

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 CARAMELISÉES,
COULIS DE CHOCOLAT

LES P'TITES CUPS

CUP CARAMEL 4.50€

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

CUP CHOCOLAT 4.50€

GLACE CHOCOLAT, BRISURE D'ORÉOS, CARAMEL 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 CARAMEL

CARAMEL 4.50€

AU BEURRE SALÉ FAIT MAISON

CHOCOCHOC 4.50€

AU VRAI CHOCOLAT

CARANOUGAT 6.00€

CARAMEL BEURRE SALÉ FAIT MAISON, GLACE NOUGAT, CROQUANTS

PIM'S 6.50€

CHOCOLAT FONDU, CONFITURE D'ORANGE, CROQUANTS

WTF!! 7.50€

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

GLACES ET SORBETS

2€ LA BOULE

GLACES

VANILLE, CARAMEL BEURRE SALÉ, NOIX DE COCO, NOUGAT

SORBETS

FRAISE, FRAMBOISE, CASSIS, CITRON