

# SALADES

## FRAÎCHE 9.00€

SALADE VERTE, TOMATES, EMMENTAL RÂPÉ, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS FRAIS, BASILIC, CRÈME DE BALSAMIQUE

## CHEF 9.50€

SALADE VERTE, TOMATES, EMMENTAL RÂPÉ, POÊLÉE DE VOLAILLE, DE CHAMPIGNONS ET DE BASILICADE DÉGLACÉE SOJA, CRÈME DE BALSAMIQUE

## FRANCHE MORBIER 10.25€

SALADE VERTE, TOMATES, POÊLÉE DE LARDONS FUMÉS, D'OIGNONS ET DE NOIX, MORBIER ET FILET DE CRÈME

## MOULINS BLEUS 10.25€

SALADE VERTE, TOMATES, POÊLÉE D'OIGNONS, DE VOLAILLE ET DE PAIN D'ÉPICE, BRISURES DE FRAMBOISE ET FILET DE CRÈME  
VINAIGRETTE À LA CRÈME DE CASSIS

## SERRANO 10.50€

SALADE VERTE, TOMATES, JAMBON SERRANO, PARMESAN, HUILE D'OLIVE, CRÈME DE BALSAMIQUE ET BASILIC, ŒUF AU PLAT

## FERMIÈRE 10.50€

SALADE VERTE, TOMATES, POÊLÉE DE POMMES DE TERRE, D'OIGNONS ET DE LARDONS, FILET DE CRÈME

## LES MOULINS BLEUS

CRAFT BEER AND FOOD

## MENU GALETTE 14€

GALETTE AVEC BOL DE SALADE + DESSERT

### COMPLÈTE

ŒUF AU PLAT, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS FRAIS, EMMENTAL RÂPÉ, FILET DE CRÈME

### BIQUETTE

TOMATES, FROMAGE DE CHÈVRE, HUILE D'OLIVE ET BASILICADE, EMMENTAL RÂPÉ

OU

### DIJONNAISE

VOLAILLE, CHAMPIGNONS FRAIS, EMMENTAL RÂPÉ, CRÈME MOUTARDE À L'ANCIENNE

### PAYSANNE POÊLÉE

ŒUF AU PLAT, POÊLÉE DE LARDONS, D'OIGNONS ET DE POMMES DE TERRE, EMMENTAL RÂPÉ

## DEUX BOULES DE GLACE OU SORBET

PARFUMS AU DOS

OU

### CRÊPE

CANDY, CARAMEL OU NUTELLA

### FROMAGE BLANC

AVEC FILET DE CRÈME

# GALETTES

BOL DE SALADE VERTE POUR 2€

## 9.50€ SAISON

NOIX, PAIN D'ÉPICE, FROMAGE DE CHÈVRE, EMMENTAL RÂPÉ, FILET DE CRÈME ET MIEL

## 10.00€ VÉGÉTARIENNE

POÊLÉE D'OIGNONS, DE CHAMPIGNONS FRAIS ET DE POMMES DE TERRE, HUILE D'OLIVE ET BASILICADE, TOMATES, EMMENTAL RÂPÉ, CRÈME DE BALSAMIQUE

## 10.00€ FLAMM'

POÊLÉE DE LARDONS, D'OIGNONS ET DE BASILICADE, EMMENTAL RÂPÉ, FROMAGE BLANC AUX FINES HERBES ET FILET DE CRÈME

## 10.00€ MORBIER

MORBIER, JAMBON SERRANO, EMMENTAL RÂPÉ, CRÈME DE BALSAMIQUE

## 10.25€ POÊLÉE FORESTIÈRE

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS FRAIS, D'OIGNONS, DE VOLAILLE, DE LARDONS ET DE BASILICADE, EMMENTAL RÂPÉ, CRÈME DE BALSAMIQUE

## 10.50€ TANDOORI

POÊLÉE DE VOLAILLE, D'OIGNONS ET DE POMMES DE TERRE, EMMENTAL RÂPÉ, SAUCE TANDOORI

## 10.75€ L'ÉPOISS'

POÊLÉE DE POMMES DE TERRE, D'OIGNONS ET DE LARDONS, ÉPOISSES, EMMENTAL RÂPÉ ET FILET DE CRÈME

TOUS NOS PRODUITS SONT CUIT MINUTE SUR CRÊPIÈRE OU À LA PLANCHA

## CRÊPES NUTELLA

NUTELLA 4.00€

NUTELLA CHAMALLOWS 5.50€

COCONUT 6.00€

NUTELLA, GLACE COCO, COULIS DE CHOCOLAT, COCO RÂPÉE

ROCHER 6.00€

NUTELLA, GLACE CHOCOLAT, ÉCLATS DE NOISETTES CARAMÉLISÉES,  
COULIS DE CHOCOLAT

## LES P'TITES CUPS

CUP CAMEL 4.50€

GLACE CAMEL BEURRE SALÉ, CROQUANTS, CAMEL BEURRE SALÉ FAIT MAISON,  
CRÈME FOUETTÉE SUCRÉE

CUP CHOCOLAT 4.50€

GLACE CHOCOLAT, BRISURE D'ORÉOS, CAMEL BEURRE SALÉ FAIT MAISON,  
CRÈME FOUETTÉE SUCRÉE

CUP NOUGAT 4.50€

GLACE NOUGAT, NOIX, MIEL, CRÈME FOUETTÉE SUCRÉE

CUP CASSIS 4.50€

SORBET CASSIS, BRISURES DE FRAMBOISES, CRÈME DE CASSIS,  
CRÈME FOUETTÉE SUCRÉE

CUP COCO 4.50€

GLACE COCO, COULIS DE CHOCOLAT, POUDRE DE COCO ET CRÈME FOUETTÉE SUCRÉE

## CRÊPES BEURRE ET VERGEOISE

CANDY 3.50€

BEURRE ET VERGEOISE BRUNE

CITRONELLE 4.00€

BEURRE ET VERGEOISE BRUNE, CITRON JAUNE PRESSÉ

CITRON GINGEMBRE 5.00€

BEURRE ET VERGEOISE BRUNE, GINGEMBRE RÂPÉ, CITRON VERT PRESSÉ



## FROMAGES BLANCS

FROMAGE BLANC NATURE 3.50€

AVEC FILET DE CRÈME ET SUCRE

FROMAGE BLANC GLACÉ 5.50€

SORBET FRAMBOISE, VERGEOISE BRUNE, FROMAGE BLANC,  
CRÈME FOUETTÉE SUCRÉE

## CRÊPES CHOCOLAT ET CAMEL

CAMEL 4.50€

AU BEURRE SALÉ FAIT MAISON

CHOCOCHOC 4.50€

AU VRAI CHOCOLAT

CARANOUGAT 6.00€

CAMEL BEURRE SALÉ FAIT MAISON, GLACE NOUGAT, CROQUANTS

PIM'S 6.50€

CHOCOLAT FONDU, CONFITURE D'ORANGE, CROQUANTS

WTF!! 7.50€

VRAI CHOCOLAT, CAMEL BEURRE SALÉ FAIT MAISON, GLACES  
CHOCOLAT ET CAMEL, BRISURES D'ORÉOS, COULIS DE CHOCOLAT,  
CROQUANTS

## GLACES ET SORBETS

2€ LA BOULE

GLACES

VANILLE, CAMEL BEURRE SALÉ, NOIX DE COCO, NOUGAT

SORBETS

FRAISE, FRAMBOISE, CASSIS, CITRON