

Cocktails maison

Roudoudou 6,90€
(Sans alcool, 20cl)

Sirop de caramel au beurre salé
& Jus d'abricot & banane

Barba' belle 6,90€
(Sans alcool, 20cl)

Purée de rhubarbe,
Jus de pomme & kiwi
& Canada dry

Classiques

Kir vin blanc (10cl) 3,80€

Kir pétillant (10cl) 4,20€

Kir breton (10cl) 4,20€

Ricard (2cl) 3,80€

Pastis Combiér (2cl) 3,80€

Martini blanc (4cl) 3,80€

Porto rouge (4cl) 3,80€

Bières pressions & bouteilles

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 By Sterne & Mousse, Rochefort sur Loire (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€

Céline en Jean' 8,90€
(Avec alcool, 20cl)

Gin, citron jaune,
Purée de rhubarbe,
& Canada dry

Bah la Nana ! 8,90€
(Avec alcool, 20cl)

Liqueur de banane, citron jaune,
Jus de pomme & kiwi,
& sirop de noisette

Cocktail du Moment 8,90€
(Avec alcool, 18cl)

Selon l'inspiration du barman !

Rhums arrangés (4cl) 6,00€
By Papa @ Rhum,
Rochefort sur Loire

Vanille & Fève de tonka R3

Orange & pain d'épice R2

Passion & Citron vert R4

Mangue & Poivre timut R6

Ananas & Romarin R5

Whiskys

Lefort (4cl) Français 4,80€

Akashi (4cl) Japonais 6,80€

Slane (4cl) Irlandais 6,20€

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
(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 - 2022

Domaine Leblanc

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

La Galope - IGP Côtes de Gascogne - 2022

Domaine de l'Herré

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

AOP Bonnezeaux - 2022

Domaine Leblanc

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

Rosés

Jambe de Chien - IGP Saint Guilhem le Desert - 2022

Domaine Fonjoia

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

Délice d'été - AOP Cabernet d'Anjou - 2022

Domaine Leblanc

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

Rouges

IGP Dénigré- 2018

Domaine Leblanc

Verre, 12cl : 5,20€ . Bouteille, 75cl : 22,80€

AOP Pecharmant - 2019

Marquis du tertre

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

AOP Corbière -Via Nostrum - 2019

Domaine Foncalieu

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

Pinotage- 2021

Ernst Gouws & Co - Afrique du sud

Verre, 12cl : 5,20€ . Bouteille, 75cl : 22,80€

Le Versant - Pinot noir - IGP Pays D'Oc - 2022

Domaine Foncalieu

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



Cidre et 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€

Entrées

Tartelette biquette 12,90€
Tartelette, crème de fromage de chèvre,
lard fumé, miel & pommes

Foie gras du chef 9,80€ 14,80€
Foie gras maison, toasts aux oignons,
confiture de figue & fleur de sel

Poêlées

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

Poulette 14,40€
Emincé de poulet, lard fumé,
dés de panais, crème au curry
& champignons frais à la crème

Festival de canne 16,30€
Aiguillettes de canard, sauce au cèpes maison
& champignons frais à la crème

La Morteau ! 15,20€
Saucisse de Morteau émincée, crème,
sauce moutarde à l'ancienne maison,
& champignons frais à la crème

Pic nic douille.. 15,30€
(sans accompagnement)
Emincée d'andouille, pommes de terre,
Camembert, crème & salade verte

Jacques à dit.. 17,50€
Noix de saint jacques, Gambas décortiquées,
crème & champignons frais à la crème

Pièce du boucher

Selon le marché...

Menu des enfants 10€
jusqu'à 10 ans

Jus de pomme
Made in Jallais

Ou

Coca-cola

Burger maison

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

Ou

Filet de poulet
à la crème

Servi avec des frites maison

Dessert maison

Ou

Boule de glace

Petite grande

Planchette apéro' 15,00€

Fromage de chèvre frais bio,
Filet mignon séché,
Morbier, camembert & jambon Serrano

Pizzas

Petite grande

Top à la vachette ! 14,50€ 16,50€
Sauce tomate, steak haché "Angus",
fromage de chèvre frais bio, œuf fermier,
fromage, olives & Spianata

Club des cinq ! 13,80€ 15,80€
Crème fraîche, Comté, Morbier,
Camembert, fromage de chèvre frais bio,
fromage & olives

Piste rouge 14,30€ 16,30€
Sauce oignons maison, pommes de terre,
fromage à raclette, Bacon,
olives, fromage & oignons frits

La majesté 13,50€ 15,50€
Sauce tomate, champignons frais,
jambon Serrano, tomates cerises,
œuf fermier, fromage & olives

Douillette 13,90€ 15,90€
Sauce oignons maison, camembert,
émincée d'andouille, fromage,
pomme de terre & olives

Burgers

Pain burger
Artisanal
Made in Jallais !

Servi avec frites maison
& salade verte

Mi-Groin Mi-meuh 16,90€

Pain à burger, Steak haché "angus",
sauce oignons maison, tomates,
fromage à raclette & Bacon

Le Jurassien 16,50€

Pain à burger, saucisse de Morteau,
sauce oignons maison, tomates,
moutarde à l'ancienne & Morbier

Brioche façon pain perdu maison

Caramoelleuse 7,90€

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

Buenos Dias ! 7,90€

Brioche, boule de glace Stracciatella, Kinder Bueno, Kinder Schoko-bons, sauce chocolat & chantilly maison

Apple' moi ! 7,90€

Brioche, sorbet pomme, spéculoos, pommes caramélisée, sirop d'érable & chantilly maison

Coupes glacées

Gargamel 7,80€

Glace vanille, caramel au beurre salé et nougat, chantilly maison, caramel au beurre salé maison & pépites de pralin caramélisées

Tic & Tac 7,80€

Glace pistache, chocolat noisette et vanille, sauce chocolat et chantilly maison & Kinder Bueno

Pomme d'Api' 7,80€

Sorbet poire et pomme, glace yaourt, chantilly maison & palet breton

Cocktails chauds & gourmands

Père Castor ! 8,90€

Café, rhum arrangé café & noisette, Sirop de noisette & chantilly maison

Let it Snow.. 6,90€

Chocolat chaud, sirop de tiramisu & chantilly maison

Les 3 Fromages !  6,20€

Fromage de chèvre frais bio, Camembert, Comté & beurre demi-sel

Desserts maison

*Café, infusion
ou thé gourmand* 7,60€

Boisson chaude accompagné de mignardises maison

Digestif gourmand 8,60€

Digestif accompagné de mignardises maison

Tartelette gourmande 7,80€

Compote de pommes maison, ganache vanille maison, pommes & éclats de Spéculoos

Tiramisu façon Moulin ! 7,60€

Selon l'inspiration des cuisiniers...

À composer vous-même..

1 boule 2,80€

2 boules 4,80€

3 boules 5,80€

Parfums au choix :

Vanille, Chocolat au lait, Stracciatella, Chocolat & noisettes, Caramel au beurre salé, Nougat, Fraise, Café, Praliné, Pomme, Rhum-Raisin, Citron, Poire, Pistache, Coco, Menthe-Chocolat, Yaourt, Framboise, Cassis, Mangue, Passion, Ananas.

Supplément aux choix: 1,00€

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

