

## les Entrées

- Avocado Toast et œuf mollet frit bio 4,50€
- Carpaccio de magret fumé maison, salade de granny Smith aux noix vinaigrette framboise 6,60€
- Tartare aux 2 saumons cru et fumé écossais (80gr), sauce Suédoise 6,80€

## les Poissons

- Ballotine de Merlu et crevettes sauce vin Layon 10,90€
- Lieu Jaune en écaïlle de chorizo, espuma de petits pois 15,00€
- Tartare aux 2 saumons cru et fumé écossais (160gr), sauce Suédoise 15,00€

## les Gratins

- Cannelloni de volaille et champignons des bois gratinés au parmesan 9,90€

## les Viandes

- Parmentier de Paleron de bœuf confit au vin façon Rossini 11,00€
- Le tartare de bœuf au couteau (non préparé servi avec ses condiments) 14,80€
- La bavette et sa sauce échalote 15,60€
- Tatin de canard et échalotes confites 10,00€
- Filet de bœuf Rouge des Prés et son beurre Maître d'hôtel 19,90€
- Plat du jour (le midi du lundi au samedi) 8,60€

## les Garnitures

- Salade / Riz thaï / Poêlée de légumes d'automne / Ecrasé de pommes de terre légèrement truffé / Frites

## les Grandes Assiettes

- Salade César : Salade, Poulet, Tomates cerises, Parmesan, Sauce César, Croutons, Œuf dur 11,90€
- Salade d'automne : Salade, Courges, Lentilles, Œuf dur, Carottes râpées 10,90€
- Salade Océane : Salade, Saumon fumé maison, Terrine de poisson maison, Citron, Tomates cerises, Sauce Suédoise 11,90€

## le Menu du jour

(Entrée+plat+dessert)  
Consultez l'écran  
Servi le midi  
sauf dimanche et jours fériés  
15,90€

-10%  
Tarif à emporter

# 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, 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
- Périgourdine**  
base crème, mozzarella, canard, échalotes confites, champignons des bois, tomates, copeaux de parmesan
- Saumon**  
base tomate, mozzarella, saumon, poivrons confits, persillade, crème fraîche
- Végétarienne d'Automne**  
base crème, champignons, courge, pommes de terre, parmesan, persillade, pois gourmand

## les Desserts Maison

- Poire pochée à la bière brune, chantilly mascarpone au Baileys 5,10€
- La salade de fruits maison 4,90€
- Tartelette sablée pomme et banane façon tatin servie avec sa boule de glace vanille 4,90€
- Tiramisu au caramel 4,90€
- Le Finger au chocolat (génoise, feuillantine et sa ganache chocolat) 4,90€
- 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€
- Bounty : glace noix de coco, glace chocolat, chantilly, sauce chocolat 6,90€
- Poire Belle Hélène : poire pochée à la bière brune, glace vanille, sauce chocolat, chantilly 6,90€

## les Crêpes

- Beurre / sucre 3,50€
- Confiture : abricot, fraise, myrtille et groseille 3,90€
- Poire caramel : poire pochée à la bière brune, glace vanille, sauce caramel, chantilly 7,00€
- After eight : glace menthe chocolat, chantilly, sauce chocolat 6,50€
- Angevine : glace Cointreau, miel, sauce caramel 6,90€
- Guérandaise : glace caramel, chantilly, sauce caramel 6,90€