



MENU DU JOUR

Uniquement du lundi au vendredi midi sauf jours fériés

Entrée du jour

Plat du jour

Fromage et Salade

Dessert et Café

16,90 €

PLAT DU JOUR

11,00 €

MENU ENFANT *jusqu'à 10 ans*

Steak haché ou Jambon ou Nuggets

Pâtes ou frites

Glace

7,50 €

*Un petit chemin
tranquille et charmant
c'est au vieux moulin
au bord d'un étang
d'eau grise et d'eau verte
où rêve le temps
qui passe et s'arrête.*

Orphée

Prix Nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Entrées

Foie gras maison au ratafia de champagne 	18,00 €
Salade trio : Foie gras maison, Saumon et Jambon de Vendée 	18,00 €
Chiffonnade de Jambon de Vendée 	08,50 €
Assiette de Saumon fumé et toasts 	09,00 €
Salade Verte et Tomate 	05,50 €
Escargots par 6 ou 12	08,00 € / 16,00 €

Salades chaudes



	Petite	Grande
Salade de crottin de chèvre chaud sur pain d'épices et ses lardons	08,50 €	16,00 €
Salade Paysanne (salade, pommes sautées, lardons, comté, persillade et œuf poché)	08,50 €	16,00 €
Salade du Vieux Moulin (salade, pommes sautées, gésiers, magret de canard fumé, œuf poêlé)	09,50 €	18,00 €
Salade Périgourdine (salade, haricots verts, gésiers, pommes sautées, champignons de Paris, magret de canard fumé et sa tranche de foie gras maison au ratafia)		21,00 €
Maroilles chaud (200 gr), salade et sa cochonnaille		17,00 €

Prix Nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Pâtes

Tagliatelles au saumon fumé	16,00 €
Tagliatelles à la Carbonara	14,50 €
Tagliatelles aux Saint Jacques	19,00 €
Tagliatelles aux Saint Jacques sauce roquefort	20,00 €

Burgers maison accompagnés de frites maison

Le Bacon : steak haché, galette de pommes de terre, bacon, Œuf poêlé, cheddar, tomate et sauce pita	15,50 €
Le Maroilles : steak haché, galette de pommes de terre, maroilles, Cheddar, tomate et sauce pita	15,50 €
Le Chèvre : steak haché, galette de pommes de terre, fromage de chèvre, cheddar, tomate et sauce pita	15,50 €
Le Comté : steak haché, galette de pommes de terre, comté, cheddar, tomate et sauce pita	15,50 €
Le Roquefort : steak haché, galette de pommes de terre, roquefort, magret de canard fumé, cheddar, tomate et sauce pita	17,50 €
L'auvergnat : steak haché, galette de pommes de terre, Tomme d'auvergne, oignons frits, cheddar, tomate et sauce pita	15,50 €
Le foie gras : steak haché, galette de pommes de terre, Foie gras maison au ratafia, cheddar, tomate et sauce pita	21,50 €

Prix Nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Poissons

Truite grillée	(Simplement grillée au four)	16.00 €
Truite Meunière	(Beurre et citron)	18.50 €
Truite Champenoise	(Crème, Ratafia et champignons de Paris frais)	18.50 €
Truite Estragon	(Crème et Estragon)	18.50 €
Truite Amandes	(Amandes grillées)	18.50 €
Truite Roquefort	(Crème et roquefort)	18.50 €

Toutes nos sauces sont à part

Brochettes de Saint Jacques au jambon de Vendée 25,00 €
sauce beurre blanc

Un accompagnement au Choix:

Frites, Pommes de terre sautées, Haricots verts,
Salade ou Pâtes

SAUCES MAISON 3,50€

Beurre Blanc

Meunière

Champenoise

Roquefort

Estragon

Accompagnement au choix supplémentaire 3.50 €

Prix Nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Viandes

Filet de bœuf (origine France) 23,00 €

Filet de bœuf façon Rossini* (origine France) 29,00 €

* Accompagné de sa tranche de foie gras maison

Andouillette grillée (5 A) 18,00 €

Andouillette 5A gratinée au Chaource et béchamel 22,50 €

Toutes nos sauces sont maison, merci de nous faire part de votre besoin à la commande

Un accompagnement au Choix:

Frites, Pommes de terre sautées, Haricots verts,

Salade ou Pâtes

Accompagnement supplémentaire 3.50 €

SAUCES MAISON

3.50 €

Echalote

Poivre

Beurre aillé

Moutarde

Roquefort

Prix Nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Fromages

Trio de fromages pour 1 personne 06.00 €

Dessert

Mousse au Chocolat 06,50 €

Crème Brûlée 06,00 €

Profiteroles 07,50 €

Ile Flottante 06,00 €

Cœur fondant au chocolat 06,50 €

Café ou Thé Gourmand 08,00 €

Panel du Vieux Moulin (4 petits desserts) 07,00 €

... et de nombreuses glaces

Prix Nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

CHAMPAGNES :

La coupe 10 cl

Bouteille

ROGGE – CERESER :

à Passy Grigny

Brut Tradition : 6,00 € 38,00 €

80% meunier, 20% pinot noir et 5% chardonnay

Brut Réserve : 60% meunier, 20% pinot noir et 20% chardonnay 42,00 €

Brut Rosé : meunier, pinot noir, chardonnay 6,00 € 42,00 €
et vin rouge de champagne

TANNEUX-MAHY : Carte blanche brut 38,00 €

à Mardeuil 60% pinot noir et 40% meunier

ROLAND CHAMPION : Grand Cru, Blanc de Blanc Millésime 2015 48,00 €
à Chouilly 100% chardonnayH. BLIN : Millésimé 2015 : 48,00 €
à Vincelles 50% meunier et 50% chardonnay**Apéritifs :**Ratafia, Marsala aux amandes, Guignolet kirsh, Muscat, Américano, Pineau des
Charentes, Campari Suze, Martini, Porto (5cl) 4.50 €

Get 27, Get 31, Menthe pastille (4 cl) 5.00 €

Bailleys (4 cl) 6.00 €

Vodka, Gin, Tequila, Malibu, Pisang, Soho, Rhum blanc ou brun : (4cl) 5,00 €

Whisky Clan Campbell : Baby (2 cl) 2,50 € Entier (4 cl) 4,50 €

Whisky Ballantines : Baby (2 cl) 3,00 € Entier (4 cl) 5,50 €

Whiskey Jameson : Baby (2 cl) 3,00 € Entier (4 cl) 5,50 €

Whiskey Jack Daniel's : Baby (2 cl) 3,50 € Entier (4 cl) 6,50 €

Whisky Aberlour 10 ans d'age Baby (2cl) 4,00 € Entier (4 cl) 8,00 €

Ricard, Pastis, Sambuca, Marie Brizard (2 cl) : 3,00 €

Kir (10 cl, bourgogne aligoté) : 3,50 €

Kir Royal (15 cl, champagne tradition) : 9,00 €

Prix Nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

<u>Bières pression :</u>	17 cl	25 cl	33 cl	50 cl
Bavik Pils : Blonde, Pils Belge 5,2 %	2,00 €	2,80 €	3,70 €	5,60 €
Panaché : Bavik pils et limonade	2,00 €	2,80 €	3,70 €	5,60 €
Monaco : Bavik, limonade et grenadine		2,90 €		5,80 €
Red : Pétrus saveurs griottes 8,5 %	2,80 €	4,00 €	5,30 €	8,00 €
Picon : Bavik Pils et picon bière		3,60 €		7,20 €

Bières bouteilles :

Heineken : blonde 5 % (25 cl)				2,80 €
1625 Notre Dame de Reims : blonde artisanale 5,7 % (33 cl)				4,00 €
Bermush triple malt : blonde artisanale double fermentation 7,9 % (33 cl)				4,20 €
Bermush blanche : blanche artisanale 3,8 % (33 cl)				4,20 €
Kwak : haute fermentation 8,4 % (33 cl)				4,20 €
Lefse blonde : blonde 6,6 % (33 cl)				3,80 €
Chimay bleu : trappiste brune 9 % (33 cl)				4,20 €
Désperados : aromatisé téquila 5,9 % (33 cl)				4,00 €
O'Hara's : IPA Irish Pale Ale 5,2 % (33 cl)				4,20 €
Duvel : Spécialité Belge 8,5 % (33 cl)				4,20 €
1664 sans alcool (33 cl)				3,50 €
Limonade (25 cl) :	2,80 €	Diabolo (25 cl) :		3,00 €
Jus de fruits (25 cl) : Orange, fraise, pomme, abricot, tomate				3,40 €
Orangina, Ice tea, Schweppes (25cl)				3,40 €
Coca-cola , Coca-cola zéro (33cl)				3,60 €

Eaux minérales plates ou pétillantes :

20 cl	Perrier			2,40 €
25 cl	Vittel			2,60 €
50 cl	Badoit, San Pellegrino, Vittel			3,50 €
1 L	Badoit, San Pellegrino, Vittel			5,00 €

Prix Nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

CARTE DES VINS :

Vins au verre : Rouge, Blanc ou Rosé 15cl 04,00 €

Pichet : Rouge, Blanc ou Rosé 25 cl 04,50 €

50 cl 06,50 €

1 litre 12,00 €

VINS BLANCS AOC :

Demie

Bouteille

Bordeaux (sauvignon), Fontbreuil 16,00 €

Gewurztraminer, Henri Weber 12,00 € 20,00 €

Bourgogne Aligoté, Valentin Vignot 12,00 € 18,00 €

Bourgogne Chardonnay vieilles vignes BIO, Domaine Tripoz 21,00 €

Sancerre Blanc, Michel Laurent 23,00 €

Chablis vieilles vignes, Domaine Dampt frères 28,00 €

VINS ROSES AOC :

Bordeaux Rosé, Terres douces 16,00 €

Coteaux d'Aix en Provence (AOP) 12,00 € 16,00 €

Tavel ,Les Mésillons 13,00 € 20,00 €

Terres Marine, Gris du Var 16,00 €

Prix Nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

VINS ROUGES AOC :

Demie Bouteille

Côtes de Bourg, Château Lamothe,		17,00 €
Lussac Saint Emilion, La Croix Saint-Roc	12,00 €	
Côtes du Rhône Vieilles Vignes, Domaine St Privat		15,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil , J & V Mabileau	12,00 €	19,00 €
Saumur Champigny BIO, Domaine de Sanzay		19,00 €
Bourgogne Pinot Noir, Domaine Dampt Frères		21,00 €
Bourgogne Pinot Noir Epineuil, Domaine Dampt Frères	14,00 €	
Sancerre rouge, Michel Laurent		23,00 €
Saint Georges Saint Emillion 2018, Ad Astra		27,00 €

BOISSONS CHAUDES :

Thé, Infusion	2,00 €	- Chocolat	2,50 €
Expresso - normal	1,40 €	- petit crème	1,60 €
- allongé	1,50 €		
- double	2,80 €	- grand crème	3,20 €

DIGESTIFS :

Calvados (hors d'âge), Cognac, Armagnac (2 cl)	3,50 €
Marc de Champagne (2cl)	3,50 €
Triple sec (2cl)	3,50 €
Eau de vie blanche (2cl) Poire ou Mirabelle	3,50 €

Prix Nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération