

les Entrées

- Le Melon avec sa chantilly et sa chips au serrano 6,10€
- La Burrata en beignet tartare de tomates, concombre et son pistou basilic 6,10€
- Le Tartare de maigre label rouge (selon arrivage) : assaisonné échalotes, citron vert, ciboulette, tomates confites 80gr 8,50€

les Poissons

- Le saumon label rouge Écosse fumé snacké vinaigrette gingembre soja 15,20€
- Le maquereau grillé sauce vierge à la moutarde à l'ancienne 11,50€
- Le Tartare de maigre label rouge (selon arrivage) : assaisonné échalotes, citron vert, ciboulette, tomates confites 180gr 17,60€

les Moules Frites

Suivant arrivage, cuites en cocotte à la commande

- Les moules marinière : sauce vin blanc oignons 11,90€
- Les moules à la Crème : sauce vin blanc oignons, crème fraîche 12,20€
- Façon Croix Cadeau : sauce vin blanc oignons, sauce crème fraîche au roquefort, lardons 12,90€

les Viandes

- Le tartare de bœuf au couteau (non préparé servi avec ses condiments) 14,80€
- Le filet de bœuf rouge des prés et son beurre maitre d'hôtel 19,90€
- La bavette origine France et sa sauce échalote 15,60€
- Le poulet rôti : label rouge cuisse rôti en ballottine et son jus de rôti 10,90€
- Lasagnes à la bolognaise maison 9,90€
- Plat du jour 8,60€

les Garnitures

- Salade / Riz thaï / wok de légumes / pommes de terre grenaille façon sarladaise / frites

les Grandes Assiettes

- Salade César : salade, poulet, tomates cerise, parmesan, sauce César, croutons, œufs durs 11,90€
- Salade végété : salade, quinoa, tomates cerise, oignons rouges, carottes râpées, radis pickles, avocats, vinaigrette 10,90€
- Salade niçoise : salade, tomates cerise, oignons rouges, thon, œufs dur, olives, vinaigrette, pomme de terre, haricots verts 11,00€

les Plats du jour

(Entrée+plat+dessert)

Consultez l'écran
Servi le midi
sauf dimanche et jours fériés

15,90€

DOMAINE *** DU MOULIN CAVIER BRASSERIE TRADITIONNELLE

les Burgers

Pain artisanal aux céréales, frites

11,90€

Le bœuf

pain burger, cheddar, emmental, tomates, oignons rouges, sauce maison au paprika fumé, steak haché

Le poulet :

pain burger, cheddar, emmental, tomates, oignons rouges, sauce maison au paprika fumé, nuggets maison

les Pizzas

Pâte à pizza maison à base de farine bio, sauce tomate maison

11,40€

- Royale**
base tomate, mozzarella, oignons rouges, champignons de Paris, Jambon blanc, crème fraîche, persillade, jaune d'œuf cru
- Spézia**
base tomate, mozzarella, poivrons marinés, oignons rouges, merguez, chorizo, olives noires
- 4 fromages**
base tomate, mozzarella, camembert, chèvre, bleu, reblochon
- Savoyarde**
base crème vin blanc, mozzarella, oignons rouges, pommes de terre rondelles, jambon serrano, reblochon
- Carbonara**
base crème, mozzarella, oignons rouges, lardons, jambon blanc, jaune d'œuf cru
- Bolognaise**
base tomate, mozzarella, oignons rouges, champignons de Paris, préparation bolognaise, jaune d'œuf cru, crème fraîche
- Tuma**
base tomate, mozzarella, thon, olives, poivrons confits, persillade
- Végétarienne**
base tomate, mozzarella, champignons de Paris, poivrons confits, tomates cerise, oignons rouges, roquette, olives

les Desserts Maison

- La fraise au naturel, servi avec des palmiers maison et crème diplomate à la vanille 5,10€
- La salade de fruits maison 4,90€
- La tartelette abricot miel et crème d'amande 4,90€
- Le tiramisu limoncello 4,90€
- Le moelleux au chocolat cœur cerise et crème anglaise au chocolat ruby 5,30€
- Le café gourmand 8,60€

les Coupes glacées

- Chocolat liégeois : 2 boules glace chocolat, sauce chocolat, chantilly 6,90€
- Dame blanche : 2 boules glace vanille, sauce chocolat, chantilly 6,90€
- Café liégeois : 2 boules glace café, sauce café, chantilly 6,90€
- After eight : glace menthe, glace chocolat, chantilly, sauce chocolat 6,90€
- Cardinale : glace cassis, glace framboise, fraises fruit, chantilly coulis fruits rouges 6,90€
- Bounty : glace noix de coco, glace chocolat, chantilly, sauce chocolat 6,90€
- Le banana split : banane flambée au rhum, glace vanille, glace fraise, glace chocolat, chantilly, sauce chocolat 8,80€

les Crêpes

- Beurre / sucre 3,50€
- Confiture 3,90€
- Banana : banane flambée rhum, glace vanille, chantilly sauce chocolat 6,90€
- After eight : glace menthe chocolat chantilly sauce chocolat 6,90€
- Fraise : fraise fruit chantilly coulis fruits rouges 5,90€
- Angevine : glace cointreau, miel, sauce caramel 6,90€
- Guérandaise : glace caramel, chantilly, sauce caramel 6,90€