

LE MOULIN



DE LA GALETTE

Bayeux

À PARTAGER

APPETIZERS

- Saucisson de Savoie** 8
Savoy sausage
- Chips de sarrasin et guacamole** 9
Buckwheat and guacamole chips
- Rillettes de maquereau maison** 10
Homemade mackerel rillettes

ENTRÉES

STARTERS

- Foie gras de canard maison, infusé au pomeau, confit de figue** 16
Homemade duck foie gras, infused with pomeau and fig confit
- Les œufs bio mayonnaise (3x)** 7
Organic mayonnaise eggs
- Le Saumon fumé maison** 15
Homemade smoked Salmon
- Soupe à l'oignon maison** 10
Homemade onion soup
- Assiette de la Mer** 20
4 huîtres d'Asnelles, saumon fumé maison, rillettes de maquereau et crevettes roses mayonnaise maison
4 oysters, house-smoked salmon, mackerel rillettes and prawns with house mayonnaise
- Les Huitres d'Asnelles N° 3** x6 12 x12 20

MENU ENFANT

(-10 ANS)

FOR KIDS

- Beignets de filet de poulet et frites maison** 12
Chicken filet fritters and homemade french fries
ou
Cheeseburger du Moulin et frites maison
Cheeseburger du Moulin and homemade french fries
ou
1 galette jambon et fromage
Ham and cheese galette
⊕
1 boule de glace au choix
1 scoop of ice cream
ou
1 crêpe
Chocolat, nutella, beurre sucré ou caramel au beurre salé maison
1 sweet pancake
Chocolate, nutella, butter sugar or homemade salted caramel

LES VIANDES

MAIN COURSES

- MAGRET DE CANARD** 26
Gastrique de framboise, écrasé de pommes de terre, légumes croquants
Whole duck breast with honey and cider sauce, mashed potatoes and seasonal vegetables.
- FAUX FILET DE BŒUF, 300 GR** 24
Grillé sauce poivre ou camembert frites maison, légumes croquants
Beef grilled with pepper sauce or home-fried camembert, crunchy vegetables
- ANDOUILLETTE 5A GRILLÉE** 18
Crème de moutarde à l'ancienne et frites maison
Grilled 5A andouillette with old-fashioned mustard cream and homemade fries



LES BURGERS DE SARRASIN

BURGERS

- BRITISH** 18
Paleron de bœuf mariné, cheddar, oignon, sauce burger maison, cornichons, bacon grillé, frites maison, salade
Marinated beef chuck, cheddar, onion, homemade burger sauce, gherkins, grilled bacon, home fries, salad
- PULLED PORK** 18
Epaule de porc marinée, sauce barbecue, cheddar, oignon rouge, bacon grillé, frites maison et salade
Marinated pork shoulder, barbecue sauce, cheddar cheese, red onion, grilled bacon, home fries and salad
- VEGE** 18
Œuf miroir, guacamole, steak, végétal, salade, tomates confies, rôsti de pommes de terre, frites maison, salade
Eggs, guacamole, steak, vegetables, salad, tomato confit, potato rösti, home fries, salad

LES SALADES

SALADS

- SALADE NORMANDE** 16
Salade, œuf miroir, pavé d'Isigny pané, noix, pommes, andouille de Vire, vinaigrette maison
Salad, mirror egg, breaded Isigny paving stone, walnuts, apples, Vire andouille sausage, vinaigrette
- SALADE CÉSAR** 16
Œuf Filet de Poulet Pané Croutons Anchois Sauce César
Salad, egg, breaded, chicken fillet, croutons, anchovies, caesar sauce
- SALADE VÉGÉTARIENNE** 15
Œuf Halloumi mariné grillé, tomates confites, graines de tournesol, légumes croquants, vinaigrette balsamique
Salad, grilled marinated halloumi egg, tomato confit, sunflower seeds, crunchy vegetables, balsamic vinaigrette
- SALADE MARITIME** 16
Salade, œuf, anchois, olives, ventriche de thon, tomates, poivrons, haricots verts, oignons rouges, vinaigrette maison
Salad, egg, anchovies, olives, tuna belly, tomatoes, peppers, green beans, red onions, vinaigrette

LES MOULES

MUSSELS

- Servies avec Frites Maison
- MARINIÈRES** 17
Vin blanc, oignon, persil
White wine, onion, parsley
- NORMANDES** 17,50
Cidre, crème, oignon, persil
Cider, cream, onion, parsley
- CAMPAGNARDES** 18,50
Cidre, crème, camembert, oignons, lardons
Cider, cream, camembert, onions, bacon

LES POISSONS

FISHS

- FISH N CHIPS MAISON** 18
Poisson frais et panure panko, frites maison et sauce tartare maison
- CHOUCROUTE DE LA MER** 22
Choucroute, haddock, saumon, crevettes et sauce beurre blanc maison
Sauerkraut, haddock, salmon, shrimp, and homemade beurre blanc sauce

Les galettes

Accompagnements :

Frites maison 4,5

Salade 1,5

Home fries 4,5
Salad 1,5

DE SARRASIN NORMAND NORMAN BUCKWHEAT GALETTES

SUPER COMPLÈTE 12,80

Emmental, œuf bio, jambon aux herbes, oignons confits au cidre et concassé de tomates.
Emmental cheese, organic egg, herb ham, cider cooked onions and crushed tomatoes.

FORESTIÈRE 16,80

Emmental, œuf bio, champignons, lardons, noisettes, pesto de saison et oignons confits au cidre.
Emmental cheese, organic egg, mushrooms, bacon, hazelnuts, seasonal pesto and cider cooked onions.

SEGUIN 14,60

Emmental, œuf bio, chèvre, chorizo artisanal et oignons confits au cidre.
Emmental cheese, organic egg, goat cheese, chorizo and cider cooked onions.

MORTAGNE 15,70

Emmental, boudin noir, oignons confits au cidre, crème de moutarde à l'ancienne et pommes cuites.
Emmental cheese, black pudding, cider cooked onions, mustard cream and cooked apples.

VEGGIE 13,60

Emmental, œuf bio, concassé de tomates, oignons confits au cidre, champignons, pesto de saison.
Emmental cheese, organic eggs, crushed tomatoes, cider cooked onions, mushrooms, seasonal pesto.

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, andouille de Vire, andouille de Guémené, Camembert et oignons confits au cidre.
Emmental cheese, organic egg, andouille de Vire, andouille de Guémené, Camembert and cider cooked onions.

NESMOND 17

Emmental, œuf Bio, oignons confits au cidre, lardons, fromage de chèvre, pommes de terre, miel.
Emmental cheese, organic egg, cider cooked onions, bacon, goat cheese, potatoes, honey.

ROAHZON 15,10

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, traditional mustard cream.

NIÇOISE 16,30

Mozzarella, Œuf Brouillé, piperade, thon, anchois, olives et Halloumi grillé
Mozzarella, scrambled egg, piperade, tuna, anchovies, olives and grilled halloumi

SATAY 17,80

Mozarella, crevettes sautées, sauce satay, coriandre, légumes croquants, cacahuètes
Mozarella, sautéed prawns, satay sauce, coriander, crunchy vegetables, peanuts

KIPIK 17,80

Emmental, œuf, merguez de notre boucher, chorizo artisanal, filet de volaille et piperade
Emmental cheese, egg, merguez sausage from our butcher, homemade chorizo, chicken fillet and

AMERICAINE 18,80

Cheddar, steak haché de bœuf, oignons frits, sauce burger, tomates et frites maison
Cheddar cheese, minced beef, fried onions, burger sauce, tomatoes and home fries

ITALIA 18,80

Mozzarella, fromage de chèvre, roquette, jambon italien à la truffe d'été, pesto de pistache et straciatella
Mozzarella, goat's cheese, rocket, Italian ham with summer truffle, pistachio pesto and straciatella

DESSERTS

DESSERTS

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

**SOUPE DE FRAISE
ET SA GLACE VANILLE** 7
Strawberry soup and vanilla ice cream

PANNA COTTA MAISON 6
*Fruits Rouges ou caramel au beurre salé
Red Fruits or Salted Butter Caramel*

COUPES GLACÉES ICE CREAMS

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

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

NORMANDE 8,50
*Sorbet pomme et Calvados
Apple and Calvados sorbet*

CHOCOLAT ou CAFÉ LIÉGEOIS 8,50
Chocolate or coffee liegeois

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

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

FRAISE MELBA 9
*Glace vanille, fraises, coulis et chantilly
Strawberries, vanilla ice cream,
strawberries, coulis and whipped cream*

CRÈMES GLACÉES ICE CREAMS

**Caramel au beurre salé, chocolat
extra, vanille, café, pistache,
noix de coco, praliné, menthe
chocolat, nougat et rhum raisin**
*Salted butter caramel, extra
chocolate, vanilla, coffee, pistachio,
coconut, praline, mint chocolate,
nougat and grape rum*

SORBETS SORBETS

2 boules : 5
3 boules : 6,50

Cassis, citron, fraise, pomme et passion
*Blackcurrant, lemon, strawberry,
apple and passion fruit*

Les crêpes

FARINE DE FROMENT PANCAKES

BEURRE SUCRE 4 <i>Butter sugar</i>	KINDER BUENO® 8,80 Confiture de lait maison, Kinder Bueno®, glace praliné éclats de noisette et chantilly <i>Homemade milk jam, Kinder Bueno®, praline ice cream, hazelnut chips and whipped cream</i>
CITRON MIEL 4,30 <i>Lemon Honey</i>	LILI 8 Crème de citron maison, sorbet à la fraise, meringue maison et chantilly <i>Homemade lemon cream, strawberry sorbet, homemade meringue and whipped cream</i>
NOCCIOLATA® 5,30 Pâte à tartiner noisette bio et sans huile de palme <i>Organic hazelnut spread and palm oil free</i>	NOA 8,30 Crème de cacahuètes maison, copeaux de chocolat, caramel au beurre salé maison, glace à la crème d'Isigny et chantilly <i>Homemade peanut cream, grated chocolate, homemade salted butter caramel, Isigny ice cream Isigny and whipped cream</i>
CRÈME DE MARRONS 4,30 <i>Chestnut cream</i>	MATHIS 8,30 Crème de pistache maison, meringues maison, glace pistache et chantilly <i>Homemade pistachio cream, homemade meringue, pistachio ice cream and whipped cream</i>
CHOCOLAT MAISON 4,80 <i>Homemade chocolate</i>	SPÉCULOOS 7,80 Crème de spéculoos maison, éclats de spéculoos, glace à la vanille & chantilly <i>Homemade speculoos cream, speculoos chips, vanilla ice cream and whipped cream</i>
CONFITURE DE LAIT MAISON 4,90 <i>Homemade milk jam</i>	NOTRE DAME 7,50 Pommes cuites, caramel au beurre salé maison, amandes et chantilly <i>Cooked apples, homemade salted butter caramel, grilled almonds and whipped cream</i>
CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON 5,50 <i>Homemade salted butter caramel</i>	SUPPLEMENT CHANTILLY 1 <i>Extra whipped cream</i>
NUTELLA® 5,30	SUPPLEMENT BOULE DE GLACE 2 <i>Extra ice cream</i>
BANNOFEE 8 Banane, chocolat maison, confiture de lait, palet breton et chantilly <i>Banana, homemade chocolate, dulce de leche, Breton biscuit and whipped cream</i>	
FRAISIÈRE 8 Fraises, chocolat maison, chantilly <i>Strawberries, homemade chocolate, whipped cream</i>	
BOUNTY 6,80 Crème de coco maison, copeaux de chocolat, chocolat maison et noix de coco râpée <i>Homemade coconut cream, grated chocolate, homemade chocolate and grated coconut</i>	
GOURMANDE 7 Chocolat maison, caramel au beurre salé maison, amandes grillées, glace vanille et chantilly <i>Homemade chocolate, homemade salted butter caramel, toasted almonds, vanilla ice cream and chantilly cream</i>	

CAFÉ GOURMAND DU MOULIN

9

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

Les vins

CIDRE CIDER

Cidre de Bayeux à la pression
Bayeux draft cider

Poiré de Normandie - La Flaguerie

La Cave LECORNU de Bayeux
Cidre BIO Demi-Sec
Cidre BIO Brut

VINS ROUGES RED WINES

Domaine du Petit Chambord
CHEVERNY AOP - Pinot Noir et Gamay

MALBEC Paul Mas Réserve Pays d'Oc IGP

Les Magérans
CÔTE DU RHÔNE AOP - Syrah Mourvèdre Grenache

Château Paul Mas LANGUEDOC AOP - Le Clos des Mûres

Château Ramage La Bâtisse HAUT-MÉDOC AOC

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

Les Restanques Du Moulin
BANDOL AOP - Cinsault Mourvèdre Grenache

Les Gabares
Cabernet Anjou AOC

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

Chardonnay Océanique - Limoux AOP

Languedoc AOP Viognier réserve Paul Mas

APÉRITIFS

APERITIVES

Rosé Pamplemousse 12cl	6
Kir Maison 12cl	5
Kir Normand 12cl	5
Kir Royal 12cl	11
Martini Blanc/Rouge 7cl	6
Ricard 2cl	3,70
Porto/Muscat 7cl	6
Pommeau 7cl	7
Suze 7cl	7
Gin/Vodka/Whisky/ Rhum 4cl	7
Vodka Grey Goose 4cl	12
Coupe de Champagne 12cl	10
Supplément Soda	1

CALVADOS

CALVADOS

Hors d'âge 4cl 10
Cave Lecornu Bio - Bayeux

DIGESTIFS

DIGESTIVE

Baileys / Get 27 / Get 31/ Menthe pastille 8cl	7
44	6
Digestif normand Norman digestive	

WHISKIES

WHISKY

Aberlour, Glenfiddich, Talisker,
Thor Boyo (whisky normand) 8cl 10

Les bières

BIÈRES PRESSION DRAFT BEERS

	25cl	50cl
Fischer Blonde	4	7
Affligem Ambrée	5	8,50
Bière du moment	4,50	8

BIÈRES BOUTEILLES BOTTLED BEERS

	33cl
Gallia IPA	6
Heineken 0.0	5



LES COCKTAILS

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

LÉOPARD 9
Calvados, jus de citron, jus de pomme, sirop de cerise
Calvados, lime, apple juice, cherry syrup

TITI 9
Citron vert, purée de fruits, Rhum, limonade, glace pilée
Lime, fruit puree, rum, lemonade, crushed ice

MOJITO NORMAND 9
Calvados, cidre, menthe, citron vert, limonade
Calvados, cider, mint, lime, lemonade

SPRITZ 9
Apéritif, Prosecco, orange, eau gazeuse
Aperitif, Prosecco, orange, sparkling water

LIMONCELLO SPRITZ 9
Limoncello, sucre de canne, Prosecco, citron, eau gazeuse
Limoncello, cane sugar, Prosecco, lemon, sparkling water

ITALICUS SPRITZ 11
Italicus, Prosecco, Jus de Cranberry et Sirop de Violette
Italicus, Prosecco, Cranberry Juice and Violet Syrup

MARITO SPRITZ 11
Marito, Prosecco et Ginger Beer

LES MOCKTAILS

ALCOHOL FREE

FRESH 6,80
Schweppes agrumes, jus d'orange et jus de cranberry
Schweppes Agrum, orange juice and cranberry juice

VIRGIN MOJITO 7
Citron vert, menthe et limonade
Lime, mint and lemonade

VENEZZIO 6,50
Spritz sans alcool *Alcohol-free spritz*

TAGADA 6,80
Jus de fraise, limonade, pulpe de fraise et glace pilée
Strawberry juice, lemonade, stawberry puree and crushed ice

BORA BORA 6,80
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

KUSMI TEA PARIS

TEA 4

Blue détox Thé vert, maté et ananas

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
Fuzetea 25cl 4
Schweppes Agrumes 25cl 4
Orangina 25cl 4,20
Oasis 25cl 4
Jus de pomme pétillant 33cl 4,50
Vergers de Ducy
Kombucha 33cl 5
Lou Brewery Longues-sur-mer
Diabolo 33cl 4,20
Eau minérale 1L 5
Mineral water
Eau gazeuse 1L 5
Sparkling water
1/2 bouteille 3

Jus de fruits 25cl 4
Pomme, orange, abricot, tomate, ananas, fraise, pamplemousse, cranberry
Apple, orange, apricot, tomato, pineapple, strawberry, grapefruit, cranberry

Sirop à l'eau 2,6
Menthe Verte, fraise, grenadine, cerise, pêche, citron, banane-kiwi et violette
Spearmint, strawberry, grenadine, cherry, peach, lemon, banana-kiwi and violet

CAFÉS

COFFEE

Expresso 2,10
Ristretto 2,10
Décaféiné 2,30
Café allongé 2,20
Double expresso 4
Café noisette 2,20
Café au lait 2,40
Chocolat chaud 3,60
Déca allongé 2,40
Supplément lait 0,20
Café gourmand du Moulin 8,50
Thé gourmand du Moulin 10
Café ou thé, 3 mini crêpes (Caramel beurre salé Maison, chocolat maison et sucre), 1 Boule de glace vanille, chantilly
Café Calva 6
Café Expresso et 2cl de Calvados

LE MOULIN
DE LA GALETTE

Lundi, mercredi et jeudi :
12h/14h et 19h/21h

Mardi : Fermé

Vendredi : 12h/14h et 19h/21h30

Samedi 12h/14h30 et 19h/21h30

Dimanche : 12h/14h30 et 19h/21h

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.

