

Les vins



CIDRE <i>CIDER</i>	14cl	50cl	1L
Cidre de Bayeux à la pression <i>Bayeux draft cider</i>	4	10	17
			75cl
Poiré de Normandie - La Flaguerie	-	-	15
La Cave LECORNU de Bayeux Cidre BIO Demi-Sec Cidre BIO Brut	- - -	- - -	13 13 13

VINS ROUGES <i>RED WINES</i>	12cl	50cl	75cl
Domaine du Petit Chambord CHEVERNY AOP - Pinot Noir et Gamay	6	21	29
MALBEC Paul Mas Réserve Pays d'Oc IGP	7	22	31
Les Magérans CÔTE DU RHÔNE AOP - Syrah Mourvèdre Grenache	5	16	22
Domaine Saint Germain Bourgogne - Pinot noir vieilles vignes	7	22	31
Château Ramage La Batisse HAUT-MÉDOC AOC	8	30	48

VINS ROSÉS <i>ROSÉ WINES</i>	12cl	50cl	75cl
Les Restanques Du Moulin BANDOL AOP - Cinsault Mourvèdre Grenache	6,5	22	31
Les Gabares Cabernet Anjou AOC	5,5	16,5	26

VINS BLANCS <i>WHITE WINES</i>	12cl	50cl	75cl
Chardonnay Alpilles Domaine Le Grand Castelet IGP	5	16	22
Pouilly fumé Sauvignon Domaine des Fines caillottes AOP	8	29	42
Côteaux de L'Aubance L'Orangerie AOC	6	21	29
Château de la Roulerie Les Chevaux - Chenin	6	21	29
Languedoc AOP Vignier réserve Paul Mas	6	21	29

APÉRITIFS
APERITIVES

Kir Maison 10cl	5
Kir Normand 10cl	5
Martini Blanc/Rouge 7cl	6
Ricard 2cl	3,70
Porto Blanc/Rouge 7cl	6
Pommeau 7cl	7
Suze 7cl	7
Gin/Vodka/Whisky/ Rhum 4cl	7
Gin Hendrick's Grand Cabaret 4cl	10
Vodka Grey Goose 4cl	12
Supplément Soda	1

CALVADOS	
<i>CALVADOS</i> Ferme de Romilly - St Germain du Pert	
Hors d'âge 4cl	10
25 ans d'âge 4cl	18

DIGESTIFS <i>DIGESTIVE</i>	
Baileys / Get 27 / Get 31/ Menthe pastille 8cl	7
Calvados arrangé maison - Le 44 8cl	6
Digestif normand <i>Homemade digestive</i>	

WHISKIES <i>WHISKY</i>	
Aberlour, Glenfiddich, Jack Daniel's 8cl	10

LES COCKTAILS
COCKTAILS

MOJITO 9	Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, menthe, angostura, eau gazeuse <i>Rum Havana, lime, cane sugar, mint, angostura, sparkling water</i>
----------	---

LÉOPARD 9	Calvados, jus de citron, jus de pomme, sirop de cerise <i>Calvados, lime, apple juice, cherry syrup</i>
-----------	---

TITI 9	Citron vert, purée de fruits, Rhum, limonade, glace pilée <i>Lime, fruit puree, rum, lemonade, crushed ice</i>
--------	--

MOJITO NORMAND 9	Calvados, cidre, menthe, citron vert, limonade <i>Calvados, cider, mint, lime, lemonade</i>
------------------	---

SPRITZ 9	Apérol, Prosecco, orange, eau gazeuse <i>Aperitif, Prosecco, orange, sparkling water</i>
----------	---

BAYEUSAIN SPRITZ 9	Perlé de Normandie, Prosecco, eau gazeuse <i>Perlé de Normandie, Prosecco, sparkling water</i>
--------------------	--

LIMONCELLO SPRITZ 9	Limoncello, sucre de canne, Prosecco, citron, eau gazeuse <i>Limoncello, cane sugar, Prosecco, lemon, sparkling water</i>
---------------------	---

ITALICUS SPRITZ 11	Liqueur de bergamote, Prosecco, Jus de Cranberry et Sirop de Violette <i>Bergamot liqueur, Prosecco, Cranberry Juice and Violet Syrup</i>
--------------------	---

LAUREN 9	Gin, crème de pêche, jus d'abricot et de citron vert <i>Gin, peach cream liqueur, apricot juice and lime juice</i>
----------	--

MADELEINE 9	Cointreau, Amaretto et jus d'ananas <i>Cointreau, Amaretto and pineapple juice</i>
-------------	---

LES MOCKTAILS
ALCOHOL FREE

ABRICOT MELBA 6,50	Jus d'abricot, purée de fraise, jus de citron et limonade <i>Apricot juice, strawberry purée, lemon juice and lemonade</i>
--------------------	--

VIRGIN MOJITO 7	Citron vert, menthe et limonade <i>Lime, mint and lemonade</i>
-----------------	---

VIRGIN SPRITZ 6,50	Spritz sans alcool <i>Alcohol-free spritz</i>
--------------------	--

VIRGIN LIMONCELLO SPRITZ 6,50	Limoncello Spritz sans alcool <i>Alcohol-free limoncello spritz</i>
-------------------------------	--

BORA BORA 6,50	Jus d'ananas, jus de fruits de la passion, jus de citron et sirop de grenadine <i>Pineapple juice, passion fruit juice, lemon juice and grenadine syrup</i>
----------------	--



THÉS
KUSMI TEA PARIS

TEA 4	
Tsarevna Bio	Thé noir, épices, écorces d'orange, réglisse et vanille
Be cool	Mélange de plantes, menthe poivrée, verveine et réglisse
Quatre fruits rouges	Thé noir à la cerise, fraise, framboise et groseille
Feel zen	Mélange de plantes et pomme saveur orange/caramel
Thé vert à la menthe	Thé vert de Chine aromatisé à la menthe
Thé vert	Thé vert de Chine
Earl grey	Thé noir à la bergamote
Rooibos vanille	Infusion au goût de vanille
Supplément Lait	0,20

BOISSONS FRAÎCHES
FRESH DRINKS

Coca-Cola / Zéro 33cl	4,20
Limonade 33cl	4
Perrier 33cl	4,20
Fuzelea 25cl	4
Schweppes Agrumes 25cl	4
Orangina 25cl	4,20
Jus de pomme pétillant 33cl Vergers de Ducy	4,50
Kombucha 33cl Lou Brewery Longues-sur-mer	5
Diabolo 33cl	4,20
Eau minérale 1L <i>Mineral water</i>	5
Eau gazeuse 1L <i>Sparkling water</i>	5
1/2 bouteille 50cl <i>Half bottle of mineral or sparkling water</i>	3

Jus de fruits 25cl	4
Pomme, orange, abricot,tomate, ananas, fraise <i>Apple, orange, apricot, tomato, pineapple, strawberry</i>	
Sirop à l'eau	2,6
Menthe Verte, fraise, grenadine, cerise, pêche, citron, banane-kiwi et violette <i>Spearmint, strawberry, grenadine, cherry, peach, lemon, banana-kiwi and violet</i>	

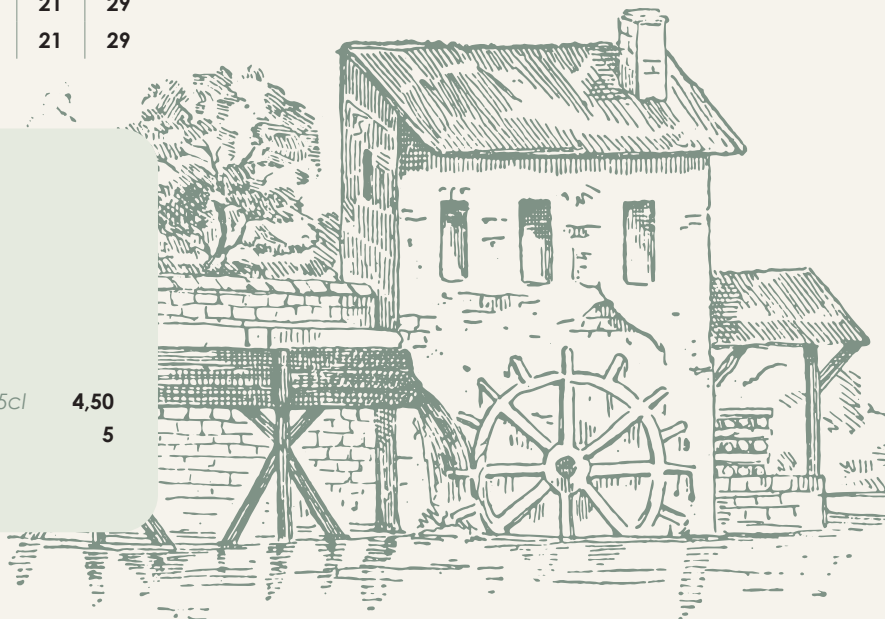
CAFÉS
COFFEE

Expresso	2,10
Ristretto	2,10
Décaféiné	2,30
Café allongé <i>Long coffee</i>	2,20
Double expresso	4
Café noisette <i>Coffee with few milk</i>	2,20
Café au lait <i>Coffee with milk</i>	2,40
Chocolat chaud	3,60
Déca allongé <i>Decaffeinated long coffee</i>	2,40
Supplément lait <i>Milk supplement</i>	0,20
Café Calva	6
Café Espresso et 2cl de Calvados	

Les bières

BIÈRES PRESSION <i>DRAFT BEERS</i>	25cl	50cl	
Fischer Blonde	4	7	
BAYA IPA	4,50	8	

BIÈRES BOUTEILLES <i>BOTTLED BEERS</i>		
Liefmans Fruits rouges 25cl	4,50	
Heineken 0.0 33cl		5



LE MOULIN
DE LA GALETTE

02 31 22 47 75
Réservation conseillée
Prix nets TTC, service inclus.
Notre personnel est formé pour vous
renseigner sur les allergènes utilisés
dans nos préparations.

Prix nets TTC, service inclus. Notre personnel est formé
pour vous renseigner sur les allergènes utilisés dans nos préparations.



LE MOULIN
DE LA GALETTE

Bayeux

À PARTAGER
APPETIZERS

Friture de la mer Beignets de noix de St Jacques, encomets et accras de poisson <i>Seafood fry-up: Scallop fritters, squid and fish fritters</i>	16
Chips de sarrasin et guacamole <i>Buckwheat chips and guacamole</i>	9
Saucisson sec <i>Dry sausage</i>	6

LES POISSONS
FISHES

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ Beurre blanc, riz et légumes du moment <i>Grilled salmon steak, white butter sauce, rice and seasonal vegetables</i>	16
---	----

CASSOLETTE DE LA MER Saumon, noix de Saint Jacques, crevettes, fondue de poireaux au curry, encornet, riz et légumes du moment <i>Seafood casserole: Salmon, scallops, prawns, curry leek fondue, squid, rice and seasonal vegetables</i>	24
--	----

POÛLÉE DE NOIX DE SAINT JACQUES Mousseline de butternut, panais rôti, sauce tandoori, amandes grillées <i>Scallops, butternut squash mousseline, roasted parsnips, tandoori sauce, grilled almonds</i>	23
---	----



LE COIN FROMAGE
THE CHEESE CORNER

LE MONT D'OR RÔTI AU FOUR Charcuterie et pommes de terre rissolées <i>Oven-roasted Mont d'Or with charcuterie and fried potatoes</i>	23
---	----

LA FONDUE TCHEU NOUS ! Fondue de camembert avec un assortiment de charcuteries normandes, pommes de terres rissolées <i>Camembert fondue with an assortment of Normandy charcuterie, fried potatoes</i>	21
--	----

ENTRÉES
STARTERS

Foie gras de canard maison à la vanille de Madagascar et au rhum, gastrique passion <i>Homemade duck foie gras with Madagascan vanilla and rum, passion fruit gastrique</i>	16
Velouté de légumes du marché <i>Market vegetables velouté</i>	9

Assiette de Saumon Gravlax maison Crème citronnée aux herbes <i>Plate of homemade gravlax salmon, lemon cream with herbs</i>	15
---	----

Carpaccio de noix de Saint Jacques Condiment avocat, tomates séchées et vinaigre de mangue <i>Scallop carpaccio: avocado condiment, sun-dried tomatoes and mango vinegar</i>	12
---	----

Les Huitres d'Asnelles de Fanny & Charles <i>Plate of local oysters</i>	x6 12 x12 20
---	-----------------

BRASSERIE
BRASSERIE

FILET DE CANETTE Sauce cidre et miel, pomme de terre au four, légumes du moment <i>Duck breast, roast potatoes, seasonal vegetables, cider and honey sauce</i>	26
---	----

BROCHETTE DE POIRE DE BŒUF MARINÉE 300 GR Sauce chimichurri, pomme de terre au four, légumes du moment <i>Marinated beef pear skewer 300g, chimichurri sauce, baked potato, seasonal vegetables</i>	24
--	----

FRICASSÉE DE ROGNON DE VEAU Sauce Porto, pomme de terre au four, légumes du moment <i>Veal kidney fricassée with porto wine, baked potato, seasonal vegetables</i>	22
---	----

SALADE CÉSAR Salade, œuf, filet de poulet pané, croutons, anchois, tomates, copeaux de parmesan, sauce César <i>Salad, egg, breaded chicken filet, croutons, anchovies, tomatoes, Parmesan cheese, caesar sauce</i>	16
--	----

LES BURGERS DE SARRASIN
BURGERS

NORMAND Pavé d'andouille de Vire, crème de camembert, pommes et oignons confits, röstis de pomme de terre, salade et frites maison <i>Vire andouille sausage steak, camembert cream, caramelised apples and onions, potato rösti, salad and french fries</i>	18
---	----

ANDY Œuf miroir, guacamole, steak végétal, salade, tomates confites, röstis de pomme de terre, salade et frites maison <i>Eggs, guacamole, steak, vegetables, salad, tomato confit, potato rösti, salad and french fries</i>	18
---	----



MENU ENFANT
(-10 ANS)
FOR KIDS

Beignets de filet de poulet et frites maison <i>Chicken filet fritters and homemade french fries</i> ou Cheeseburger du Moulin et frites maison <i>Cheeseburger du Moulin and homemade french fries</i> ou 1 galette jambon et fromage <i>Ham and cheese galette</i> Ⓢ 1 boule de glace au choix <i>1 scoop of ice cream</i> ou 1 crêpe Chocolat, Nutella®, beurre sucre ou caramel au beurre salé maison <i>1 sweet pancake</i> Chocolate, Nutella®, butter sugar or homemade salted caramel	11
---	----

Les galettes

DE SARRASIN NORMAND
NORMAN BUCKWHEAT GALETTES

SUPER COMPLÈTE Emmental, œuf bio, jambon aux herbes, oignons confits au cidre et concassé de tomates. <i>Emmental cheese, organic egg, herbs ham, cider cooked onions and crushed tomatoes.</i>	12,80
--	-------

FORESTIÈRE Emmental, œuf bio, champignons, lardons, noisettes, pesto de saison et oignons confits au cidre. <i>Emmental cheese, organic egg, mushrooms, bacon, hazelnuts, seasonal pesto and cider cooked onions.</i>	16,80
--	-------

SEGUIN Emmental, œuf bio, chèvre, chorizo artisanal, amandes grillées et oignons confits au cidre. <i>Emmental cheese, organic egg, goat cheese, chorizo, toasted almonds and cider cooked onions.</i>	14,60
---	-------

GÉGÉ Emmental, œuf bio, concassé de tomates, oignons confits au cidre, champignons, pesto de saison. <i>Emmental cheese, organic egg, crushed tomatoes, cider cooked onions, mushrooms, seasonal pesto.</i>	13,60
--	-------

COURTIL Emmental, œuf bio, courge rôtie au romarin, amandes grillées, feta, sauce au curry et à la mangue. <i>Emmental cheese, organic egg, roasted squash with rosemary, toasted almonds, feta, curry and mango sauce.</i>	16
--	----

BESSINOISE Emmental, œuf bio, oignons confits au cidre, lardons, émincé de poulet, Camembert. <i>Emmental cheese, organic egg, cider cooked onions, bacon, sliced chicken, Camembert cheese.</i>	17
---	----

MONT-SAINT-MICHEL Emmental, œuf bio, andouilles de Vire et Guémené, Camembert et oignons confits au cidre. <i>Emmental cheese, organic egg, andouilles de Vire et Guémené (tripe pork sausages), Camembert and cider cooked onions.</i>	16,30
--	-------

ROAHZON Emmental, œuf Bio, saucisse de notre boucher, pommes de terre, pavé d'Isigny, crème de moutarde à l'ancienne. <i>Emmental cheese, organic egg, sausage from our butcher, potatoes, pavé d'Isigny cheese, mustard cream.</i>	16,30
--	-------

KIPIK Emmental, œuf bio, merguez de notre boucher, chorizo artisanal, filet de volaille, concassé de tomate et miel au piment Martin®. <i>Emmental cheese, organic egg, merguez sausage from our butcher, artisanal chorizo, chicken filet, crushed tomatoes and chilli honey Martin®.</i>	17,80
---	-------

AUVERGNATE Emmental, œuf bio, Cantal, jambon de pays, pommes de terre, St Nectaire, oignons confits. <i>Emmental cheese, organic egg, Cantal cheese, ham, potatoes, St Nectaire cheese, caramelised onions</i>	16
---	----

PORTAISE Emmental, fondue de poireaux au curry, noix de Saint Jacques, saumon fumé, salicorne. <i>Emmental cheese, curried leek fondue, scallops, smoked salmon, samphire.</i>	19
---	----

OBÉLIX Emmental, chorizo de sanglier grillé, Sainte Maure de Touraine, noix et poire. <i>Emmental cheese, grilled wild boar chorizo, Sainte Maure de Touraine goat cheese, walnuts and pear.</i>	17
---	----

PÉRIGOURDINE Emmental, aiguillettes de canard, foie gras poêlé, confit de figue et noix. <i>Emmental cheese, duck strips, pan-fried foie gras, fig confit and walnuts.</i>	18,80
---	-------

HONFLEUR Emmental, noix de Saint Jacques, jambon fumé à la truffe, courge rôtie au romarin, amandes grillées. <i>Emmental cheese, scallops, truffle-smoked ham, roasted squash with rosemary, toasted almonds.</i>	21
---	----

SATAY Emmental, crevettes sautées, sauce satay, coriandre, légumes croquants, cacahuètes. <i>Emmental cheese, sauteed prawns, satay sauce, coriander, crunchy vegetables, peanuts.</i>	17,80
---	-------

CLÉMENCE Emmental, œuf bio, saucisse de Montbéliard, pommes de terre, cancoillotte à l'ail et oignons confits. <i>Emmental cheese, organic egg, Montbéliard sausage, potatoes, garlic cancoillotte cheese and caramelised onions.</i>	16,30
--	-------

Accompagnements :
Frites maison 4
Salade 1,5

French fries 4
Salad 1,5

CAFÉ GOURMAND DU MOULIN

Café, 3 mini crêpes (caramel, chocolat et sucre), glace vanille, chantilly Coffee, 3 mini pancakes (caramel, chocolate and sugar), vanilla ice cream, whipped cream	9
--	---

COUPES GLACÉES
ICE CREAMS

Nos glaces sont artisanales !!!
« Les Glaciers Normands »

DAME BLANCHE Glace vanille, chocolat maison et chantilly <i>Vanilla ice cream, homemade chocolate and whipped cream</i>	8,50
--	------

NORMANDE Sorbet pomme et Calvados <i>Apple sorbet and Calvados</i>	8,50
---	------

CHOCOLAT ou CAFÉ LIÉGEOIS <i>Chocolate or coffee liegeois</i>	8,50
---	------

CAMILLE Glace caramel beurre salé, amandes grillées, caramel au beurre salé maison et chantilly <i>Salted butter caramel ice cream, grilled almonds, homemade salted butter caramel and whipped cream</i>	8,50
--	------

POLLUX Glace vanille et nougat, Toblerone®, caramel au beurre salé maison et chantilly <i>Vanilla and nougat ice cream, Toblerone®, homemade salted butter caramel and whipped cream</i>	8,80
---	------

CRÈMES GLACÉES
ICE CREAMS

Caramel au beurre salé, chocolat extra, vanille, café, noix de coco, praliné, straciatella, menthe chocolat, nougat, macaron framboise, cacahuète caramel <i>Salted butter caramel, extra chocolate, vanilla, coffee, coconut, praline, straciatella, mint chocolate, nougat, raspberry macaroon, caramel peanut</i>	
--	--

SORBETS
SORBETS

Cassis, citron, fraise, pomme, rhubarbe/fraise Blackcurrant, lemon, strawberry, apple, strawberry/rhubarb	2 boules : 5 3 boules : 6,50
--	---------------------------------

DESSERTS
DESSERTS

CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE MAISON <i>Homemade pistachio crème brûlée</i>	8
--	---

BRIOCHE PERDUE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON ET GLACE VANILLE <i>Brioche perdue with salted butter caramel</i>	9
---	---

TEURGOULE DE MAMIE HENRIETTE <i>Henriette rice pudding</i>	6,5
--	-----

PROFITEROLES AU CHOCOLAT MAISON, GLACE VANILLE, AMANDES GRILLÉES <i>Homemade chocolate profiteroles, vanilla ice cream, grilled almonds</i>	9,5
---	-----

NOUGAT GLACÉ MAISON, COULIS FRUITS ROUGES <i>Homemade frozen nougat, red fruit coulis</i>	8
---	---

Les crêpes

FARINE DE FROMENT
PANCAKES

BEURRE SUCRE <i>Butter sugar</i>	4	KINDER BUENO® Confiture de lait maison, Kinder Bueno®, glace praliné éclats de noisette et chantilly <i>Dulce de leche, Kinder Bueno®, praline ice cream, hazelnut chips and whipped cream</i>	8,80
--	---	---	------

CITRON MIEL <i>Lemon honey</i>	4,30		
--	------	--	--

NOCCIOLATA® Pâte à tartiner noisette bio et sans huile de palme <i>Organic hazelnut spread and palm oil free</i>	5,30	NOA Crème de cacahuète maison, copeaux de chocolat, caramel au beurre salé maison, glace cacahuète caramel et chantilly <i>Homemade peanut cream, grated chocolate, homemade salted butter caramel, peanut caramel ice cream and whipped cream</i>	8,30
---	------	---	------

SIROP D'ÉRABLE <i>Maple syrup</i>	4,50		
---	------	--	--

CHOCOLAT MAISON <i>Homemade chocolate</i>	4,80		
---	------	--	--

CONFITURE DE LAIT MAISON <i>Dulce de leche</i>	4,90		
--	------	--	--

CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON <i>Homemade salted butter caramel</i>	5,50		
---	------	--	--

NUTELLA®	5,30	MATHIS Crème de pistache maison, meringue, glace macaron framboise et chantilly <i>Homemade pistachio cream, meringue, raspberry macaroon ice cream and whipped cream</i>	8,30
-----------------	------	--	------

BANNOFEE Banane, chocolat maison, confiture de lait, palet breton et chantilly <i>Banana, homemade chocolate, dulce de leche, Breton biscuit and whipped cream</i>	8	POULETTE Crème de spéculoos maison, éclats de spéculoos, glace à la vanille et chantilly <i>Homemade speculoos cream, speculoos chunks, vanilla ice cream and whipped cream</i>	7,80
---	---	--	------

NOTRE DAME Pommes cuites, caramel au beurre salé maison, amandes grillées et chantilly <i>Cooked apples, homemade salted butter caramel, grilled almonds and whipped cream</i>	7,50		
---	------	--	--

SUPPLEMENT CHANTILLY <i>Extra whipped cream</i>	1	SUPPLEMENT BOULE DE GLACE <i>Extra ice cream</i>	2
---	---	--	---