

MENU

Plat unique - *Single dish* : 20€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert - *Starter/Main course* or *Main course/Desert* : 23€

Entrée/Plat/Dessert - *Starter/Main course/Desert* : 26€

Menu enfant jusqu'à 12 ans / *Children's Menu until 12 years old*

Plat unique - *Single dish* : 9,50€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert - *Starter/Main course* or *Main course/Desert* : 10€

Entrée/Plat/Dessert - *Starter/Main course/Desert* : 13€

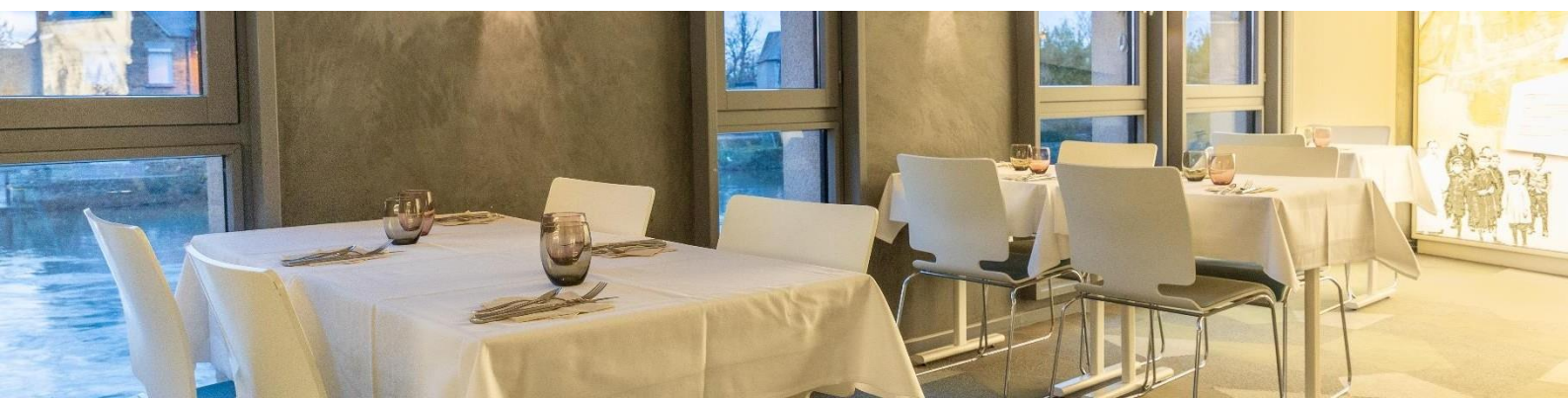
Plat Enfant / *Children Main course*

Filet de Dinde - *Turkey Fillet*

Steak Haché - *Ground Beef Steak*

Demi Pizza Jambon Fromage – *Half Pizza Ham and Cheese*

Les entrées et les desserts peuvent être choisis parmi ceux proposés sur le menu. *The starters and the deserts may be chosen amongst those written on the menu.*



ENTRÉES - STARTERS

Tarte Tatin oignons confits et chèvre

Tatin style onions goat pie

Assiette de Crudités (Tomates, Carottes, Betteraves et Concombres)

Vegetables Plate (Tomato, Carrot, Beetroot and Cucumber)

Mille-Feuille de Betteraves Ail et Fines Herbes

Beetroot Millefeuille, Garlic and Herbs

Terrine de Poisson à la Truite Fumée et Crème Citron

Smoked Trout Terrine With Lemon Cream

Terrine du Moulin (Viande et Confit d'Oignon)

Moulin Terrine (Meat and Onion Confit)

Salade de Lardons, Gésiers et Tomates Confites

Salad with Bacon, Gizzard and sundried Tomatoes

Demi Carpaccio de Bœuf, Noix, Fromage de Chèvre et Huile d'Olive

Beef Half-Carpaccio, Nuts, Goat Cheese and Olive Oil





PLAT – MAIN COURSE

Jambon Grillé Sauce au choix

Grilled Jam with Sauce of your choice

Basse Côte Sauce au choix

Beef Chop with Sauce of your choice

Andouillette en Chemise Sauce au choix

Andouillette in Puff Pastry with sauce of your choice

Escalope de Dinde Sauce au choix

Turkey Breast with sauce of your choice

Filet de Poisson du jour Sauce

Fish fillet of the day with sauce

Cuisse de Canette Sauce au choix

Duck thigh with sauce of your choice

Pizza Dinde Curry OU Pizza Jambon Champignon

Turkey Curry Pizza OR Mushrooms and Ham Pizza

Steak végétarien (Pois Chiche/Lentille/Carotte/Courgette)

Vegetarian Steak (Chickpeas, lentils, carrots, garlic, onion and cumin)

Sauce pour les viandes / *Meat Sauce*

- Poivre - *Pepper*
- Cidre - *Cider*
- Normande – *Normandy Sauce*
- Tomate – *Tomato*
- Sans sauce – *No sauce*

DESSERTS – DESERTS

Riz au Lait et Caramel au Beurre Salé
Rice Pudding with Salted Butter Caramel

Fondant au Chocolat et Crème Anglaise
Chocolate Fondant with Custard

Croustillant à la Rhubarbe et Chantilly
Crunchy Rhubarb and Whipped Cream

Verrine Ananas et Chantilly
Verrine with Pineapple, Biscuit and Whipped Cream

Tarte au Citron Meringuée
Lemon meringue Pie

Salade de Fruits
Fruits Salad

Fromage Blanc (Sucré ou Confiture de Fraise)
Cottage Cheese (Sugar or Strawberry Jam)

Assiette de Fromage (Chèvre, Camembert et Pont-l'Évêque)
Cheese plate (Goat's Cheese, Camembert and Pont-l'Évêque)

Glace 2 Boules au choix (Vanille, Chocolat, Fraise, Cassis, Citron)
Ice Cream 2 balls of your choice (Vanilla, Chocolate, Strawberry, Cassis, Lemon)



NOS PRODUCTEURS

Dans le cadre de notre labellisation Clef Verte 2024, nous avons fait le choix de nous tourner vers des producteurs locaux afin de limiter notre empreinte carbone. Voici les producteurs avec lesquels nous travaillons en ce moment :

Nos viandes proviennent de La Chaiseronne à Brecey, boucherie engagée en faveur du développement durable, qui ne travaille qu'avec des entreprises locales tout en s'engageant à respecter le bien être animal et la santé humaine.



Les œufs sont issus d'Ô Manoir de Glams, à Isigny-le-Buat certifiés Bio. Les poules sont élevées en plein air sur plus de 4 hectares de terrain, et les œufs sont ramassés chaque jour à la main, et livrés dans les commerces alentours.

La Tome d'Isigny (certifiée BIO) est issue du Jardin du Trèfle, basée à Isigny-le-Buat. C'est un ferme qui élève une trentaine de vaches laitières, au champ toute l'année.



Le chèvre provient de la Chèvrerie d'Eliss, à Crollon, une ferme axée sur les valeurs d'une agriculture durable et responsable, travaillant uniquement avec des partenaires locaux

NOS SPÉCIALITÉS NORMANDE

- Jus de pomme / <i>Apple Juice</i>		2.70€
- Kir Normand (Cassis, Caramel, Pêche)	12 cl	5.90€
- Cocktail du Moulin (Sirop de Caramel, Calvados, Cidre)	12 cl	8.90€
- Pommeau	5 cl	5.30€
- Cidre / Cider	12 cl	4.50€
	Bouteille 75 cl	11.90€
- Calvados Domfrontais "Le Morton" Hors d'Âge 10 ans	4cl	10.00€

NOS ASSIETTES NORMANDE

- Assiette de Fromage / <i>Plate of Cheese</i>		
	Petite / Small	6.00€
	Grande	8.50€
- Assiette de Charcuterie / <i>Plate of Charcuterie</i>		
	Petite	6.75€
	Grande	9.50€