



Menu

RESTAURANT LE VIEUX MOULIN



Le Vieux Moulin

Restaurant - Bar - Hotel



LA Vallée des Moulins

35630 HEDE-BAZOUGES



0299454570



contact@levieuxmoulin-hede.com

CARTE DES

Cocktails



AVEC ALCOOL

PIRATE DES CARAIBES _____ 12€

Punch Maison avec Rhum Ambré, jus d'oranges
jus d'ananas, un fil de Sucre de Canne

SPRITZ ST GERMAIN _____ 12€

Liqueur de fleurs de sureau, vin pétillant
et eau gazeuse

APEROL SPRITZ _____ 12€

Apérol, vin pétillant et eau gazeuse

PINA COLADA _____ 12€

Rhum ambré, jus d'ananas et Noix de
Coco, crème liquide

SANS ALCOOL

JNPR TONIC _____ 10€

Saveur similaire au gin mais sans alcool
servi avec un tonic

NONA SPRITZ _____ 10€

Boisson amère sans alcool, tonic et eau
gazeuse

CORSAIRE DES CARAIBES _____ 10€

RHHM, jus d'oranges
jus d'ananas, un fil de Sucre de Canne

POMME D'AMOUR _____ 10€

Jus de pomme pétillant, jus d'orange et
un filet de Grenadine

APÉRITIFS

Classiques



La Coupe de Champagne **8.50€**

Kir à base de vin blanc **5,00€**

Kir Pétillant **6,50€**

La tendance locale : Kir Breton **4,00€**

Parfums Cassis, Mûre, Pêche, Cerise

LES VINS CUIITS 4CL

Martini Rouge ou Blanc, Suze , Ricard

Porto Rouge , Pineau des Charentes, Pommeau **5.00€**

LES WHISKEYS 4CL

Jameson, Whiskey Irlandais **8,00€** Favori du Chef !

Talisker, Oban, Lagavullin, **10,00€**

LES BIÈRES

Pelforth 25 Cl **3.60€**

Pelforth 33 Cl **4.20€**

Pelforth 50 Cl **6,50€**

Les Bières Bretonnes BIO NAUTICA de Plouasne 33 CL **6,00€**

Bière sans Alcool 33CL **4.00€**

LE CIDRE LOCAL

La bouteille de 75Cl **10,00€** La Bolée **3,00€**

LES DIGESTIFS 4 CL

Cognac, Armagnac, Calvados, Get 27 ou 31

Baileys, Manzana, Limoncello **5.75€**



menu

ENTRÉE-PLAT -DESSERT 37,00€
ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 32,00€
PLAT PRINCIPAL 25,00€

NOS ENTRÉES

Foie Gras mi-cuit et Compotée Pomme-Mangue
OU
Gravlax de Saumon mariné au Gin et houmous de Betterave
OU
Tartare de Saint Jacques sur bisque de Langoustines
OU
Tomate Zébrée farcie à la Mozzarella di Bufala
et Jambon sec
(Option végétarienne possible)

NOS PLATS

Suprême de Poulet Noir Fermier Breton, roquette et Parmesan,
galette de Pommes de Terre
OU
Dos de Cabillaud au Beurre d'Algues
Mousseline de Carottes au Gingembre
Ou
Filet de Bar, Pommes de Terre à l'Huile d'Olive
et Légumes de Saison
OU
Magret de Canard Français sauce Kumquats- Passion
et Petits Légumes
OU
Ravioles Végétariennes aux Champignons



LES PETITS PLUS

Burger du Vieux Moulin
(Pain Brioché, Oignon Confit, Steak Haché, Petit Moulin,
Cornichons et Tomates à l'Ancienne
OU
Entrecôte de Boeuf charolaise VBF sauce Sechouan et Frites
5€ supt dans le menu ou 28€ en carte
OU
Poisson Noble à la Ciboulette, Arancini au Parmesan
5€ supt dans le menu ou 28€ en carte



Assiette de 3 Fromages Bretons
(Supplément fromages 8,00€)

NOS DESSERTS

Fondant au Chocolat et Minestrone de Fruits
Glace au Safran

OU

Finger cookie Rhubarbe-Fraise
et glace à la Framboise-Violette

OU

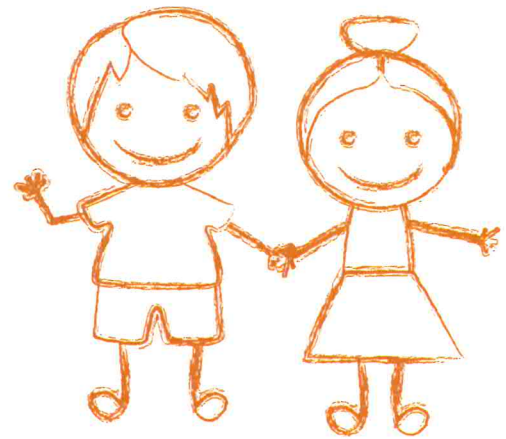
Verrine Bretonne
(Sablé Breton, sorbet Cidre et Fromage Blanc
au Caramel Beurre Salé)

OU

Crème Brulée à la Vanille de Madagascar

MENU ENFANT 15€
(moins de 10 ans)

Poulet pané et Frites
Moelleux au Chocolat
ou Glace



Nous nous engageons autant que possible à
travailler des produits issus de circuits
courts. C'est pourquoi certains ingrédients peuvent
être indisponibles.

Pour votre information, nous ne cuisinons pas VEGAN