



MOULIN ST. GEORGES

Le Moulin Saint Georges est une institution depuis 1879.
Ce restaurant au charme fou a connu un grand succès dans
les années 50 à l'époque de monsieur Henri Bénard dit
"la braise" car il cuisait sa viande à la braise.

Laurence est belge, Nicolas est argentin, ils sont
passionnés de voyages ...

Ils se sont rencontrés en Afrique, mariés en Bolivie et
en Belgique.

En 2018, ils ont déposé bagages et enfants à Pennedepie
pour reprendre le Moulin Saint Georges. Un sacré challenge!
Nicolas et Laurence perpétuent l'histoire du moulin Saint
Georges tout en gardant simplicité et esprit de famille.
Ils en ont fait un endroit chaleureux, atypique où il fait
bon de se retrouver entre amis et en famille comme à la maison.
C'est une cuisine fusion d'ici et d'ailleurs, des plats
généreux, des produits frais et de qualité qui combleront
vos papilles au gré des saisons.

Laurence et Nicolas Delgado

 **MOULIN ST. GEORGES**
RESTAURANT



MOULIN ST. GEORGES

LES ENTREES & TAPAS

Empanadas Argentinas chaussons farcis, cuits au four, typique de la gastronomie argentine

Plancha de 3pc au choix 13.50€

Plancha de 9pc au choix 38.00€

Plancha de 6pc au choix 25.00€

Empanada additionnel 4.00€

- Boeuf

- Fromage

- Mais, Mozzarella, basilic

- Poulet

- Jambon / Fromage

- Crevettes au curry Breton

- Poulet Fumé et Cheddar

- Chorizo / provolone

- Secreto porc Iberico

«Matrimonio» Chorizo argentin et Boudin noir grillé - chimichurri 14.50€

Friture de Calamar sauce tartare et citron grillé 14.50€

Fines Tranches de Boeuf séchées au sel et épices des Andes, truffe et Parmesan 15.00€

Ris de Veau grillé au style Argentin, persil et citron 14.50€

Planche Iberica Bellota 100% Iberico Pata Negra 21.00€

MENU PARA NINOS Jusqu'à 11 ans

Entrecôte d'argentine / Nuggets de poulet / 2 Empanadas / Cheeseburger
servi avec frites Maison

Boisson: Grenadine ou jus de pomme Bio

1 Boule de glace au choix : Chocolat / Fraises ou Vanille 14.00 €

MOULIN ST. GEORGES

Les viandes sont accompagnées de frites maison

PLATS & GRILL sauce « Chimichurri » et salade

«OJO DE BIFE» ANGUS D'ARGENTINE +/-280gr (Noix d'entrecôte)	34.00€
Tendre avec très peu de gras, tout son intérêt est dans sa tendreté	
«VACIO» ANGUS D'ARGENTINE +/-340GR (BAVETTE)	34.00€
Pièce de viande très tendre, juteuse et savoureuse, fibres longs	
«LOMO» ANGUS D'ARGENTINE +/- 250GR (FILET)	39.00€
Le morceau le plus tendre, très délicat et pas de gras	
«BIFE ANGOSTO» ANGUS D'ARGENTINE +/-390GR (FAUX FILET)	34.00€
Tendre et persillé recouvert d'une couche de graisse	
«ENTRAÑA» ANGUS D'ARGENTINE +/-340GR (HAMPE)	34.00€
Ses fibres sont longues et sa chair est fine superbement tendre et goûteuse	
LAGARTO DE PORC IBERICO BELLOTA +/- 330GR	33.00€
«cordon d'échine», viande longue et mince très persillée et goûteuse	
PLUMA DE PORC IBÉRIQUE +/- 330 gr	33.00€
Elle est caractérisée par sa tendreté et son fondant, un équilibre parfait entre la viande et sa graisse	
SAINT GEORGES BURGER 200 gr	28.00€
Hamburger maison composé de porc et boeuf, tomates confites, oignons caramelisés, chorizo, salade, fromage fondu, sauce et frites maison.	
MOULES DE BOUCHOT A LA MARINIÈRE	17.50€
MOULES DE BOUCHOT A LA CRÈME FERMIÈRE DE CHEZ MARIE	18.50€
GAMBAS SAUVAGE D'ARGENTINE	35.00€
Gambas poêlé, persillade, citron vert, paprika fumé, salade et riz à la bolivienne	
POISSON DU JOUR GRILLÉ	34.00€
Fenouil, citron vert et gingembre, accompagné de frites maison et salade (20min)	
PLAT VEGETARIEN	25.00€
Tajine de Légumes aux épices douces, riz torréfié à la bolivienne	



MOULIN ST. GEORGES

DESSERTS

DÉLICE ARGENTIN	Base de spéculoos, mousse banane et dulce de leche	13.00€
TARTE NORMANDE	Pâte feuilletée, pommes caramélisées au calvados glace caramel au beurre Salé, chips pommes maison	13.00€
MI-CUIT CHOCOLAT	Moelleux au chocolat, crème anglaise, brisures biscuit chocolat, dulce de leche et glace vanille	13.00€
DAME BLANCHE	2 boules glace vanille, crème chantilly, Sauce Chocolat maison et amandes torréfiées	13.00€
COUPE DE FRAISES	Coupe de fraises Gariguettes, crème fermière	13.00€
CAFE GOURMAND ARGENTIN	Alfajor Argentin, Glace au dulce de leche et un shot de legui [Licor argentin]	13.00€
COUPE COLONEL	2 boules de sorbet citron vert, servi avec vodka	9.50€
TROU NORMAND	2 boules de sorbet pomme, servi avec calvados	9.50€

GLACES

Dulce de leche et noix de Macadamia
Caramel Salé au sel de Camargue
Miel de Garrigue et Pignon de Pin
Pistache de Sicile Torréfié
Café au lait expresso Guatemala
Vanille à l'infusion de Gousses de Madagascar
Chocolat noir Guanaja 70% cacao
Fraises avec morceaux de fraises

SORBETS

Pamplemousse Rosado
Poire Lyonnaise
Mangue
Cidre fermier
Citron vert/gingembre confit
Pomme verte

1 boule: 4.00 € / 2 boules: 6.00 € / 3 boules: 7.50 €

MOULIN ST. GEORGES



SOFTS

Coca Cola 33 cl.....	5.00 €
Coca Cola ZERO 33 cl.....	5.00 €
Ice-tea Fuzetea 33cl	5.00 €
Sirop à l'eau 33cl	3.00 €
Jus de Fruits bio rêves 25 cl.....	5.00 €
Jus de Pomme fermier 25 cl	5.00 €
Jus de Pomme pétillant 25 cl	5.00 €

EAUX

Evian 1 L.....	6.50 €
Evian 50 cl.....	4.00 €
San Pellegrino 1 L.....	6.50 €
San Pellegrino 50 CL	4.00 €



CIDRES

Produits du Village

BIERES

75CL 16CL

Quilmes 4.5% (Argentine) 35 cl	7.00€	
Lefe pression 6.6% 25cl	5.50€	Fermier Brut..... 16.00€...5.00€
Lefe pression 6.6% 50cl	8.50€	Saint Georges Demi-Sec..17.00€...5.00€
Westmall Blonde 9.5% (Belgique) 33 cl....	7.00€	
Bière sans Alcool 33 cl	5.00€	

BIERES ARTISANALES

BOISSONS CHAUDES

	33 cl	75 cl
Alietum blonde Triple 8.4%.....	7.00€	13.00€
Ericio Ambré 6.8%	7.00€	13.00€
Ictis PALE ALE 6.2%	7.00€	13.00€

Café Espresso	3.00 €
Café Espresso Double	6.00 €
Thé ou infusion	3.50 €
Capuccino	4.50 €



MOULIN ST. GEORGES

APERITIFS

Martini Bianco/Rosso 9 cl.....	6.00€
Ricard 4 cl.....	6.00€
Pastis Artisanal 4 cl.....	6.00€
Porto Blanc/Rouge 9 cl.....	7.00€
Pommeau (Du Village) 9 cl.....	7.00€

GIN S TONIC 6cl

Bosque Nativo Patagonia (Argentine)	11.00 €
Arômes d'agrumes, de raisin, de romarin, de menthe et de genièvre sauvage	
Bosque Alta Montaña (Argentine).....	11.00 €
Mélange de genièvre, de cardamome, de coriandre, de fleur d'oranger, de citron, de girofle, de verveine citron et de pamplemousse	
Normindia (Normandie)	11.00 €
EL GIN DEL CHEF	11.00 €

COCKTAILS

Kir Normand	
[Calvados, Cidre Brut, Crème de Cassis].....	7.50€
Kir Royal	
[Champagne et Crème de cassis].....	15.00€
Kir Vin Blanc aligoté	
[Vin Blanc Aligote et Crème de Cassis].....	7.00€
Américaino Maison	
[Campari, Gin, martini Rosso, nolly prat et orange] ..	10.00€
Aperol Spritz	
[Aperol, Prosecco, Orange]	10.00€
Cuba Libre	
[rhum, coca cola et citron vert]	10.00€
Caïpirinha	
[cachaça, Cassonade, Citron Vert]	13.00€

WHISKY 6cl

J&B	5.00 €
Jack Daniels 40% -Etats-unis / Tennessee	7.00 €.
Kilchoman 46% Ecosse, Islay	10.00 €
Jura 12ans 40% Ecosse / Highlands-jura	9.00 €
Johnnie Walker Black	8.50 €
Arras Sherry Cash 55.8% Ecosse, Islay	11.00 €

MOULIN ST. GEORGES



CALVADOS DU VILLAGE 6cl

Vieille Reserve La Bouillette 10 ans 6 cl.....	12.00€
Hors d'age La Bouillette 15 ans 6 cl.....	15.00€

DIGESTIFS

LEGUI Traditionnel licor argentin	8.00€
MEZCAL, L'eau-de-vie mexicaine	8.00€
AMARULA Bayle's Sudafricaine	8.00€
RHUM Don PAPA / Plantacion Gran Añejo.....	10.00€
LA BLANCHE Eau de vie de Cidre	9.00€
OLMECA ALTOS Tequila 100% d'agave	8.00€

CHAMPAGNE

	16cl	75cl
Champagne Michel Guilleminot Blanc de Noirs	12.00€	48.00 €

VINS BLANCS

	16cl	37.5cl	75cl
Le Val de Loire AOC Pouilly Fumé Domaine Sébastien Treuillet	8.00€		40.00€
AOP Sancerre Les Charmes Domaine Vatan	7.00€	21.00€	31.00€
Vallee du Rhone Vin blanc moelleux Folle & Douce - Château de Valcombe BIO	7.00€	30.00€	

VINS BLANCS D'ARGENTINE ☀

	16CL	75CL
Argentino - Vin mousseux Champenois extra brut	8.00€	33.00€
Hedera Torrontes	7.00€	30.00€
Cameleon Chardonnay - Mendoza	7.00€	31.00€
Andillan - Chardonnay Chateau La Coste	8.00€	36.00€



MOULIN ST. GEORGES

VINS ROSES

	16cl	37.5cl	75cl
AOP Côtes de Provence Château Rouet Esterelle	7.00€	18.00€	28.00€
Rosé d'une nuit Château La Coste Côtes de Provence	8.00€		33.00€
Festivo Rosé Malbec 100% Valle de Uco Mendoza	6.00€		28.00€

VINS ROUGES FRANCES

	37.5cl	75CL
La Bourgogne AOP Pinot Noir Maurice Lapalus		37.00€
AOP Hautes Cotes de nuits domaine Guy et Ivan Dufouleur.....		49.00€
AOP Croze Hermitage bio -Les Pierrelles Domaine Belle.....		49.00€
Le Val de Loire AOP Saint-Nicolas de Bourgueil - Domaine de la Noue	19.00€	30.00€
Le Bordelais AOP St Emilion Grand Cru Château Saint Martial.....		52.00€

VINS ROUGES ARGENTINS

	16cl	75CL
 Camaleon Malbec	7.00€ / 33.00€	
 Hedera Malbec	7.00€ / 30.00€	
 Casarena 505 Malbec	7.00€ / 32.00€	
Super Malbec .Argentino - Valle de Uco Mendoza	7.00€ / 32.00€	
EL Enemigo Los Paraisos Bonarda	9.50€ / 49.00€	
 Andillan 100% Malbec by chateau LaCoste	9.50€ / 48.00€	
 Andillan BLEND (Bonarda, Cabernet Franc, Le Petit Verdot, Malbec)	9.50€ / 48.00€	
La Iride Partida seleccionada 2019 -Reserva - Malbec	9.50€ / 49.00€	
Hinojosa -Reserva - Malbec	9.50€ / 48.00€	
LA COSTE DE LOS ANDES Malbec 2017 - Chateau LA COSTE		81.00€
REPUBLICA DEL MALBEC		78.00€