

Le Vieux Moulin

★★



La Carte

Les Entrées

| | |
|---|--------|
| <i>Assiette de tendances Breizh</i> | 12,50€ |
| <i>St Jacques poêlées et Patate douce , sauce orange Sanguine</i> | 16,50€ |
| <i>Foie Gras Maison mi-cuit aux Figs</i> | 16,25€ |
| <i>Tartare d'avocat et Crevettes aux Langoustines</i> | 15,50€ |

Les Poissons

| | |
|---|--------|
| <i>Dos de Cabillaud Sauvage aux Champignons Shi-take</i> | 16,50€ |
| <i>Pavé de Bar rôti à la Badiane et Polenta au Parmesan</i> | 17,50€ |
| <i>Filet de Sabre aux Petits Légumes Sauce au Cidre de Plerguer</i> | 14,95€ |
| <i>Filet de Turbot à la Mangue caramélisée</i> | 19,50€ |

Les Viandes

| | |
|---|--------|
| <i>Tournedos de Bœuf sauce au Poivre de Sichuan</i> | 19,90€ |
| <i>Filet Mignon de Porc au Petit Moulin et Artichaut Poivrade</i> | 16,50€ |
| <i>Croustillant de Selle d'Agneau en Persillade , pomme de Terre Fondante</i> | 18,50€ |
| <i>Filet de Canette rôtie au Pommeau et Pomme de Terre Fondante</i> | 17,50€ |

**NB : Notre viande bovine est d'origine française*

Les Fromages

4,50€

Les Desserts

| | |
|---|-------|
| <i>Soufflé à la Banane et sa glace à La confiture de Lait</i> | 8,50€ |
| <i>Déclinaison autour de la fraise</i> | 8,00€ |
| <i>Poire Belle Hélène revisitée</i> | 8,00€ |
| <i>Verrine Bretonne</i> | 7,00€ |
| <i>Dolmen de Sorbets sur Coulis</i> | 7,00€ |

Venez découvrir notre formule du midi

(Du Mardi au Vendredi sauf jours fériés)

| | |
|------------------------------------|---------|
| <i>2 Plats au choix</i> | 12,00 € |
| <i>1 Entrée, 1 Plat, 1 Dessert</i> | 15,00 € |

CAFÉ
OFFERT

Le Vieux Moulin

★★



Menu Terroir 25€



*Assiette de Tendances Breizh
(Billes de Melon et
Roulade de Galette au Poulet de Janzé à l'Estragon
Et Rillettes de Saumon frais au Basilic)*



*Mignon de Porc au Petit Moulin et Artichaut poivrade
sur Blinis de Pommes de Terre*

Ou

*Filet de Sabre aux Petits Légumes
Sauce au Cidre de Plerguer*



Farandole de Sorbets sur Coulis

Ou

Verrine Bretonne

*(Crème Glacée au Caramel au Beurre salé, sablé breton, Pommes granny
et Fromage Blanc)*

Supplément fromages 4.50€

La cave à vins

*Un sachet de courtoisie est à votre disposition pour emporter le reste de votre vin donc
n'hésitez plus à acheter une bouteille complète.*

Nos vins sont maintenant disponibles à prix caviste pour les déguster à la maison.



Le Vieux Moulin

★★



Menu Gourmand 32€

Foie Gras Maison mi-cuit aux Figs

Ou

Tartare d'avocat aux Crevettes et Langoustines

Ou

*St Jacques Poêlés et Mouseline de Patate Douce ,
sauce orange Sanguine*



Croustillant de Selle d'Agneau en Persillade , pomme de Terre Fondante

Ou

Pavé de Bar rôti à la Badiane et Polenta au Parmesan

Ou

Filet de Canette rôtie au Pommeau et Pomme de Terre fondante

Ou

Dos de Cabillaud Sauvage aux Champignons Shi-take

Ou

Tournedos de bœuf sauce au Poivre de Sichuan (supt 4.00€)



Soufflé à la Banane et sa glace à la confiture de Lait

Ou

Poire Belle Hélène Revisitée

Ou

Verrine Bretonne

Ou

Déclinaison autour de la Fraise

Ou

Dolmen de sorbets sur Coulis

Supplément fromages 4.50€





Menu Enfant

2 plats 12€

3 plats 15€

Jusqu'à l'âge de 12 ans

Assiette de Jambon Blanc et Crudités



Poulet de Janzé et Pommes Duchesse

Ou

Poisson du jour au Beurre Blanc et Pommes Duchesse



Glace à la Vanille et Coulis de Fruits Rouges

Ou

Moelleux au chocolat

Ou

Assiette de 2 Fromages

Pour les plus jeunes, un coin bibliothèque ainsi que des jeux sont disponibles au coin salon. N'hésitez pas à demander au personnel de salle.



Le Vieux Moulin

★★



Les Apéritifs (10 Cl)

| | |
|---|-------|
| <i>La Coupe de Champagne</i> | 7,00€ |
| <i>Kir à base de vin blanc (Cassis, Mûre, Framboise, Pêche, Cerise)</i> | 4,00€ |
| <i>Kir Pétillant (Cassis, Mûre, Framboise, Pêche, Cerise)</i> | 5,35€ |
| <i>La tendance locale : Kir Breton (Cassis, Mûre, Framboise, Pêche, Cerise)</i> | 3,15€ |

Les Apéritifs (4cl)

| | |
|---|-------|
| <i>Porto Rouge ou Blanc</i> | 4.00€ |
| <i>Pineau des Charentes</i> | 4.00€ |
| <i>Muscat</i> | 4.00€ |
| <i>Martini Rouge ou Blanc</i> | 4,00€ |
| <i>Suze, Campari</i> | 4,00€ |
| <i>St Raphaël</i> | 4,00€ |
| <i>Ricard, Pastis ou Pernod</i> | 4,00€ |
| <i>La tendance locale : Pommeau de Bretagne</i> | 4,00€ |

Les Whiskies (4Cl)

| | |
|--|-------|
| <i>Jameson, Whiskey Irlandais (Favori du Chef !)</i> | 6,00€ |
| <i>Talisker, Single Malt 10 ans d'âge</i> | 8,55€ |
| <i>Dalwhinnie, Single Malt 15 ans d'âge</i> | 8,95€ |
| <i>Glenkinchie, Single Malt 10 ans d'âge</i> | 8,55€ |
| <i>Oban, Single Malt 14 ans d'âge</i> | 8,95€ |
| <i>Lagavullin Single Malt 16 ans d'âge</i> | 9,20€ |
| <i>Cragganmore, Single Malt 12 ans d'âge</i> | 8,55€ |

Besoin d'une salle pour un repas de famille ou un séminaire

*Nous avons une salle de restauration de 25 couverts qui peut vous intéresser.
Demandez à la voir !*

Le Vieux Moulin

★★



FORMULE DU MIDI

2 PLATS 12.00€

3 PLATS 15.00€

Du Mardi au Vendredi (hors jours fériés)

Duo de Melon au Jambon Crû

Ou

Brochette de Crevettes à l'Ail et Avocat aux Jeunes Pousses

Suprême de Poulet farci au Pesto de chèvre

Ou

Croustillant de Mostelle à la Moutarde à l'Ancienne

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Ou

Bourse de Crêpes au caramel au beurre Salée
(supplément de 1€ pour une boule de glace vanille)

Ou

Coupe Glacée du Jour

Ou

Assiette de 2 fromages

FORMULE EXPRESS

18€

*Tous les midis du mardi au Samedi
(hors jours fériés)*

Pavé de Bœuf (180gr) sauce au
Poivre avec Frites et Salade

et

Café Gourmand

Le Vieux Moulin

★★



CARTE DES VINS

75cl

37,5 cl

LES BULLES AOC

| | | |
|-----------------------|--------------|-------|
| Grande Réserve Dhondt | | 35,00 |
| La coupe | 7,00€ | |
| Dame de Coeur, Brut | | 18,00 |

NOS VINS BLANCS AOC

VALLEE DE LA LOIRE

| | | |
|--|-------|-------|
| 2010 Sauvignon de Touraine du père Auguste | 18,20 | 13,25 |
| 2010 Sancerre, Henry Bourgeois | 29,00 | 14,75 |
| 2010 Pouilly Fumé, Henry Bourgeois | 29,65 | |

SUD OUEST

| | | |
|---|-------|--|
| 2010 Chenin Colombard, Domaine Ventenac | 25,00 | |
| 2010 Château Brondelle, Graves | 28,00 | |

ALSACE

| | | |
|--------------------------------------|-------|--|
| 2008 Riesling, François Meyer | 17,00 | |
| 2009 Gewurtztraminer, François Meyer | 20,25 | |

MOELLEUX

| | | |
|---|-------|--|
| 2005 Coteaux du Layon Vieilles Vignes, Clos des 13 Vents | 19,00 | |
|---|-------|--|

NOS VINS ROSES AOC

PROVENCE

| | | |
|------------------------------------|-------|-------|
| 2010 Côtes de Provence, Crû classé | 21,00 | 13,50 |
|------------------------------------|-------|-------|

LA VALLEE DE LA LOIRE

| | | |
|---|-------|-------|
| 2010 Rosé de Loire, Réserve des Vignerons | 18,00 | 12,50 |
|---|-------|-------|

Le Vieux Moulin

★★



NOS VINS ROUGES AOC

| | 75cl | 37,5 cl |
|---|-------|---------|
| BOURGOGNE | | |
| 2006 Hautes côtes de Beaune, Pardon et Fils | 29,00 | |
| BEAUJOLAIS | | |
| 2010 Brouilly, Château de Pierreux | 24,50 | 14,50 |
| COTES DU RHONE | | |
| 2009 Côtes du Rhône, Réserve des Armoiries <i>Médaille d'Argent au concours des Vins de MACON 2008</i> | 19,40 | 12,50 |
| BORDEAUX | | |
| 2009 Château Lamarche, Bordeaux Supérieur | 24,50 | 17,50 |
| 2008 Château Vieux Planty, 1ères Côtes de Blaye | 22,00 | 15,00 |
| 2009 Château Vernous Haut Médoc Crû Bourgeois | 35,00 | |
| 2007 Château La Croix de Marbuzet St Estèphe | 30,95 | |
| 2007 Margaux Baron de Brane, Henri Lurton | 35,00 | |
| 2009 Château Hauts Moureaux St Emilion | | 19,00 |
| LA VALLEE DE LA LOIRE | | |
| 2009 Bourgueil, Domaine des Fontenys | 22,00 | 13,00 |
| 2009 Saumur, Domaine de la Guilloterie | 20,50 | 12,40 |

NOS VINS AU VERRE

| | |
|------------------------------------|------|
| Vieux Planty, Côtes de Blaye Rouge | 3,50 |
| Saumur Rouge, La Guilloterie | 3,50 |
| Chenin colombard Blanc | 3,50 |
| Graves Blanc | 3,50 |
| Bolée de cidre | 2,50 |

Pour accompagner votre Foie Gras, le verre de Layon 4,75€