

Restaurant le Moulin Moine

Cocktails maison

Sans alcool, 18cl :

le dernier été.. 6.90€

Thé glacé fraise des bois & rhubarbe, sirop de framboise, feuilles de menthe & perles de jus de mangue !

le 1051 ! 6.90€

Purée de fruit de la passion, sirop de melon, jus de fraise & citron vert !

Avec alcool, 18cl

mojito du moulin ! 8.90€

Rhum, feuilles de menthe, limonade, sirop de sucre de canne, citron vert ou fruit du moment !

le coup de soleil ! 8.90€

Gin, liqueur de melon, jus d'ananas, Purée de fruit de la passion, & citron vert !

cocktail du moment.. 8.90€

Selon l'inspiration du barman !

Classiques

Kir vin blanc 10cl 3.80€

Kir pétillant 10cl 4.20€

Kir breton 10cl 4.20€

Ricard 2cl 3.80€

Pastis Combier 2cl 3.80€

Martini blanc 4cl 3.80€

Porto rouge 4cl 3.80€

Whiskys

Gwalarn 4cl breton 6.20€

Togouchi 4cl japonais 6.90€

Slane 4cl irlandais 6.90€

Bières

A la pression !

Elles varient selon l'humeur du barman, demandez-nous !

Sodas, eaux & jus de fruits

Coca Cola, Coca Cola Zero, Perrier 33cl 3.80€

Orangina, Fuzetea, Jus de fruits Granini 25cl 3.50€

Limonade, Soda Rhubarbe, Soda Pomme/Cassis, Soda Pomelo 33cl 4.20€

Jus de pomme By la Distillerie du Pré sec, Jallais 33cl 4.20€

Sirop à l'eau, Diabolo 25cl 3.20€

San Pellegrino, Vittel 50cl 4.20€

San Pellegrino, Vittel 100cl 5.60€



Les mercredis, jeudis et vendredis midis

Le Menu est à 18€
avec un plat
et un dessert au choix
dans toute la carte !



Les dimanches midis

Nous vous proposons
un Menu à 30€
(prix & produits variant selon la saison)
avec une entrée, un plat
(au choix un poisson ou une viande)
et un dessert !

Blancs

IGP Sauvignon blanc

Domaine Leblanc

Verre, 12cl : 4,60€ . Bouteille, 75cl : 19,20€

IGP Chardonnay - Cœur de Schistes

Domaine de la Ragotière

Verre, 12cl : 5,40€ . Bouteille, 75cl : 23,80€

La Galope - IGP Côtes de Gascogne

Domaine de l'Herré

Verre, 12cl : 4,80€ . Bouteille, 75cl : 20,50€

AOP Bonnezeaux

Domaine Leblanc

Verre, 12cl : 5,40€ . Bouteille, 75cl : 23,80€

Rouges

IGP Dénigré

Domaine Leblanc

Verre, 12cl : 5,40€ . Bouteille, 75cl : 23,80€

AOP Pecharmant

Marquis du tertre

Verre, 12cl : 4,90€ . Bouteille, 75cl : 21,50€

AOP Minervois - Château rivière

Domaine Foncalieu

Verre, 12cl : 4,90€ . Bouteille, 75cl : 21,50€

Orimos - IGP Saint Guilhem le désert

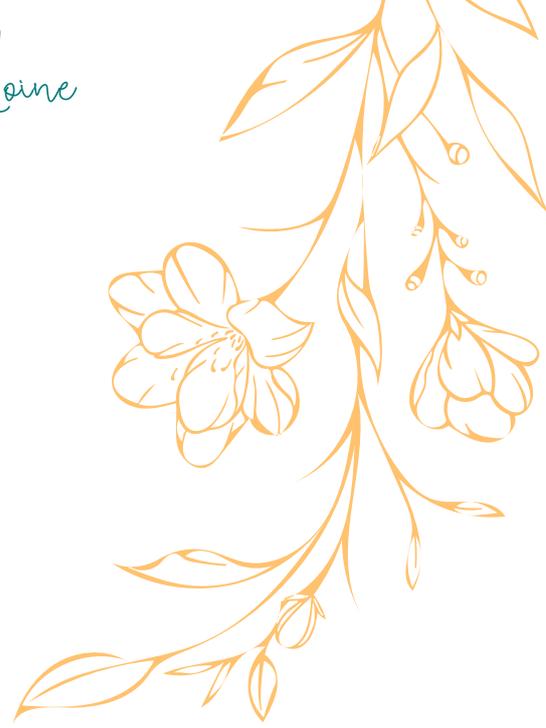
Domaine Fonjoya

Verre, 12cl : 4,90€ . Bouteille, 75cl : 21,50€

La Galope - Malbec - IGP Pays D'Oc

Domaine de l'Herré

Verre, 12cl : 4,60€ . Bouteille, 75cl : 19,80€



Rosés

IGP Ile de Beauté - Corse

Coteaux de Samuletto

Verre, 12cl : 4,60€ . Bouteille, 75cl : 19,50€

Délice d'été - AOP Cabernet d'Anjou

Domaine Leblanc

Verre, 12cl : 4,60€ . Bouteille, 75cl : 19,20€

Cidre & Pétillant

Cidre Doux ou Brut

Domaine Val de Rance

Bolée, 25cl : 4,60€ . Bouteille, 75cl : 10,80€

Crémant de Loire Brut

Domaine Leblanc

Bouteille, 75cl : 23,80€

Restaurant le Moulin Moine

Salades

La Cabri'Olé

petite 11.40€ grande 14.40€

Salade, toasts de fromage de chèvre frais, poivrons, tomates cerise, dés de Comté, courgettes grillées & vinaigrette

La Melonade

11.80€ 14.80€

Salade, toast de Foie gras maison, pétales de jambon, dés de melon, fêta, tomates cerise & vinaigrette

Poêlées

Accompagnement maison au choix :
Frites ou Fondue de poireaux à la crème

Poulet Pesto !

14.60€

Emincé de poulet, pesto vert, tomates séchées, pétales de jambon sec & champignons frais à la crème

La Gourmet

17.50€

Magret de canard, sauce aux cèpes maison, toast de Foie gras maison & champignons frais à la crème

Burn août..

16.20€

Sot l'y laisse de dinde, sauce au poivre maison & champignons frais à la crème

Bon Jean !

15.80€

Sans accompagnement !

Emincé de Jambonneau, sauce oignons maison, Morbier, pommes de terre & salade

Jacques à dit..

17.90€

Noix de saint jacques, gambas décortiquées, crème & champignons frais à la crème

Pièce du boucher

Selon le marché...

Menu des enfants 11€

Jus de Pommes

Ou

Coca Cola

Burger maison

Pain burger, ketchup, steak haché, fromage à raclette & tomate
Servi avec des frites maison

Ou

Filet de poulet
à la crème

Servi avec des frites maison

Dessert maison

Ou

Boule de glace

Planchette apéro' 16.00€

Fromage de chèvre frais, melon, filet mignon séché, Comté & Rosette

Pizzas

sauf les dimanche midis

petite grande

Top à la vachette !

14.80€ 16.80€

Sauce tomate, mozzarella râpée, Coppa, steak haché "Angus", fromage de chèvre frais, œuf & olives

Houla, Houla la ! 

14.40€ 16.40€

Crème, mozzarella râpée, Comté, Morbier, fromage de chèvre frais & olives

Jambonette

14.80€ 16.80€

Sauce oignons maison, mozzarella râpée, Morbier, émincé de Jambonneau, olives, pommes de terre & oignons frits

Sa majesté

13.80€ 15.80€

Sauce tomate, mozzarella râpée, champignons frais, œuf, pétales de jambon sec, tomates cerises & olives

Stepheeeen !

13.90€ 15.90€

Crème, mozzarella râpée, émincé de poulet, courgettes grillées, poivrons, olives, champignon frais, tomates cerise & Fêta.

Burgers

pain burger artisanal
made in jallais !

Servi avec frites maison
& salade verte

Mi-Groin Mi-Meuh 

17.50€

Pain à burger, steak haché "Angus", sauce oignons maison, tomates, fromage à raclette & bacon

Numéro bis'

16.90€

Pain à burger, filet de poulet, courgettes grillées, fromage de chèvre frais & sauce "poulet rôti" maison

Restaurant le Moulin Moine

Brioche façon pain perdu maison

Caramoelleuse ! 8.50€

Brioche, boule de glace vanille,
caramel au beurre salé maison,
pépites de pralin caramélisées
& chantilly maison

Moustache des bois.. 8.50€

Brioche, boule de glace pistache,
morceaux de fraises, éclat de pistache
coulis de fruits rouges et chantilly maison

Buenos dias ! 8.50€

Brioche, boule de glace Stracciatella,
Kinder Buenos, Shockobons,
sauce chocolat maison & chantilly maison

Coupes glacées

La Goodbye ! 7.90€

Glace nougat, vanille &
caramel au beurre salé,
chantilly, caramel au beurre salé
& noisettes caramélisées maison

L'After 24 ! 7.90€

Glace chocolat lait, stracciatella
& menthe-chocolat,
chantilly & sauce chocolat maison

La Tahiti'  7.90€

Sorbet mangue, ananas
et passion, chantilly maison
& coulis de fruits exotiques

Les 3 fromages ! 6.20€

Fromage de chèvre frais,
Morbier, Comté & beurre demi-sel

Desserts maison

Café, infusion
ou thé gourmand 7.80€

Boisson chaude accompagnée
de mignardises maison

Digestif gourmand 8.80€

Digestif accompagné
de mignardises maison

Palet d'été ! 7.90€

Palet breton maison, fraises,
ganache vanille maison
& coulis de fruits rouges

La Mousse au chocolat
du Moulin ! 7.80€

À composer vous-même..

1 boule 2.90€

2 boules 4.90€

3 boules 5.90€

Parfums au choix :

Vanille, Chocolat au lait, Pistache,
Caramel au beurre salé,
Menthe-Chocolat, Stracciatella,
Café, Rhum-Raisin, Fraise,
Citron jaune, Poire, Ananas,
Framboise, Cassis, Passion, Mangue

Supplément aux choix : 1.00€

Chantilly Maison,
Caramel au Beurre Salé Maison,
Sauce Chocolat Maison