



LE MOULIN

DE LA GALETTE



UNE CUISINE LOCALE

LOCAL CUISINE



Au Moulin de la Galette, vous trouverez une cuisine généreuse, simple, avec des produits locaux et frais toute l'année! Tout est préparé maison à partir de produits frais et élaboré à la minute.

Nos pommes de terre viennent de Mosles, nos salades et nos oignons sont cultivés sur la Côte de Nacre, la farine de nos galettes est normande, nos oeufs bio viennent de Mandeville-en-Bessin, notre bœuf est de race normande, le poisson et les coquilles Saint-Jacques de Port-en-Bessin, les frites sont maison...

At the Moulin de la Galette, you'll find generous, simple cuisine using fresh local produce all year round! Everything is home-made from fresh produce and prepared to the minute.

Our potatoes come from Mosles, our salads and onions are grown on the Côte de Nacre, the flour for our galettes is from Normandy, and our organic eggs come from Mandeville-en-Bessin, our beef is Norman, the fish and scallops come from Port-en-Bessin, the chips are homemade...

L'HISTOIRE DU MOULIN

THE MILL'S HISTORY

Au Moyen-Âge, notre actuel Moulin appartenait à l'hôpital de Bayeux et servait de moulin à huile et farine pour tous les habitants du quartier. La roue du moulin est entretenue et tourne toujours pour permettre à tous les visiteurs de faire un bond dans le passé, entre la Tapisserie et la Cathédrale de Bayeux!

In the Middle Ages, our present-day mill belonged to the Bayeux hospital and was used as an oil and flour mill for all the inhabitants of the district. The mill wheel is maintained and still turning, allowing visitors to step back in time between the Tapestry and Bayeux Cathedral!

UNE JOURNÉE À BAYEUX

A DAY IN BAYEUX

Commencez votre journée par la visite de la célèbre tapisserie de Bayeux et découvrez l'épopée de Guillaume le Conquérant. Après un bon déjeuner au Moulin de la Galette, faites une balade digestive sur les bords de l'Aure. Suivez le cours d'eau et marchez jusqu'au moulin Renard, un espace de verdure avec ses vannes anciennes et son grand déversoir. De retour dans le centre historique vous aurez l'embaras du choix : Visite de la Cathédrale, petit train touristique, shopping dans les nombreux commerces, cultivez-vous au Musée d'art actuel, le Radar ou encore au musée d'Art et d'histoire Baron Gérard (MAHB)... Perdez-vous dans les rues de Bayeux, toutes plus belles les unes que les autres, puis revenez manger une délicieuse crêpe au moulin en fin de journée. Miam !

Start your day with a visit to the famous Bayeux tapestry and discover the epic story of William the Conqueror. After a delicious lunch at the Moulin de la Galette, take a leisurely stroll along the banks of the River Aure. Follow the river and walk to the Moulin Renard, an area of greenery with its ancient sluice gates and large weir. Back in the historic centre, you'll be spoilt for choice: visit the cathedral, take the little tourist train, shop in the many shops, get your feet wet in the Radar contemporary art museum or the Baron Gérard art and history museum (MAHB)... Get lost in the streets of Bayeux, each more beautiful than the last, then come back for a delicious crêpe at the Moulin at the end of the day. Yummy!

À PARTAGER

APPETIZERS

Planche apéro Charcut' Fromage <i>Charcuterie and cheese appetizer board</i>	14
Saucisson de Savoie <i>Savoy sausage</i>	8
Chips de Sarrasin maison <i>Homemade buckwheat chips</i>	8
Tapas en friture (14 pièces) <i>Fried tapas 14 pieces</i>	12

ENTRÉES

STARTERS

Le Saumon Fumé <i>Smoked salmon</i>	15
Foie gras de canard maison <i>Infusé au pommeau</i> <i>Duck liver foie gras</i> <i>Pommeau infused</i>	18
Trio de Fromages Normands <i>Norman cheeses trio</i>	10
Beignets de Noix de St Jacques <i>Aïoli Maison</i> <i>Scallop fritters - Garlic mayonnaise</i>	18

MENU ENFANTS (-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 <i>Chocolat, nutella, beurre sucre</i> <i>ou caramel au beurre salé maison</i> <i>1 sweet pancake</i> <i>Chocolate, nutella, butter sugar</i> <i>or homemade salted caramel</i>	

LES PLATS DE SAISON

WINTER DISHES

TARTIFLETTE MAISON <i>Reblochon, oignons, crème, lardons, pommes de terre et salade verte.</i> <i>Reblochon cheese, onions, cream, bacon, potatoes and green salad.</i>	15	CAMEMBERT AOP D'ISIGNY RÔTI AU MIEL <i>Pommes de terre grenaille et charcuterie.</i> <i>Honey roasted Isigny camembert with charcuterie and roasted potatoes.</i>	16
MONT D'OR AU FOUR <i>Pommes de terre grenaille et charcuterie.</i> <i>With charcuterie and roasted potatoes.</i>	23	WELSH MAISON <i>Spécialité du Nord de la France, Pain à la bière moutardé, jambon blanc, cheddar, œuf au plat, frites maison et salade verte.</i> <i>Northern French speciality, mustard beer bread, white ham, cheddar cheese, fried egg, home fries and green salad.</i>	16
FONDUE SAVOYARDE <i>(2 pers. mini)</i> <i>Charcuterie et salade verte.</i> <i>Charcuterie and green salad.</i>	26/pers.		

LES CLASSIQUES

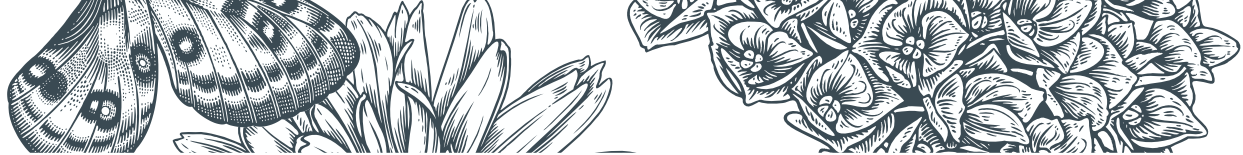
MAIN COURSES

FAUX FILET <i>Viande bovine française sauce camembert ou poivre, frites maison et salade verte.</i> SIRLOIN STEACK <i>with camembert or pepper sauce, homemade french fries and green salad.</i>	22,50	MAGRET DE CANARD ENTIER RÔTI <i>Gastrique de framboise et pommes de terre grenaille.</i> WHOLE DUSK BREAST <i>Rapsberry sauce and roasted potatoes.</i>	28
SALADE NORMANDE <i>Salade vinaigrette balsamique, œuf, camembert pané, noix, pommes et andouille de Vire.</i> NORMAN SALAD <i>with balsamic vinaigrette, egg, breaded Camembert, walnuts, apples and Vire andouille sausage.</i>	14	FISH & CHIPS MAISON <i>Poisson frais de Port-en-Bessin, panure Panko, sauce tartare, coleslaw maison et frites maison.</i> HOMEMADE FISH & CHIPS <i>Fresh fish from Port-en-Bessin, Panko breading, tartar sauce, homemade coleslaw and homemade french fries.</i>	18

BURGERS DE SARRASIN

BUCKWHEAT BURGERS

NORMAND <i>Steak haché de bœuf, camembert, pommes, oignons confits au cidre, Andouille de Vire, coleslaw maison et frites maison.</i> <i>Ground beef steak, camembert, apple, cider cooked onions, andouille de Vire, homemade coleslaw and homemade french fries.</i>	18	DUCK DELUXE <i>Confit de canard, confit de figues, Saint Nectaire, foie gras poêlé, coleslaw maison et pommes de terre grenaille.</i> <i>Duck confit, fig confit, Saint Nectaire cheese, pan-fried foie gras, homemade coleslaw and roasted potatoes.</i>	22
VÉGÉTARIEN <i>Œuf bio au plat, cheddar, steak végétal, guacamole, tomates confites, rôsti de pomme de terre, coleslaw maison et frites maison.</i> <i>Organic fried egg, cheddar, vegetable steak, guacamole, candied tomatoes, potato rösti, homemade coleslaw and homemade french fries.</i>	18	BRITISH <i>Cheddar, steak haché de bœuf, bacon grillé, cornichons, oignons confits au cidre, sauce burger, coleslaw maison et frites maison.</i> <i>Cheddar, beef chopped steak, grilled bacon, pickles, cider cooked onions, burger sauce, homemade coleslaw and homemade french fries.</i>	18



Accompagnements :
Frites maison 5
Salade 3

Home fries 5
Salad 3

LES GALETTES DE SARRASIN NORMAND

NORMAN BUCKWHEAT GALETTES



SUPER COMPLÈTE

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

12

FORESTIÈRE

Emmental, œuf bio, champignons, lardons, noisettes, beurre persillé et oignons confits au cidre.
Emmental, organic egg, mushrooms, bacon, hazelnuts, parsley butter and cider cooked onions.

16

SEGUIN

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

13,80

VIROISE

Emmental, andouille de Vire, pommes cuites et Camembert au lait cru.
Emmental, andouille de Vire, cooked apples and Camembert cheese.

14,90

MORTAGNE

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

14,90

VEGGIE

Emmental, œuf bio, concassé de tomates, oignons confits au cidre, champignons, beurre persillé.
Emmental cheese, organic eggs, crushed tomatoes, cider cooked onions, mushrooms, parsley butter.

12,80

PÉRIGOURDINE

Emmental, magret de canard, confit de figes, gastrique de framboise, foie gras de canard poêlé.
Emmental, duck breast, fig confit, raspberry sauce, fried duck liver.

19

FROM'TON

Camembert, Livarot, Pont L'Evêque, émincé de poulet et oignons confits au cidre.
Camembert, Livarot, Pont L'Evêque, sliced poultry and cider cooked onions.

16,10

BESSINOISE

Emmental, œuf Bio, oignons confits au cidre, lardons, émincé de poulet, Camembert.
Emmental, organic egg, cider cooked onions, bacon, sliced chicken, Camembert cheese.

16,20

KIPIK

Emmental, œuf Bio, merguez artisanale, filet de poulet, chorizo artisanal et oignons confits au cidre, pois chiches au Ras el Hanout.
Emmental, organic egg, artisanal merguez, chicken breast, artisanal chorizo, cider cooked onions and Ras el Hanout chickpeas.

17

BERGÈRE

Emmental, jambon blanc, chèvre, miel et noix.
Emmental, white ham, goat cheese, honey and walnuts.

14

PORTAISE

Emmental, saumon fumé, noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux et crème citronnée.
Emmental, smoked salmon, scallops, leek fondue and lemon whipped cream.

19,80

MONT-SAINT-MICHEL

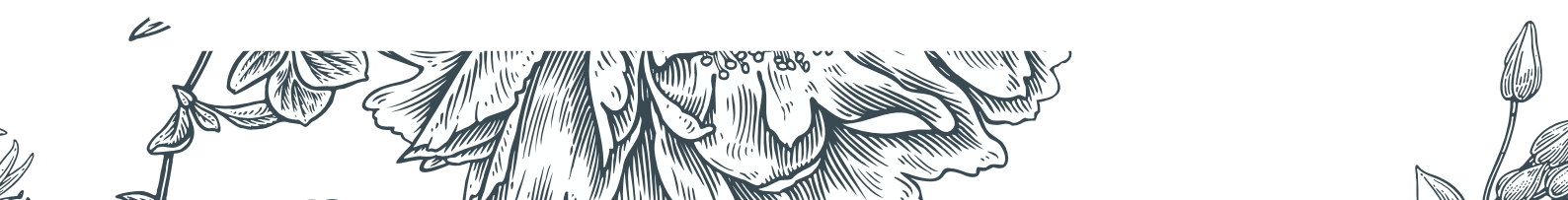
Emmental, œuf bio, andouille de Vire, andouille de Guémené, Camembert et oignons confits au cidre.
Emmental, organic egg, andouille de Vire, andouille de Guémené, Camembert and cider cooked onions.

15,50

GALETTE AMÉRICAINNE

Cheddar, viande de bœuf haché, oignons frits, sauce barbecue, tomates et frites maison.
Cheddar cheese, minced beef, fried onions, barbecue sauce, tomatoes and homemade fries.

16,50



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

COLONEL 8

Sorbet citron et Vodka
Lemon and Vodka sorbet

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

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 2 boules : 5

SORBETS 3 boules : 6,50

Cassis, citron, fraise, pomme et passion

Blackcurrant, lemon, strawberry, apple and passion fruit

DESSERTS MAISON

HOMEMADE DESSERTS

CRUMBLE AUX FRUITS DU MOMENT ET GLACE VANILLE 9,50

Fruit crumble of the moment and vanilla ice cream

ÎLE FLOTTANTE AU CARAMEL 8

Caramel floating island

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR 8

Madagascar vanilla crème brûlée

BRIOCHE PERDUE CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET GLACE VANILLE 9

Brioche perdue with salted butter caramel

LES CRÊPES FARINE DE FROMENT

PANCAKES

BEURRE SUCRE 3,70 <i>Butter sugar</i>	LILI 7,70 Crème de citron maison, sorbet à la fraise, meringue maison et chantilly <i>Homemade lemon cream, strawberry sorbet, homemade meringue and whipped cream</i>
CITRON MIEL 4 <i>Lemon Honey</i>	NOTRE DAME 7,20 Pommes cuites, caramel au beurre salé maison, amandes et chantilly <i>Cooked apples, homemade salted butter caramel, grilled almonds and whipped cream</i>
NOCCIOLATA® 5 Pâte à tartiner noisette bio et sans huile de palme <i>Organic hazelnut spread and palm oil free</i>	NOA 8 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 <i>Chestnut cream</i>	MATHIS 8 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 4,50 <i>Homemade chocolate</i>	SPÉCULOOS 7,50 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 4,60 <i>Homemade milk jam</i>	CRÊPE SUZETTE MAISON 10 Crêpe au beurre et à l'orange, flambée Grand Marier <i>Butter and orange pancake, Grand Marier flaming</i>
NUTELLA® 5	SUPPLÉMENT CHANTILLY 1 <i>Extra whipped cream</i>
CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON 5,20 <i>Homemade salted butter caramel</i>	SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE 2 <i>Extra ice cream</i>
BAJOCASSE 9,50 Pommes cuites, cassonade et flambage Calvados <i>Cooked apples, brown sugar and Calvados flaming</i>	
BANANE ET NUTELLA® 6,50 <i>Banana and Nutella®</i>	
BOUNTY 6,50 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>	
KINDER BUENO® 8,50 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>	

CAFÉ GOURMAND DU MOULIN

8,50

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

Lundi et jeudi : 12h/14h et 19h/21h - **Mardi et mercredi** : Fermé
Vendredi : 12h/14h et 19h/21h30 - **Samedi et 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.