

LA CARTE DU Moulin

RESTAURANT / CRÊPERIE

Édition 2022 - ÉTÉ

BAYEUX

Les boissons & apéritifs

P.2

La cave du Moulin

Cave à Cidres et Cave à Vins :

Une sélection de Vins et

Cidres de producteurs locaux.

P.3

Le salé

Le Moulin de la Galette c'est aussi une cuisine traditionnelle de plats savoureux et généreux à découvrir !

P.4

Les galettes

Laissez-vous tenter par nos galettes de sarrasin préparées à la commande.

P.5

Le sucré

Envie d'une douceur sucrée ? Découvrez nos crêpes et glaces artisanales.

P.6

Le salon de thé

Kusmi Tea® Paris

Bien-être, classiques et aromatisés, à vous de choisir votre thé préféré !

P.7



MENU ENFANT -10 ans 10,00

Beignets de Poulet Maison + Frites Maison

OU

Cheeseburger du Moulin + Frites Maison

OU

1 Galette jambon / fromage

+

1 Boule de glace au choix

OU

1 Crêpe

(Chocolat / Nutella / Beurre-sucre / Caramel au Beurre-salé Maison)

contact@moulindelagalette-bayeux.com

02.31.22.47.75

Apéritifs

Rosé pamplemousse (12cl).....	5,00
Porto (7cl)	6,50
Muscat (7cl).....	6,00
Kir Maison (7cl).....	4,50
Kir Normand (7cl).....	4,50
Kir Royal (7cl).....	9,00
Martini blanc (7cl) - rouge (7cl).....	6,00
Ricard (2cl).....	3,50
Suze (7cl).....	3,70
Pommeau (7cl).....	6,00
Gin (4cl).....	6,00
Vodka (4cl).....	6,00
Vodka Grey Goose (4cl).....	8,00
Whisky (4cl) - Rhum (4cl).....	6,00
Rhum arrangé (4cl)	6,00
Coupe Champagne (12cl)	9,00
Supplément soda.....	1,50

Cocktails maison

Ti'Punch	5,00
Planteur	6,00
Américano maison	9,00
Apérol Spritz	8,00
Limoncello Spritz	8,00
Le Lagon Bleu	8,00
Vodka, Curaçao, Citron	
Le Pressoir	8,00
Pommeau, Cidre et Sirop de Caramel	
Léopard	9,00
Calvados, Citron, Jus de Pomme et Sirop de Cerise	
Mojito	9,00
Saint Martinois	8,50
Rhum agricole, Orange, Ananas, Pisang Ambon et Sirop Grenadine	
Titi Parisien	9,00
Vodka, St Germain, Jus de cranberry et citron	

Digestifs

Calvados Hors d'Âge (4cl).....	9,00
Armagnac (4cl).....	8,00
Cognac (4cl)	8,00
Get 27 ou Get 31 (4cl)	6,50
Bailey's (4cl).....	6,50
44 (4cl)	6,00

Bières

PRESSIONS	25cl		50cl
Fischer Tradition.....	3,60		7,00
Affligem.....	4,20		8,00

Jus de Fruits

Jus de fruits (25cl)	3,50
Pomme, Orange, Abricot, Tomate, Ananas, Fraise	

Sodas

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro (33cl).....	4,00
Limonade (33cl).....	3,60
Perrier (33cl)	4,00
Ice Tea (25cl).....	3,60
Schweppes Tonic ou Agrumes (25cl).....	3,60
Orangina (25cl).....	4,00
Diabolo	3,80
Sirop à l'eau.....	2,50

Choix de sirop

Menthe Verte, Fraise, Grenadine, Cerise, Pêche, Citron,
Banane-Kiwi et Violette

Cocktails sans alcool

Le Mathilde	6,50
Jus de Pomme, Abricot, Orange, Pêche et Sirop de Grenadine	
Virgin Mojito	7,00
Menthe, Citron vert, Limonade et Sirop de canne à sucre	
Virgin Colada	6,50
Jus d'Ananas, Lait de coco et Sirop de Framboise	

Whiskys & Rhums

Whisky Normand Thor Boyo (4cl).....	8,00
Aberlour 12 ans (4cl)	9,50
Glenfiddich 12 ans (4cl).....	8,00
Talisker 12 ans (4cl).....	8,00
Jack Daniels (4cl).....	8,00
Rhums spéciaux (4cl).....	9,00
(Centenario / Matusalem)	

Eaux

Eau minérale (1L)	5,00
Eau gazeuse (1L)	

(Disponibles en 1/2 bouteille: 3,00)

BOUTEILLES

Desperados	5,00
Heineken 0.0 (33cl)	4,60

LOCALES

Bières du Hommey (33cl)

Rousse - Blanche - IPA	5,00
------------------------------	------

La Baya - brassée à Bayeux (33cl)

IPA - Triple - Blonde - Blanche - Ambrée	5,00
--	------

Caves

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - **PRIX NET** en Euros (services compris)*

À PARTAGER

Saucisson sec de Savoie.....6,00

Chips de Sarrasin et Guacamole.....8,00

Fritures d'Eperlans.....8,00

Cave à Cidres

Cave du Tronquay - MICHEL RENÉE

Brut (75cl).....12,50

Les Vergers de Fumichon Vaux-sur-Aure P. MARIE et T.PELLETIER

Le «Vachement Bon» (75cl).....12,80

La Cave LECORNU de Bayeux

Cidre BIO Demi-Sec ou Brut (75cl).....12,50

Cidre Rosé «Sassy» (75cl)14,00

Poiré Cidre de poire

Poiré «Sassy»

Bouteille (75cl).....13,90

Canette (33cl).....5,00

Cidre à la pression

Cidre de Bayeux - BRUT

Le verre 16cl.....3,50

Le pichet de 50cl9,00

Le pichet de 1L17,00

Vins Rosés

12cl 50cl 75cl

Les Restanques du Moulin

BANDOL AOP6,20.....19,00..... 26,00

Naturalys Grenache

PAYS D'OC IGP.....4,80..... 14,00.....24,00

Gris Blanc

IGP PAYS D'OC.....4,70..... 13,50.....23,00

Vins Blancs

12cl 50cl 75cl

Dame Nature

CHABLIS AOP.....7,50.....26,00... 36,00

Arpents du soleil

PAYS DU CALVADOS IGP.....7,10.....24,00

Domaine Pierre Martin

SANCERRE AOP.....7,20.....23,00... 32,00

Château de la Roulerie

COTEAUX DU LAYON AOP.....5,50.....22,00.....30,00

Naturalys Chardonnay

PAYS D'OC IGP4,60..... 14,00... 24,00

L'Orangerie

COTEAUX DE L'AUBANCE AOP5,50.....22,00.....30,00

Les Vieux Murs

POUILLY FUISSE AOC7,80.....30,00...47,00

Champagne

.....9,00.....45,00

Vins Rouges

Réserve de la Comtesse 2016

PAUILLAC AOP..... 89,00

Ramage la Bâtisse 2017

HAUT-MEDOC AOC.....8,50.....35,00.....44,00

Les Roullières

ST-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP.....6,00.....21,00.....29,00

Château Sergant

LALANDE DE POMEROL AOP.....9,30.....33,00.....45,00

Naturalys Merlot

PAYS D'OC IGP.....4,60.....14,00.....24,00

Naturalys Syrah

PAYS D'OC IGP.....4,60.....14,00.....24,00

Gevrey Chambertin AOC

BOUCHARD PÈRE ET FILS12,00.....47,00.....67,00

Les Magérans 2019

CÔTE DU RHÔNE AOP4,60.....14,00.....22,00

Domaine Villemajou

CORBIÈRES AOC5,60.....18,00.....25,00

Entrées

TOMATE, BURATTA ET PESTO DE BASILIC	9,00
LE SAUMON FUMÉ DU SAUMONIER	15,00
De Bayeux. Saumon de Cherbourg	
BEIGNETS DE GAMBAS PANKO	14,00
Sauce piquante	
L'OEUF DUR BIO ET SA MAYONNAISE À LA TRUFFE D'ÉTÉ	6,50
TRIO DE FROMAGES NORMANDS	10,00

Salades

SALADE CROQUANTE	16,50
Saumon fumé du saumonier de Bayeux, Tuile de parmesan, Beignet de crevettes, Féta et Suprêmes et vinaigrette d'agrumes	
SALADE CÉSAR	16,50
Salade, Poulet, Tomates, Oeufs durs BIO, Grana Padano et Croutons Sauce César	
SALADE TARTUFO	15,00
Salade, Jambon Italien à la Truffe d'été, Parmesan, Graines Tomates confites, Burrata et Pesto Maison à l'ail des Ours	

Plats

Plancha - Grill	(* Poids avant cuisson)
L'ENTRECÔTE 300Gr*	23,00
Viande bovine française Sauce Camembert ou Poivre, Frites Maison ou Poêlée de légumes	
FILET DE VEAU RÔTI	25,00
Crème de parmesan, Spianata, Pommes de terre fondantes et Champignons	
FILET MIGNON DE PORC AU MIEL	19,50
En croûte de sésame et Wok de légumes	
ANDOUILLETTE DE TROYES	14,00
Crème de moutarde à l'ancienne et frites maison	

Spécialités de la Mer

FISH AND CHIPS MAISON	17,00
GAMBAS À LA PLANCHA	21,00
Rigatonis et Pesto à l'ail des Ours	
FILET DE POISSON DU JOUR	20,50
À la plancha. Légumes rôtis et Sauce Framboise.	

Pastas et Risotto

Primavera	15,80	Pasta Gusto	16,00
Rigatonis, Tomates Cerise, Petits pois, Fèves de soja, Courgettes, Féta et Huille d'Olive au basilic		Rigatonis, Jambon Italien, Champignons, Crème, Parmesan et Huille d'olive à la Truffe	
Risotto Fungi	14,80		
Champignons des Bois, Ail des Ours et Grana Padano			

La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande auprès du personnel.

Galettes

Sarrasin Normand

COMPLÈTE.....9,90
Emmental, Oeuf Bio et Jambon blanc

FERMIÈRE.....12,40
Emmental, Poêlée de légumes au sesame, Chèvre, Oeuf et Tomates

FORESTIÈRE.....14,60
Emmental, Champignons, Bacon grillé, Lardons, Boeuf haché, Oignons confits au cidre et Sauce au cidre

SEGUIN.....13,00
Emmental, Oeuf, Chèvre, Chorizo artisanal et Oignons confits au cidre

VIROISE.....13,40
Emmental, Andouille de Vire, Pommes cuites et Camembert au lait cru

MORTAGNE.....13,90
Emmental, Boudin Noir, Pommes cuites, Oignons confits au cidre et Crème de moutarde à l'ancienne

SATAY.....16,00
Wok de Légumes et Crevettes, Sauce Satay, Cacahuètes et Coriandre

KIPIK.....15,00
Emmental, Merguez, Poulet, Oeuf, Chorizo artisanal et Poivrons

NESMOND.....14,50
Emmental, Chèvre, Lardons, Oignons, Miel, Oeuf et Pommes de Terre

BESSINOISE.....14,50
Emmental, Oeuf, Oignons confits au cidre, Lardons, Poulet et Camembert au lait cru

BURRATA.....15,00
Burrata, Mozzarella, Pesto Maison à l'ail des ours, Tartare de Tomates, Salade, Jambon Sec Italien à la Truffe d'été et Graines de Tournesol

SPIANATA.....15,80
Mozzarella, Spianata, Caprons, Anchois, Olives, Tomates séchées, Roquette et Pesto Maison à l'ail des Ours

ROCAMADOUR.....15,70
Emmental, Confit de Canard, Rocamadour, Pommes de Terre et Confit de figues

TERIYAKI.....16,00
Émincé de poulet Teriyaki, Wok de légumes au sésame, Coriandre et Cacahuètes

Galettes façon Burger

NORMAND.....17,00
Cheddar, Steak haché de Boeuf normand, Camembert, Pommes, Oignons confits, Andouille de Vire, Frites maison et Salade

BURGER VÉGÉTARIEN.....17,00
Oeuf, Cheddar, Steak végété, Guacamole, Tomates confites, Frites maison et Salade

BURGER CESAR.....17,00
Cheddar, Poulet croustillant, Bacon grillé, Sauce césar, Oignons frits, Tomates, Frites Maison et Salade

BRITISH BURGER.....17,00
Cheddar, Steak haché de boeuf normand, Bacon grillé, Oignons confits au cidre, Sauce burger, Frites Maison et Salade

Frites Maison.....5,00

Salade Verte.....3,00

Crêpes Farine de Froment

Beurre-Sucre	3,60
Nocciolata®	4,80
Bio et Sans huile de Palme	
Miel	3,60
Crème de Marrons	3,70
Chocolat Maison	4,50
Confiture de Lait	4,60
Confiture	4,80
(Abricot ou Fraise ou Rhubarbe)	
Nutella®	4,80
Caramel au beurre-salé Maison	5,00
Alizée	7,20
Caramel au beurre-salé Maison, Amandes et Glace Vanille	
Banane et Chocolat Maison	6,40
Banane et Nutella®	6,50
Kinder Bueno	7,20
Confiture de lait, Kinder Bueno, Glace et éclats de noisette	

Lili	7,20
Crème citron Maison, Sorbet fraise et Meringue	
Notre Dame	6,90
Pommes, Caramel au beurre-salé Maison et Amandes	
Chococroc	7,00
Chantilly au chocolat Maison, Praliné craquant et Chocolat Maison	
Noa	7,30
Crème de cacahuète Maison, Copeaux de chocolat, Caramel au beurre-salé Maison et Glace à la crème d'Isigny	
Mathis	7,30
Crème de pistache Maison, Meringue Maison et Glace pistache	
Charly	8,20
Meringue, Fraises et Coulis de fruits rouges	
Speculoos	7,20
Crème de Speculoos maison, éclats de speculoos et Glace vanille	

Toutes nos crêpes sont servies avec de la Chantilly Maison !
Boule de glace supplémentaire 2,00

Coupes Glacées *(Servies avec de la Chantilly Maison)*

Camille	7,50
Glace caramel beurre-salé, Amandes et Caramel au beurre-salé Maison	
Dame Blanche	7,50
Glace vanille et Chocolat Maison	
Normande	7,90
Sorbet Pomme et Calvados	
Chocolat ou Café Liégeois	7,20

Colonel	8,00
Sorbet Citron et Vodka	
Pollux	8,80
Glace vanille et nougat, Toblerone®, Caramel au beurre-salé Maison	
After Eight	8,80
Glace menthe - chocolat, Get 27 et Chocolat Maison	



Desserts Maison

CRÈME BRÛLÉE à la vanille	6,50
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	6,00
CHEESE CAKE CITRON VERT - FRAMBOISE ET PALET BRETON	8,00
MI-CUIT AU CHOCOLAT et sa glace à la crème d'Isigny	8,00
TIRAMISU	8,00

Salon de Thé Kusmi Tea Paris®

Glaces Artisanales



2 BOULES5,00

3 BOULES7,00

Crèmes Glacées : Caramel au beurre-salé, Chocolat extra, Vanille, Café, Pistache, Noix de coco, Praliné, Menthe - chocolat, Nougat, Sablé d'Asnelles.

Sorbets : Pomme, Fraise, Passion, Cassis, Citron.

Kusmi Tea Paris®.....3,80

Supplément Lait.....0,20

Blue Détox

Thé Vert, Maté et Ananas

BB Détox

Thé Vert, Maté et Pamplemousse

Be Cool

Mélange de Plantes, Menthe Poivrée,
Verveine et Réglisse

Verveine Menthe Poivrée

Quatre Fruits Rouges

Thé Noir à la Cerise, Fraise, Framboise
et Groseille

Feel Zen

Mélange de plantes et Pomme saveur
Orange - Caramel

English Breakfast

Thés Noirs de Ceylan et d'Assam

Thé Vert à la Menthe

Thé Vert de Chine aromatisé à la Menthe

Thé Vert Sencha

Thé Vert grillé du Japon

Earl Grey

Thé Noir à la Bergamote

Rooibos Vanille

Infusion au goût de Vanille

Boost

Mélange aromatisé de Maté, Thé Vert et
épices

CAFÉS

EXPRESSO.....2,10

RISTRETTO.....2,00

DÉCAFÉINÉ.....2,10

CAFÉ ALLONGÉ.....2,20

DOUBLE EXPRESSO.....3,90

CAFÉ NOISETTE.....2,20

CAFÉ AU LAIT.....2,60

CHOCOLAT CHAUD.....3,60

THÉ.....3,80

SUPPLÉMENT LAIT.....0,20

CAFÉ GOURMAND DU MOULIN.....8,00

Café, 3 mini-crêpes (Caramel beurre-salé
Maison, Chocolat et Sucre) et 1 Boule de
glace vanille

AFFOGATO.....5,50

Glace Vanille et Café Espresso

CAFÉ NORMAND.....6,00

Café Espresso et 2cl de Calva

NORMAN' COFFEE.....9,20

(L'Irish Coffee du Calvados !)

LE MOULIN

DE LA GALETTE



Le Moulin de la Galette choisit la proximité pour s'approvisionner et sélectionne pour vous le meilleur de notre région !

Ferme de la Haizerie



Glaces artisanales
Normandes

Ferme Lecaudey



Producteur d'oeufs
BIO depuis 1986

Café Inn



Café torréfié à
Bayeux

Brasserie du Hommey



Brasserie familiale
Normande

Pêche locale



Approvisionnement
dans les ports locaux

Minoterie Dubois Rioux



Farines artisanales
Normandes

Notre personnel est formé au respect du protocole sanitaire.

Merci de respecter les gestes barrières.

Les encaissements se font directement à votre table.

Gardons contact !

Retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux pour recevoir
des nouvelles de notre restaurant directement chez vous !



@LeMoulindelaGalette

ou scannez-moi !

