

# Salon de thé Kusmi Tea Paris

## Glaces Artisanales

2 Boules .....6,00    3 Boules .....8,00

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

**Sorbets** : Cassis, Citron, Fraise, Pomme et Passion

**Thés 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

Thé Vert de Chine

### Earl Grey

Thé Noir à la Bergamote

### Rooibos Vanille

Infusion au goût de Vanille

### Boost

Mélange aromatisé de Maté, Thé Vert et Epices



# LA CARTE DU Moulin

RESTAURANT / CRÊPERIE

## Entrées

**DEMI CAMEMBERT RÔTI  
ET CHARCUTERIE, idéal à partager**.....12,00

**SOUPE A L'OIGNON MAISON**.....10,00

**LE SAUMON FUMÉ** .....15,00  
**du SAUMONIER de Bayeux**  
Saumon de Cherbourg

**Les OEUFS DURS BIO ET MAYONNAISE À  
LA TRUFFE D'ÉTÉ**.....7,50

**TRIO DE FROMAGES NORMANDS**.....10,00

**HUITRES D'ASNELLES N3**.....X6 : 14,00    X12 : 24,00

**BEIGNETS de Noix de Saint Jacques** .....16,00  
**Mayonnaise au Wasabi**

## Salades

**SALADE CESAR**.....16,50  
Salade, Poulet pané maison, Tomates, Oeuf  
BIO, Grana Padano, Croutons et Sauce César

**SALADE NORMANDE**.....17,50  
Salade, Andouille, Pommes cuites, Toasts de  
Camembert, Lardons, Graines, Oeuf et  
Vinaigrette Balsamique

**SALADE ROYALE**.....22,00  
Salade, Beignets de St Jacques, Crevettes  
snackées, Lard fumé Grillé, Tagliatelles de  
Légumes, Cacahuètes et Crème de  
Balsamique à la Mangue

## Plats

**L'ENTRECÔTE 300Gr\***.....23,00  
Viande bovine française Sauce Camembert  
ou Poivre, Frites Maison (\* Poids avant cuisson)

**FILET MIGNON DE PORC**.....18,00  
Sauce Forestière au Cidre et Frites Maison

**BROCHETTE de NOIX DE St JACQUES**..23,00  
Lardées, Risotto aux Champignons  
Crème de Chorizo

**FISH AND CHIPS MAISON**.....18,00  
Poisson Frais de Port en Bessin  
Sauce Tartare Maison



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

## CAFÉS

**EXPRESSO**.....2,10

**RISTRETTO**.....2,10

**DÉCAFÉINÉ**.....2,30

**CAFÉ ALLONGÉ**.....2,20

**DOUBLE EXPRESSO**.....4,00

**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

Café, 3 mini-crêpes (Caramel beurre-salé  
Maison, Chocolat et Sucre) et 1Boule de  
glace Vanille de la Haizerie (Thé Sup 1.50)

**AFFOGATO**.....5,00

Glace Vanille et Café Espresso

**CAFÉ NORMAND**.....6,00

Café Espresso et 2cl de Calva

**NORMAN' COFFEE**.....10,00

(L'Irish Coffee du Calvados !)

**MENU ENFANTS - 10 ans**.....11,00

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)

# Galettes de Sarrasin Normand

**COMPLÈTE**.....10,00

Emmental, Oeuf Bio et Jambon Blanc

**FERMIÈRE**.....13,90

Emmental, Tagliatelles de légumes, Chèvre, Oeuf Bio, Graines de Sésame et Tomates

**FORESTIERE**.....14,70

Emmental, Champignons Lardons, Boeuf hâché, Sauce Cidre, Oignons confits au Cidre

**SEGUIN**.....13,50

Emmental, Oeuf Bio, Chèvre, Chorizo artisanal et oignons confits au cidre

**VIROISE**.....14,90

Emmental, Andouille de Vire, Pommes cuites et Camembert au Lait cru

**MORTAGNE**.....14,90

Emmental, Boudin Noir, Oignons confits au Cidre, Crème de Moutarde à l'ancienne et Pommes cuites

**SATAY**.....14,40

Tagliatelles de Légumes, Crevettes, Sauce satay, Coriandre, Sésame et Cacahuètes

**MONTBELIARDE**.....15,90

Emmental, Saucisse de Montbéliard, Cancoillotte à l'ail, Pommes de terre Vapeur, Oignons confits

**NORMANDE**.....14,90

Camembert, Livarot, Pont L'Evêque, Emincé de poulet et Oignons confits au cidre

**NESMOND**.....15,00

Emmental, Chèvre, Lardons, Oignons, Miel, Oeuf Bio et Pommes de Terre

**BESSINOISE**.....15,80

Emmental, Oeuf, Oignons confits au cidre, Lardons, Emincé de Poulet et Camembert au lait cru

**PORTAISE**.....22,00

Emmental, Noix de St Jacques, Calamars et Fondue de Poireaux à la crème et au curry

**ARAVIS**.....16,50

Emmental, Lardons, Jambon blanc, Crème, Pommes de terre, Oignons et Reblochon

**ROCAMADOUR**.....16,70

Emmental, Confit de Canard, Rocamadour, Pommes de Terre et Confit de figues

**TERIYAKI**.....16,00

Emincé de poulet Teriyaki, Tagliatelles de légumes, Coriandre, Sésame et Cacahuètes

**MOULIN**.....15,80

Emmental, Bleu d'Auvergne, Filet Mignon Fumé Séché, Poires et Noix

## Burgers de Sarrasin

**NORMAND**.....18,00

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

**VEGETARIEN**.....18,00

Oeuf au plat, Cheddar, Steak végétal, Guacamole, Tomates confites, Frites maison et Salade

**SAVOYARD**.....18,50

Cheddar, Steak haché de boeuf Normand Reblochon, Bresaola, Oignons, Rosti, Frites maison et Salade

**CESAR**.....18,00

Cheddar, Poulet croustillant, Bacon grillé, Sauce César, Tomates, Frites maison et Salade

**BRITISH**.....17,00

Cheddar, Steak haché de boeuf normand, Bacon grillé, Cornichons, Oignons confits, Sauce burger, Frites maison et Salade

**Frites Maison**.....5,00

**Salade Verte**.....3,00

# Crêpes Farine de Froment

Supplément Chantilly.....1,00

Boule de Glace supplémentaire.....2,00

**Beurre-Sucre**.....3,70

**Nocciolata**.....4,80

Bio et Sans huile de Palme

**Sirop d'Erable**.....4,80

**Crème de Marrons**.....4,00

**Chocolat Maison**.....4,50

**Confiture de Lait**.....4,60

**Confiture**.....4,80

(Abricot ou Fraise ou Rhubarbe)

**Nutella**.....5,00

**Caramel au beurre-salé Maison**.....5,20

**Alizée**.....7,50

Caramel au beurre-salé Maison, Amandes et Glace Vanille

**Antillaise**.....8,50

Banane rôtie, Cassonade, Chocolat maison et Coco râpée

**Banane et Nutella**.....6,80

**Kinder Bueno**.....7,80

Confiture de lait, Kinder Bueno, Glace et éclats de noisette et Chantilly

**Lili**.....7,50

Crème de citron Maison, Sorbet fraise et meringue et Chantilly

**Notre Dame**.....7,20

Pommes Cuites, Caramel au beurre-salé Maison et Amandes et Chantilly

**Noa**.....7,50

Crème de cacahuètes Maison, Copeaux de chocolat, Caramel au beurre-salé Maison et Glace à la crème d'Isigny et Chantilly

**Mathis**.....7,70

Crème de pistache Maison, Meringue Maison Glace pistache et Chantilly

**Spéculoos**.....7,40

Crème de Spéculoos maison, éclats de speculoos Glace vanille et Chantilly

## Coupes Glacées

**Camille**.....8,50

Glace caramel beurre-salé, Amandes et Caramel au beurre-salé Maison et Chantilly

**Dame Blanche**.....8,50

Glace vanille, Chocolat Maison et Chantilly

**Normande**.....8,50

Sorbet Pomme et Calvados

**Chocolat ou Café Liégeois**.....8,50

**Colonel**.....8,00

Sorbet Citron et Vodka

**Créole**.....8,50

3 boules Passion, Coco et Vanille, Banane Fruit et Chantilly

**Pollux**.....8,80

Glace vanille et nougat, Toblerone®, Caramel au beurre-salé Maison et Chantilly

**Poire Belle Helene**.....8,80

Glace Vanille, Poires au Sirop, Chocolat Maison et Chantilly

## Desserts Maison

**Crème brûlée à la Vanille**.....7,00

**Mi-cuit au Chocolat**.....8,50

Et sa glace à la crème d'Isigny

**Profiteroles au Chocolat**.....10,50

**Brioche Perdue**.....9,50

Caramel au Beurre Salé et Glace Sablés d'Asnelles

