# Le Moulin des Bergers

# Restaurant

Ouvert

De 11h30 à 14h00

&

De 18h00 à 21h30

09.80.77.99.72

## Spécialités Savoyardes

&

## Crêperie Artisanale

SAVOIE

ICI, le bonheur EST FAIT MAISON

BREIZH

# *Galette de sarrasin à la carte* 15,50 €

| | |
|---|---|
| **Andouillette** | Emmental, andouillette, moutarde, pommes de terre, crème fraîche |
| **Beaufortine** | Beaufort, lardons, pomme de terre, crème fraîche |
| **Biquette** | Emmental, noix, chèvre poêlé, miel, crème fraîche |
| **Bœuf-Bleu** | Emmental, bœuf haché, fromage au Bleu, noix |
| **Burger** | Emmental, bœuf haché, sauce tomate, cheddar, sauce burger |
| **Complète** | Emmental, œuf, jambon blanc |
| **Fermière** | Emmental, jambon blanc, chèvre, poireaux à la crème |
| **Forestière** | Emmental, œuf, champignons, cèpes, jambon cru |
| **4 fromages** | Raclette, fromage au Bleu, chèvre, Reblochon |
| **Normande** | Emmental, poulet, champignons, crème fraîche |
| **Paris** | Emmental, jambon blanc, champignons, ail, crème fraîche |
| **Plus Plus** | Emmental, œuf, jambon blanc, sauce tomate, champignons |
| **Raclée** | Raclette, pommes de terre, cornichons, jambon cru |
| **Savoyarde** | Emmental, œuf, diots au vin blanc, oignons |
| **Tartiflette** | Emmental, lardons, Reblochon, pommes de terre, crème fraîche |
| **Thonus** | Emmental, œuf, thon, poivrons, crème fraîche |
| **Végé** | Sauce tomate, champignons, maïs, pomme de terre |

Servi avec salade - Saladier supplémentaire : 5 € - Tout autre supplément : 2,00€

# Les Formules Crêperie

## Formule Midi 20,00 €

**1 Galette + 1 Crêpe**

***Galette au choix***

**Complète :** Emmental, œuf, jambon
**Frometon :** Emmental, raclette, reblochon
**Mycète :** Emmental, jambon, champignons

***Crêpe aux choix***

Beurre sucre, confiture, chocolat, caramel, Nutella

**Le midi uniquement**

## Menu Enfant (≤10 ans) 15,00 €

**1 sirop + 1 galette + 1 crêpe ou 1 boule de glace**

| ***Galette enfant*** | ***Crêpe enfant*** |
|---|---|
| Classique : jambon Fromage | Beurre sucre |
| Pirouette : jambon œuf | Chocolat |
| Cocotte : Fromage œuf | Nutella |

## Formule 3 30,00 €

2 Galettes à la carte

+

1 Crêpe dessert

(Sauf les flambées)

(Prix par personne, la formule ne se partage pas !)

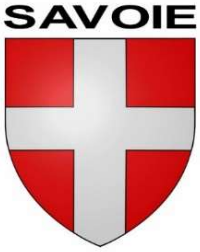
## Formule OPEN 40,00 €

Toutes les galettes et les crêpes

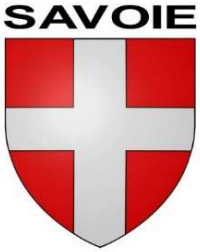
à Volonté !!!

(Sauf les flambées)

(Prix par personne, la formule ne se partage pas !)




# *Spécialités Savoyardes*




Minimum 2 personnes par spécialité

| | | |
|---|---|---|
| Fondue Savoyarde tradition | 24,00 €/pers | Servi avec croûtons de pain et salade |
| Fondue Savoyarde aux cèpes | 26,50 €/pers | |
| Fondue Savoyarde au bleu | 25,00 €/pers | |
| Raclette nature | 28,00 €/pers | Servi avec charcuterie, pommes de terre et salade |
| Raclette à la tomme | 29,50 €/pers | |
| Raclette dégustation (2 fromages) | 32,00 €/pers | |
| Reblochonnade nature | 28,00 €/pers | Servi avec charcuterie, pommes de terre et salade |
| Reblochonnade aux lardons | 29,50 €/pers | |
| Reblochonnade aux cèpes | 31,00 €/pers | |

*Supplément charcuterie : 2 personnes minimum, 8€/pers - Suppléments : salade 5€, pommes de terre 3€, œuf 2€*

# Côté Viande et Salades

## Pièce de bœuf sur pierre de lave — 30,00 €

(selon arrivage, ±200 g)

Légumes et sauce du moment

## Salades — 19,00 €

| | |
|---|---|
| **Salade Savoie** | Salade, Reblochon, Tomme, jambon cru, œuf snacké, croutons |
| **Salade Cabra** | Salade, fromage de chèvre snacké, pommes, lardons, noix, croutons |
| **Salade Atum** | Salade, thon, œuf snacké, pommes de terre, tomates confites, maïs |
| **Salade Valfré** | Salade, œuf snacké, jambon, bleu d'auvergne, tomates confites, croûtons |

# *Crêpes Sucrées*

**Les Classiques 6,00 €**
Beurre sucre - Citron – Marron
Chocolat - Choco coco - Choco amandes
Miel - Confiture - Caramel – Nutella

**Les Bananes 8,50 €**
Banane-choco, Banane-choco coco
Banane-Nutella, Bounty, Banane caramel

**Les Flambées 10,00 €**
Grand Marnier, Rhum, Génépi

**Les Givrées 8,50 €**

| | |
|---|---|
| Framboisine | Confiture de framboise, glace vanille, Chantilly |
| Arlétine | Confiture de rhubarbe, glace vanille, Chantilly |
| Ardéchoise | Crème de marron, glace vanille, Chantilly |
| Abricotine | Confiture d'abricot, glace vanille, Chantilly |
| Pommeraie | Pommes cuites, glace vanille, caramel, chantilly |

**Les Gourmandes 7,50 €**

| | |
|---|---|
| Amandine | Miel, amandes effilées grillées |
| Yin Yang | Chocolat noir, Chocolat blanc |
| Blanc Fraise | Chocolat blanc, Confiture fraise |
| Croq'miel | Miel, noix |
| Orangette | Confiture d'orange, chocolat noir |
| Pim's | Confiture de framboise, chocolat noir |

# *Coupes glacées*

**Les Festives (2 boules) 9,50 €**

| | |
|---|---|
| Café Liégeois | Glace café, café chaud, chantilly |
| Choco Liégeois | Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly |
| Mont blanc | Glace vanille & marron, meringue, crème de marron, chantilly |
| Banana –Split | Glace vanille & chocolat, banane, chocolat chaud, chantilly |
| Caramelito | Glace caramel, caramel beurre salé, meringue, chantilly |
| Dame Blanche | Glace vanille, chocolat chaud, chantilly |

**Les Coupes alcoolisées (2 boules) 10,00 €**

| | |
|---|---|
| Coupe Génépi | Glace Génépi, alcool de Génépi |
| Coupe Irish | Glace café, Whisky, chantilly |
| Coupe Colonel | Sorbet citron, Vodka |

**Les boules 1 boule 4,00 € - 2 boules 7,00 € - 3 boules 9,00 €**
Vanille - Chocolat - Citron - Caramel – Marron - Fraise - Café - Génépi

**Tarte Myrtille 8,00 €**

Tout supplément : 2,00 €

# *BOISSONS*

**Apéritifs**

| | |
|---|---|
| Kir – Kir Breton(12cl) | 5.00 € |
| Ricard (2cl) | 4.50 € |
| Martini, Porto, Suze (4cl) | 5.50 € |
| Whisky (4cl) | 7.00 € |
| Jack Daniel's (4cl) | 8.00 € |
| Aberlour 10 ans (4cl) | 9.00 € |
| Whisky Coca | 9.50 € |

| **Bière pression** | **25cl** | **50cl** |
|---|---|---|
| Blonde | 5.00 € | 9.50 € |
| Panaché | 5.00 € | 9.50 € |
| Monaco | 5.50 € | 10.00 € |
| Bière sirop | 5.50 € | 10.00 € |
| Picon bière | 6.50 € | 12.00 € |

| **Bière de Savoie** | **33cl** |
|---|---|
| Blanche ou Ambrée | 7.00 € |

**Cidre**

| | |
|---|---|
| Bolée brut / doux (20cl) | 4.50 € |
| Cidre Artisanal Brut/doux (75cl) | 15.00 € |
| Pichet de cidre (50cl) | 13.00 € |

**Les Softs**

| | |
|---|---|
| Evian (1l) | 6.00 € |
| San Pellegrino (1l) | 6.00 € |
| San Pellegrino (50cl) | 4.50 € |
| Perrier (33cl) | 4.00 € |
| Jus de fruits (25c) | 4.00 € |
| Coca-Cola (33cl) | 4.00 € |
| Orangina (33cl) | 4.00 € |
| Oasis tropical (33cl) | 4.00 € |
| Thé pêche (33cl) | 4.00 € |
| Diabolo (25cl) | 3.00 € |

**Les Vins**

**Vins IGP au détail**
Blanc/Rouge/Rosé
12cl : 5.00 € / 25 cl : 9.50 € / 50 cl : 16.50 €

**Vins de Savoie AOP** (75 cl)

| | |
|---|---|
| **Blancs** | |
| Apremont | 28.50 € |
| Abymes | 28.00 € |
| Roussette | 29.00 € |
| **Rouges** | |
| Mondeuse | 29.00 € |
| Pinot Noir | 29.00 € |

**Autres régions** (75 cl)

| | |
|---|---|
| **Rouge** | |
| AOP Côtes du Rhône | 27.50 € |
| **Rosé** | |
| IGP Méditerranée | 28.00 € |

**Boissons chaudes**

| | |
|---|---|
| Café | 2.70 € |
| Noisette | 3.10 € |
| Café Double | 5.10 € |
| Café Viennois | 5.90 € |
| Thé / Infusion | 4.00 € |
| Chocolat | 5.80 € |

**Digestifs** (4cl) 7.50 €
Génépi
Poire William
Get 27
Limoncello

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

**Chers clients,**

Afin de préserver le confort de tous et d ’optimiser notre espace, une participation de 15 € par chaise occupée est demandée lorsqu ’une personne, y compris un enfant, ne commande pas son propre repas.

Nous vous remercions chaleureusement de votre compréhension et vous souhaitons un agréable moment parmi nous.

*La Direction*

🌾 Au Moulin des Bergers, la tradition se perpétue !

Ici, notre farine de sarrasin est moulue sur place, au cœur de notre restaurant, dans le respect du savoir- faire d’autrefois.

Du grain à l’assiette, nous cultivons le goût de l ’authenticité et des bonnes choses, pour vous faire découvrir toute la richesse et le caractère du sarrasin.

Le Moulin des Bergers : l ’authenticité au cœur de vos assiettes.