentours.

OUVERTURE RESTAURANT	FERMETURE CUISINE	FERMETURE RESTAURANT
11H30	13H15	14H00
18H30	21H15	22H00

Afin de préserver notre équipe, nous vous remercions de respecter les horaires du restaurant ▼ Merci !

-La liste des allergènes est disponible sur demande-
 -Les prix indiqués sont nets et incluent le service-
 -Factures sur demande-



GALETTES

Galettes au sarrasin dit blé noir

La farine de sarrasin utilisée pour les galettes est garantie sans gluten.

LES COMPLÈTES

- Compleète Jambon • Jambon, emmental et œuf.....
- Compleète Champignons • Champignons à la crème, jambon, emmental et œuf.....
- Compleète Roquefort • Roquefort, jambon, emmental et œuf.....

LES GALETTES DU DIABLE

- Végétarienne • Végétarienne
- Végé'diable • Épinards, champignons à la crème, emmental, œuf et graines de sésame torréfiées.....
- Provençale • Légumes du soleil, emmental, œuf et paprika.....
- Munster • Un peu d'emmental, beaucoup de munster et éclats de noisettes.....
- 4 Fromages • Fromage de chèvre, roquefort, camembert, emmental, glace à la noix et éclats de noisettes.....
- Canadienne • Camembert, emmental, cranberries, noix de pécan et sirop d'érable.....
- Alpage • Fromage de chèvre, miel et éclats de noisettes.....
- Pâturage • Camembert, emmental, confit de figues et glace sésame noir.....
- Diabolina • Mozzarella râpée, mortadelle, tomates séchées et pesto vert.....
- Montagnarde • Crème épaisse, jambon fumé, fromage de chèvre et emmental.....
- Piquante • Sauce tomate, chorizo, fromage de chèvre, emmental, glace poivron et piment d'Espelette.....
- Carnivore • Bœuf haché, lard en tranches, sauce tomate, emmental et œuf.....
- Basse-cour • Émincé de poulet à la crème et au curry, épinards, emmental et œuf.....

LES SIMPLETTES

- Beurre salé.....
- Emmental.....
- Jambon emmental.....
- Œuf emmental.....
- Jambon œuf miroir.....

Suppléments
 Fromage 2,20€ | Œuf 1,80€ | Charcuterie 2,60€
 Légumes 1,50€

SALADES

- Salade bergère • Salade verte, fromage de chèvre, jambon fumé, éclats de noisettes.....
- Salade Québécoise • Salade verte, camembert, cranberries, noix de pécan, sirop d'érable.....

Crêpes sucrées à la farine de blé

LES CRÊPES DE BELZEBUTH

- Tentation • Pommes caramélisées, miel, noisettes grillées et flambée au Calvados.....
- Madeleine • Sirop d'érable, madeleine, glace madeleine et chantilly maison.....
- Pistache • Chocolat blanc fondu, éclats de pistaches, glace pistache et chantilly maison.....
- Moulin • Chocolat noir fondu, noisettes grillées, glace vanille et chantilly maison.....
- Bouton d'or • Mirabelles caramélisées, sorbet mirabelle de Lorraine et chantilly maison.....
- Coco • Chocolat noir fondu, noix de coco râpée, glace noix de coco et chantilly maison.....
- Ondine • Crème de marron, glace caramel beurre salé de l'île de Ré et chantilly maison.....
- Forêt-Noire • Chocolat noir fondu, cerises amarena, glace forêt-noire et chantilly maison.....
- Orange flambée • Chocolat noir fondu, sorbet orange et flambée au Cointreau.....

LES CLASSIQUES

- Sucre et beurre salé.....
- Sucre cannelle.....
- Nutella.....
- Chocolat.....
- Caramel au beurre salé.....
- Michoko.....
- Caramel beurre salé et chocolat.*
- Chocolat et noisettes.....
- Chocolat banane.....
- Nutella banane.....
- Miel et noisettes.....
- Miel.....
- Jus de citron et sucre.....
- Crème de marron.....
- Sirop d'érable.....
- Confiture fraise.....
- Pommes caramélisées.....
- Pommes caramélisées flambée au Calvados.....
- Flambée.....
- Flambée au Grand Marnier ou Calvados.*

Suppléments
 Chantilly maison 1,50€ | Glace 3€ | Flambage 1,90€
 (Grand Marnier, Calvados ou Cointreau)

Toutes les crêpes sucrées peuvent se faire sur une base de sarrasin !



COUPES GOURMANDES

- Dame Blanche • Glace vanille, chocolat noir fondu et chantilly maison.....
- Dame Orange • Sorbet orange, chocolat noir fondu et chantilly maison.....
- Dame Chocolat • Glace chocolat, chocolat noir fondu et chantilly maison.....
- Coupe Forêt-Noire • Glace chocolat et glace forêt-noire, cerise amarena et chantilly maison.....

COUPE À COMPOSER

- Glace artisanale.....
- Vanille, Caramel beurre salé, Pain d'épice d'Alsace, Madeleine, Chocolat, Pistache, Noix de coco.*
- Sorbet artisanal.....
- Orange, Mirabelle, Framboise.*

Supplément
 Chantilly maison 1,50€

