

Le MOULIN du DIABLE

MENU

BOISSONS

Alcools

Softs

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€

Cidre à base de poire.

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€

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

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

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>

COCKTAILS

Lucifer.....7,50€
<i>Feuilles de menthe, crème de framboises et cidre rosé.</i>
Spritz Breton.....8,50€
<i>Aperol avec cidre doux ou brut.</i>

LES BIÈRES

	-25cl-	-50cl-
Bière pression.....4,50€	8€	
Picon.....5€	9€	
Panaché.....4,50€	8€	
Monaco.....4,50€	8€	

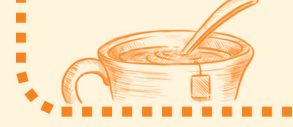
BIÈRES SANS ALCOOL | -33cl-

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>

DIGESTIFS

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

BOISSONS CHAUDES



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

Complète Jambon • Jambon, emmental et œuf.....11,50€
Complète Champignons • Champignons à la crème, jambon, emmental et œuf.....12,50€
Complète Roquefort • Roquefort, jambon, emmental et œuf.....12,90€

LES GALETTES DU DIABLE

Végédiable • Épinards, champignons à la crème, emmental, œuf et graines de sésame torréfiées.....13,50€
Provençale • Légumes du soleil, emmental, œuf et paprika.....12,90€
Munster • Un peu d'emmental, beaucoup de munster et éclats de noisettes.....14,50€
4 Fromages • Fromage de chèvre, roquefort, camembert, emmental, glace à la noix et éclats de noisettes.....13,50€
Canadienne • Camembert, emmental, cranberries, noix de pécan et sirop d'érable.....13,50€
Alpage • Fromage de chèvre, miel et éclats de noisettes.....13€
Pâturage • Camembert, emmental, confit de figues et glace sésame noir.....13€
Diabolina • Mozzarella râpée, mortadelle, tomates séchées et pesto vert.....13,90€
Montagnarde • Crème épaisse, jambon fumé, fromage de chèvre et emmental.....13,50€
Piquante • Sauce tomate, chorizo, fromage de chèvre, emmental, glace poivron et piment d'Espelette.....12,90€
Carnivore • Bœuf haché, lard en tranches, sauce tomate, emmental et œuf.....13,90€
Basse-cour • Émincé de poulet à la crème et au curry, épinards, emmental et œuf.....13,50€

Le chef vous suggère d'accompagner vos galettes d'une petite salade !



LES SIMPLETTES

Beurre salé.....4,50€	Œuf emmental.....8,50€
Emmental.....7,50€	Jambon œuf miroir.....8,50€
Jambon emmental.....9,50€	

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

SALADES

Salade verte.....5€
Salade bergère • Salade verte, fromage de chèvre, jambon fumé, éclats de noisettes.....13,50€
Salade Québécoise • Salade verte, camembert, cranberries, noix de pécan, sirop d'érable.....14,50€

LES CRÊPES DE BELZEBUTH

Tentation • Pommes caramélisées, miel, noisettes grillées et flambée au Calvados.....12€
Madeleine • Sirop d'érable, madeleine, glace madeleine et chantilly maison.....11€
Pistache • Chocolat blanc fondu, éclats de pistaches, glace pistache et chantilly maison.....11€
Moulin • Chocolat noir fondu, noisettes grillées, glace vanille et chantilly maison.....11€
Bouton d'or • Mirabelles caramélisées, sorbet mirabelle de Lorraine et chantilly maison.....11,50€
Coco • Chocolat noir fondu, noix de coco râpée, glace noix de coco et chantilly maison.....11€
On dine • Crème de marron, glace caramel beurre salé de l'île de Ré et chantilly maison.....11€
Forêt-Noire • Chocolat noir fondu, cerises amarena, glace forêt-noire et chantilly maison.....11€
Orange flambée • Chocolat noir fondu, sorbet orange et flambée au Cointreau.....12€

LES CLASSIQUES

Sucre et beurre salé.....4,50€	Miel et noisettes.....8€
Sucre cannelle.....4,50€	Miel.....8€
Nutella.....7€	Jus de citron et sucre.....6,50€
Chocolat.....7€	Crème de marron.....8€
Caramel au beurre salé.....8€	Sirop d'érable.....9€
Michoko.....9€	Confiture fraise.....6,50€
<i>Caramel beurre salé et chocolat.</i>	Pommes caramélisées.....9€
Chocolat et noisettes.....8€	Pommes caramélisées flambée au Calvados.....10,90€
Chocolat banane.....9€	Flambée.....8,50€
Nutella banane.....9€	<i>Flambée au Grand Marnier ou Calvados.</i>

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 !

Glaces

COUPES GOURMANDES

Dame Blanche • Glace vanille, chocolat noir fondu et chantilly maison.....8€
Dame Orange • Sorbet orange, chocolat noir fondu et chantilly maison.....8,50€
Dame Chocolat • Glace chocolat, chocolat noir fondu et chantilly maison.....9€
Coupe Forêt-Noire • Glace chocolat et glace forêt-noire, cerise amarena et chantilly maison.....9€

COUPE À COMPOSER

Glace artisanale.....3€ la boule
<i>Vanille, Caramel beurre salé, Pain d'épice d'Alsace, Madeleine, Chocolat, Pistache, Noix de coco.</i>
Sorbet artisanal.....3€ la boule
<i>Orange, Mirabelle, Framboise.</i>

Supplément
Chantilly maison 1,50€