

Menu

Plat Unique / Unique Dish : 20€

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

Menu Complet (Entrée/Plat/Dessert) - Full Menu (Starter/Main Course/Dessert) : 26€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) - Children's Menu (up to 12 years old)

Plat Unique / Unique Dish : 10€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert - Starter/Main course or Main course/Dessert : 12€

Menu Complet (Entrée/Plat/Dessert) - Full Menu (Starter/Main Course/Dessert) : 14€

Plat Enfant / Children Main Course

Filet de Poulet - Chicken Fillet

Steak Haché - Ground Beef, Steak

Poisson du Jour - Fish of the Day

**Les entrées et les desserts peuvent être choisis parmi ceux proposés sur le menu -
Starters and desserts can be chosen from those listed on the menu**



Entrées / Starters

- Demi Carpaccio de Bœuf, tomates séchées, chèvre et oignons frits
- Beef carpaccio, sun-dried tomatoes, goat's cheese and fried onions

- Burrata et Tomates Anciennes
- Burrata and heirloom tomatoes

- Salade de Magrets fumé et Oeuf Dur
- Salad with Smoked Duck Breast and Hard-boiled Egg

- Assiette de Crudités
- Raw Vegetables Plate

- Profiterole de Betterave et Fromage Frais et Fines Herbes
- Beetroot Profiteroles with Cream Cheese and Fresh Herbs

- Cassolette de Saumon et Crevette au Curry
- Salmon and Shrimp Curry Casserole



Plats / Main Course

- Pièce du Boucher 170g et Sauce au Choix
- Butcher's Cut (170g) with Your Choice of Sauce

- Poisson du jour
- Fish of the Day

- Steak Végétarien (Pois Chiches, Carottes, Lentilles et Courgette)
- Vegetarian steak (chickpeas, carrots, lentils and courgette)

- Cuisse de Canette et Sauce au Choix
- Duck Leg with Your Choice of Sauce

- Jambon Grillé et Sauce au Choix
- Grilled Ham with Your Choice of Sauce

- Salade de la Mer (Crevette, Moules et Chair de Homard)
- Seafood Salad (Shrimp, Mussels, and Lobster Meat)

- Salade Lardons, Chèvre et Pomme
- Bacon, Goat Cheese, and Apple Salad

- Salade Normande (Andouillette, Pomme de Terre, Pommes confites et Chutney)
- Normandy Salad (Andouillette, Potatoes, Candied Apples, and Chutney)

- Burger Maison avec Pommes de Terres, Salade et Chutney
- Homemade Burger with Potatoes , Salad and Chutney



Bon Appétit



Desserts



- Fondant au Chocolat et Crème Anglaise
- Chocolate Fondant with Custard Cream

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

- Profiteroles et Glace Vanille
- Profiteroles and Vanilla Ice Cream

- Assiette de Fromage
 - Cheese Plate

- Dame du Moulin (Glace Vanille, Chantilly, Pommes confites et Coulis
Chocolat/Caramel)
- ☐ Mill's Lady (Vanilla Ice Cream, Whipped Cream, Candied Apples and
Chocolate/Caramel Sauce)

- Croustillant Rhubarbe et Chantilly
- Crunchy Rhubarb with Whipped Cream

- Coupe de Glace (Fraise, Vanille, Chocolat, Citron et Cassis)
- Ice Cream Cup (Strawberry, Vanilla, Chocolate, Lemon, and
Blackcurrant)

