

Le cidre



CIDRE CIDER

Cidre de Bayeux à la pression
Bayeux draft cider

	14cl	50cl	1L
Cidre de Bayeux à la pression Bayeux draft cider	4	8	15
			75cl
Poiré de Normandie - La Flaguerie	-	-	15
La Cave LECORNU de Bayeux Cidre BIO Demi-Sec Cidre BIO Brut	-	-	14 14

Les vins

VINS ROUGES RED WINES

Domaine du Petit Chambord
CHEVERNY AOP - Pinot Noir et Gamay

MALBEC Paul Mas Réserve Pays d'Oc IGP

Domaine des Escaravailles Côtes du Rhône

Domaine Saint Germain Bourgogne - Pinot noir vieilles vignes

Château Ramage La Batisse Haut-Médoc AOC

	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
Domaine des Escaravailles Côtes du Rhône	6	21	29
Domaine Saint Germain Bourgogne - Pinot noir vieilles vignes	7	22	31
Château Ramage La Batisse Haut-Médoc AOC	8	30	48

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

Les Restanques Du Moulin

BANDOL AOP - Cinsault Mourvèdre Grenache

Les Gabares

Cabernet Anjou AOC

	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 WHITE WINES

Chardonnay Alpilles Domaine Le Grand Castelet IGP

Pouilly fumé Sauvignon Domaine des Fines caillottes AOP

Côteaux de L'Aubance L'Orangerie AOC

Château de la Roulerie Les Chevaux - Chenin

Languedoc AOP Viognier réserve Paul Mas

	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 Viognier réserve Paul Mas	6	21	29

Les bières

DEMANDEZ NOTRE
BIÈRE DU MOMENT !

BIÈRES PRESSION
DRAFT BEERS

	25cl	50cl
Fischer Blonde	4	7
BAYA IPA	5	9

BIÈRES BOUTEILLES
BOTTLED BEERS

	25cl	50cl
Liefmans Fruits rouges	4,50	
Heineken 0.0	33cl	5

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

APÉRITIFS APERITIVES

Coupe de Prosecco 10cl	5
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 CALVADOS

Ferme de Romilly - St Germain du Pert

Hors d'âge 4cl
 10 |

25 ans d'âge 4cl
 18 |

DIGESTIFS DIGESTIVE

Baileys / Get 27 / Get 31/
Menthe pastille 8cl
 7 |

Calvados arrangé maison - Le 44 8cl
 6 |

Digestif normand
Homemade digestive
 |

WHISKIES WHISKY

Aberlour, Glenfiddich,
Jack Daniel's 4cl
 10 |

CHAMPAGNE CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte 75cl
 50 |

LES COCKTAILS COCKTAILS

TITI

Citron vert, purée de fruits,
Rhum, limonade, glace pilée
Lime, fruit puree, rum, lemonade,
crushed ice

LÉOPARD

Calvados, jus de citron,
jus de pomme, sirop de cerise
Calvados, lime, apple juice,
cherry syrup

SPRITZ

Apérol, Prosecco, orange,
eau gazeuse
Aperitif, Prosecco, orange,
sparkling water

HUGO SPRITZ

Liqueur au sureau, Prosecco,
eau gazeuse
Elderberry liqueur, Prosecco,
sparkling water

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, sucre de canne,
Prosecco, citron, eau gazeuse
Limoncello, cane sugar,
Prosecco, lemon, sparkling water

ITALICUS SPRITZ

Liqueur de bergamote, Prosecco,
jus de cranberry et sirop de violette
Bergamot liqueur, Prosecco,
cranberry juice and violet syrup

LAUREN

Gin, crème de pêche, jus d'abricot
et de citron vert
Gin, peach cream liqueur,
apricot juice and lime juice

MADELEINE

Cointreau, Amaretto et jus d'ananas
Cointreau, Amaretto
and pineapple juice

LES MOCKTAILS ALCOHOL FREE

9 ABRICOT MELBA

Jus d'abricot, purée de fraise,
jus de citron et limonade
Apricot juice, strawberry puree,
lemon juice and lemonade

9 ARLEQUIN

Jus de banane, fraise, ananas, citron
Banana, strawberry, pineapple,
and lemon juice

9 VIRGIN SPRITZ

Spritz sans alcool
Alcohol-free spritz

VIRGIN LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello Spritz sans alcool
Alcohol-free limoncello spritz

BORA BORA

Jus d'ananas, jus de fruits
de la passion, jus de citron
et sirop de grenadine
Pineapple juice, passion fruit juice,
lemon juice and grenadine syrup



THÉS

9 KUSMI TEA PARIS

Be cool Mélange de plantes,
menthe poivrée, verveine et réglisse

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
Milk supplement



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

BOISSONS FRAÎCHES FRESH DRINKS

Coca-Cola / Zéro 33cl
 4,20 |

Limonade 33cl
 4 |

Perrier 33cl
 4,20 |

Fuzetea 25cl
 4 |

Schweppes Agrumes 25cl
 4 |

Orangina 25cl
 4,20 |

Jus de pomme pétillant 33cl
Vergers de Ducy
 4,50 |

Diabolo 33cl
 4,20 |

Eau minérale 1L
Mineral water
 5 |

Eau gazeuse 1L
Sparkling water
 5 |

1/2 bouteille 50cl
Half bottle of mineral
or sparkling water
 3 |

Jus de fruits 25cl
 4 |

Pomme, orange, abricot,
tomate, ananas, fraise
Apple, orange, apricot,
tomato, pineapple, strawberry

Sirap à l'eau
 2,6 |

Menthe verte, fraise, grenadine,
cerise, pêche, citron et violette
Spearmint, strawberry,
grenadine, cherry, peach,
lemon and violet

CAFÉS

COFFEES

Expresso
 2,20 |

Décaféiné
 2,40 |

Café allongé
Long coffee
 2,30 |

Double expresso
 4,20 |

Café au lait
Coffee with milk
 2,50 |

Chocolat chaud
 3,60 |

Déca allongé
Decaffeinated long coffee
 2,50 |

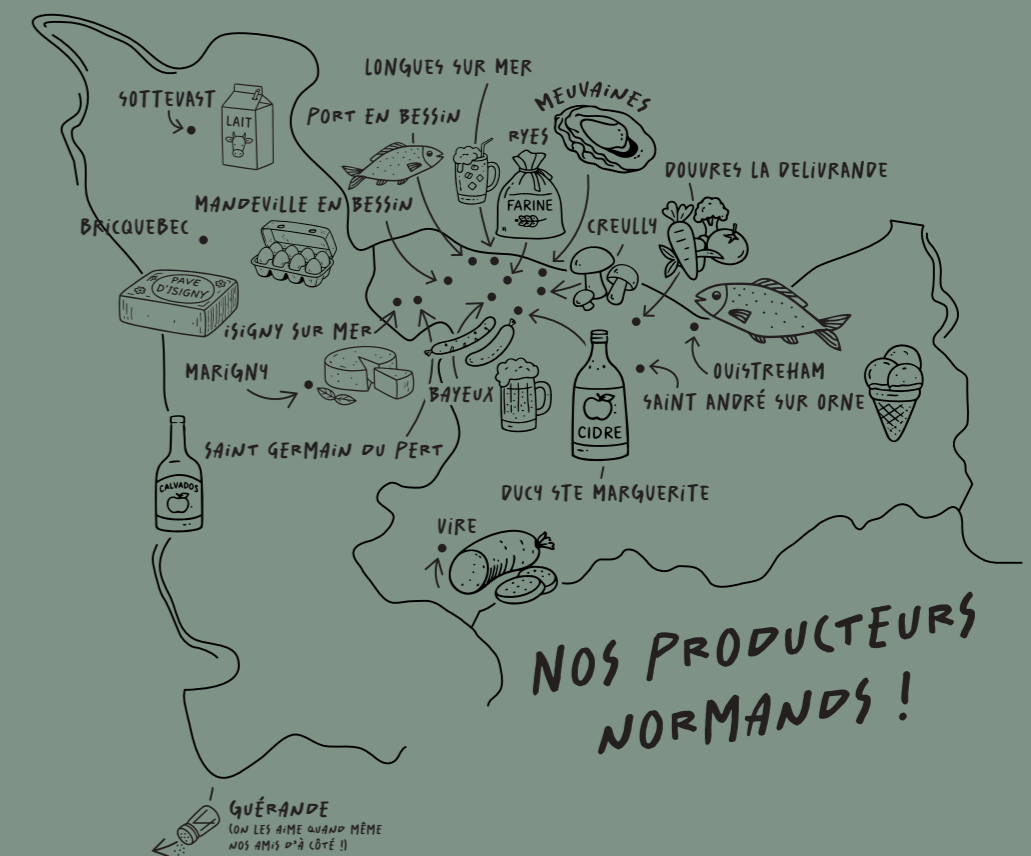
Supplément lait
Milk supplement
 0,30 |

Café Calva
 6 |

Café Expresso et 2cl de Calvados
 |

LE MOULIN DE LA GALETTE

Bayeux



NOS PRODUCTEURS
NORMANDS !

À PARTAGER

APPETIZERS

- Chips de sarrasin et guacamole** 9
Buckwheat chips and guacamole
- Saucisson sec** 6
Dry sausage
- Galette roulée** 10
Emmental, jambon blanc aux herbes

ENTRÉES

STARTERS

- Maki de sarrasin au saumon fumé et fromage frais aux herbes** 12
Buckwheat maki with smoked salmon and fresh cheese with herbs
- Foie gras de canard maison** 16
Au Pommeau, confit d'oignon au cidre
Homemade duck foie gras with Pommeau, cider onion confit
- Soupe à l'oignon maison** 9,5
Gratinée au four au comté et tranche de pain de campagne
Homemade onion soup gratinated with cheese and a slice of country bread
- Les Huîtres d'Asnelles de Fanny & Charles** x6 12 x12 20
Plate of local oysters

LES BURGERS DE SARRASIN

BUCKWHEAT BURGERS

- NORMAND** 18
Pavé d'andouille de Vire, crème de camembert, pommes et oignons confits au cidre, rôsti de pomme de terre, salade et frites maison
Vire andouille sausage steak, camembert cream, cider cooked onions, potato rôsti, salad and french fries

ANDY ✓

- Œuf miroir, guacamole, steak végétal, tomates confites, rôsti de pomme de terre, salade et frites maison
Egg, guacamole, veggie steak, candied tomatoes, potato rôsti, salad and french fries



LES FICELLES GRATINÉES

GRATINATED ROLLED SAVORY FRENCH CREPE

- LA PICARDE** 12
Crêpe de froment, jambon blanc aux herbes, duxelle de champignons, béchamel, emmental, salade
Savory crepe filled with white ham with herbs, mushroom duxelle, bechamel sauce, emmental cheese and salad

- LA SAUMON** 14
Crêpe de froment, saumon, fondue de poireaux au curry, béchamel, emmental, salade
Savory crepe filled with salmon, curry leeks fondue, bechamel sauce, emmental cheese and salad

LA ELZA ✓

- Crêpe de froment, béchamel, tomates confites, courgettes, duxelle de champignons, féta, emmental, salade
Savory crepe filled with béchamel, candied tomatoes, zucchini, mushroom duxelle, feta, emmental cheese and salad

LE GRILL

GRILL

- ENTRECÔTE 250 GR** 27
Frites maison, salade, sauce camembert
Rib eye steak: Homemade fries, salad, camembert sauce

- FAUX FILET 250 GR** 23
Frites maison, salade, sauce camembert
Sirloin steak: Homemade fries, salad, camembert sauce

18

LES MOULES FRITES

MUSSELS AND FRIES

- LES MOULES MARINIÈRES** 17
Vin blanc, oignons, persil
White wine, onions, parsley

- LES MOULES DU CHEF** 19
Lardons, crème, camembert, cidre
Bacon, cream, camembert, cider

MENU ENFANT (-10 ANS) FOR KIDS

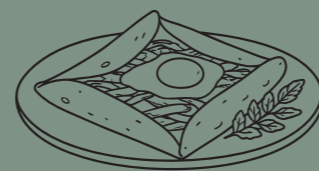
- Beignets de filet de poulet et frites maison**
Chicken filet fritters and homemade french fries

- Cheeseburger du Moulin et frites maison**
Cheeseburger du Moulin and homemade french fries

- 1 ficelle jambon et fromage**
Crêpe de froment, jambon, béchamel, emmental, salade
Savory wheat crêpe, ham, béchamel, emmental, salad

- 1 boule de glace au choix**
1 scoop of ice cream ou
1 crêpe
Chocolat, Nutella®, beurre sucre ou caramel au beurre salé maison
1 sweet pancake
Chocolate, Nutella®, butter sugar or homemade salted caramel

12



Les galettes DE SARRASIN NORMAND

NORMAN SAVORY BUCKWHEAT PANCAKE

Accompagnements :

Frites maison 4
Bol de Salade 2

Homemade French fries 4
Salad bowl 2

LES CLASSIQUES

- COMPLÈTE** 11
Jambon aux herbes, emmental, œuf bio
White ham with herbs, emmental cheese, organic egg

- MORISSOT** 12
Emmental, œuf bio, chorizo normand, oignons confits au cidre
Emmental, organic egg, Norman chorizo, cider cooked onions

- VIROISE** 12
Andouille de Vire, emmental, camembert au lait cru
Andouille de Vire, emmental cheese, raw milk camembert

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

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

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

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

- ITALIA** 17
Mozzarella, roquette, jambon sec truffé, pesto du moment et straciatella
Mozzarella, arugula, dried truffled ham, pesto of the moment and straciatella

- NESMOND** 16,80
Emmental, œuf bio, oignons confits au cidre, lardons, fromage de chèvre, pommes de terre, miel
Emmental, organic egg, cider cooked onions, bacon bits, goat cheese, potatoes, honey

- MOULIN** 14,80
Emmental, fourme d'Ambert, poires, noix, magret de canard fumé, confit de figue
Emmental, fourme d'Ambert, pears, walnut, smoked duck breast, fig confit

- POPEYE** 16,20
Emmental, œuf bio, saumon, épinard, crème,
Emmental, organic egg, salmon, spinach, cream

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

DESSERTS

DESSERTS

- CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE MAISON** 8
Homemade pistachio crème brûlée

- SOUPE DE FRAISE** 7,50
Sirop de fraise maison, glace vanille
Strawberry soup: Homemade strawberry syrup, vanilla ice cream

- TARTE CITRON MERINGUÉE MAISON** 9
Homemade lemon meringue pie

COUPES GLACÉES

ICE CREAMS

Fabrication Artisanale
« Les Glaciers Normands »

- FRAISE MELBA** 10
Fraises, glaces vanille et fraise, chantilly, meringue
Strawberries, vanilla and strawberry ice cream, whipped cream, meringue

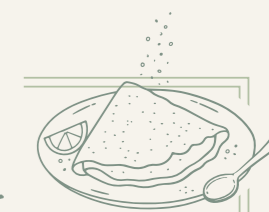
- DAME BLANCHE** 8,50
Glace vanille, chocolat maison et chantilly
Vanilla ice cream, homemade chocolate and whipped cream

- TROU NORMAND** 6
Sorbet pomme et Calvados
Apple sorbet and Calvados

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

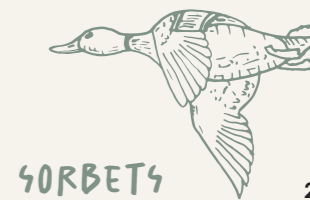
- BANANA SPLIT** 10
Boule vanille, fraise et chocolat, banane, chocolat maison, chantilly
Vanilla ball, strawberry and chocolate, banana, homemade chocolate, chantilly

Les crêpes



FARINE DE FROMENT PANCAKES

- | | | | |
|---|------|--|------|
| BEURRE SUCRE
Butter sugar | 4 | NOA | 8,30 |
| CITRON MIEL
Lemon honey | 4,30 | Crème de cacahuète maison, copeaux de chocolat, caramel au beurre salé maison, glace cacahuète caramel et chantilly
Homemade peanut cream, chocolate chunks, homemade salted butter caramel, peanut caramel ice cream and whipped cream | |
| BANANE NUTELLA | 6,30 | MATHIS | 8,30 |
| CHOCOLAT MAISON
Homemade chocolate | 4,80 | Crème de pistache maison, meringue, glace macaron framboise et chantilly
Homemade pistachio cream, meringue, raspberry macaron ice cream and whipped cream | |
| CONFITURE DE LAIT MAISON
Dulce de leche | 4,90 | POULETTE | 7,80 |
| CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON
Homemade salted butter caramel | 5,50 | Crème de spéculoos maison, confiture de lait, palet breton et chantilly
Banana, homemade chocolate, dulce de leche, Breton biscuit and whipped cream | |
| NUTELLA® | 5,30 | GOURMANDE | 7 |
| BANOFFEE | 8 | Chocolat maison, caramel au beurre salé maison, amandes grillées, glace vanille et chantilly
Homemade chocolate, homemade salted butter caramel, grilled almonds, vanilla ice cream and whipped cream | |
| NOTRE DAME | 7,50 | KINDER BUENO® | 8,80 |
| Pommes cuites, caramel au beurre salé maison, amandes grillées et chantilly
Cooked apples, homemade salted butter caramel, grilled almonds and whipped cream | | Confiture de lait maison, Kinder Bueno®, glace praliné éclats de noisette et chantilly
Dulce de leche, Kinder Bueno®, praline ice cream, hazelnut chips and whipped cream | |
| LILI | 8,30 | SUPPLEMENT CHANTILLY
Extra whipped cream | 1 |
| Crème de citron maison, sorbet à la fraise, meringue et chantilly
Homemade leman cream, strawberry sorbet, meringue and whipped cream | | SUPPLEMENT BOULE DE GLACE | 2 |
| | | Extra ice cream | |



CRÈMES GLACÉES ICE CREAMS

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

SORBETS SORBETS

Cassis, citron, fraise, pomme, rhubarbe/fraise
Blackcurrant, lemon, strawberry, apple, strawberry/rhubarb

1 boule : 3
2 boules : 5
3 boules : 6,50