

Lista dei Vini

Vini Bianchi	Bicch	Boccale		Bottiglie
	14cl	25 cl	50 cl	75cl
Pays d'Oc IGP Sauvignon - Vigne Antique	5,00	7,00	12,00	19,00
Pays d'Oc IGP Chardonnay - Vigne Antique	5,00	7,00	12,00	19,00
Petit Chablis AOC	6,50	13,00	26,00	32,00
Sancerre AOC - Blanchaux, M.Tissier	7,00	15,00	28,00	34,00

Vini Rosati

Côtes de Provence AOC	5,00	7,00	12,00	19,00
Côteaux d'Aix AOC - Domaine de la Canetière 'BIO'	5,50	8,00	15,00	24,00

Vini Rossi

Sud				
Pays d'Oc IGP Merlot - Vigne Antique				19,00

Bordelais

Bordeaux Supérieur AOC - Château de Brague	5,00	7,00	12,00	19,00
Côtes de Bourg AOC - Les Augiers				19,00
Margaux AOC - Initial de Desmirail				47,00

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOC - Maison Ogier, Caprice d'Antoine	5,00	7,00	12,00	19,00
--	------	------	-------	-------

Val de Loire

Saumur Champigny AOC - Tuffeau, Cave de Saumur				20,00
--	--	--	--	-------

Bourgogne / Beaujolais

Brouilly AOC - La Grande	5,50	8,00	15,00	24,00
Julienas AOC - Domaine de la Vieille Eglise				30,00
Bourgogne Passetoutgrains AOC - Jacques d'Orville				28,00
Mercurey 1 ^{er} Cru AOC - D.Voarick, Clos du Paradis				44,00

I Nostri Aperitivi

Kir Royal (10cl)	9,50
Coupe de Champagne (10cl)	9,50
Kir au Sauvignon (12cl)	4,80
Martini (5cl) - Rosso, Bianco	4,80
Suze, Campari (5cl)	4,80
Ricard ou Pastis (2cl)	4,80
Porto (5cl) - Blanc, Rouge	5,50
Americano Maison (5cl)	8,50
Vodka Orange (5cl)	9,80

Whiskies

J & B ou Jameson (4cl)	9,00
Johnnie Walker (4cl)	9,00
Chivas Regal (4cl)	11,00
Jack Daniel's (4cl)	11,00
Glenfiddich (4cl)	11,00

Champagne

Sélection de la Maison (75cl)	65,00
Mumm Cordon Rouge (75cl)	80,00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
consommez avec modération.

CAPIENZA delle BICCHIERE

Aperitivi 5 cl - Anis 2 cl - Whisky 4 cl - Alcool e Liquore 4 cl
Kir 12 cl - Coupe Champagne 10 cl - Cocktails 4 cl à 12 cl d'Alcool

Cocktails

Cocktails con Alcool

Irish Coffee (12cl)	9,80
Pina Colada (12cl)	9,80
Rhum blanc, Rhum brun, Jus d'Ananas, Lait de Coco	
Mojito (12cl)	9,80
Rhum, Menthe fraîche, Citron vert, Limonade, Sucre de Canne	
T.G.V. (12cl)	9,80
Tequila, Gin, Vodka	
Tequila Sunrise (12cl)	9,80
Tequila, Jus d'Orange, trait de Grenadine	
Aperol Spritz (12cl)	9,80
Aperol, Vin blanc, Limonade	
Cuba Libre (12cl)	9,80
Rhum Cubain, Jus de Citron vert, Coca-Cola	
Margarita (12cl)	9,80
Tequila, Cointreau, Jus de Citron vert	
Blue Lagoon (12cl)	9,80
Vodka, Curaçao Bleu, Jus de Citron	

Cocktails senza Alcool

Virgin Mojito (12cl)	8,50
Limonade, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de Canne	
Cocktail de Fruits (12cl)	8,50
Orange et Citron pressés, Sirop de Grenadine	
Virgin Colada (12cl)	8,50
Lait de Coco, Jus d'Ananas	

I Nostri Birre

Alla Spina (25 cl)

Warsteiner	4,30	Heineken (33 cl)	6,50
1664	5,00	Pelforth Brune (33 cl)	7,00
Lefte	5,00	Corona, Desperados (33 cl)	7,00
Hoegaarden (Bière Blanche)	5,00	Bière sans Alcool (25 cl)	5,00

Bottiglie

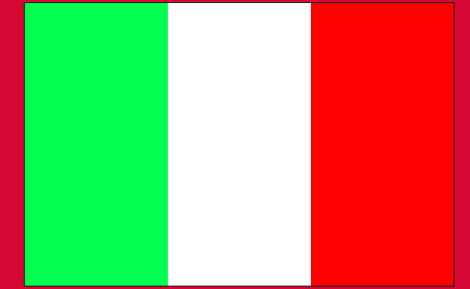
Alcools e Liquori (4cl)

Cognac ou Armagnac	9,50	Poire ou Mirabelle	9,50
Rémy Martin V.S.O.P.	9,50	Get 27	9,50
Calvados Supérieur 15 ans	11,00	Kirsch	9,50
Cointreau	9,50	Alcools blancs ou Liqueurs	9,50

Bevande Caldi

Caffè o Déca	2,50	Vittel o San Pellegrino (50 cl)	4,80
Caffè doppio	5,00	Vittel o San Pellegrino (100 cl)	6,30
Cioccolata o Caffè con Latte	5,00	1/4 Vittel (25 cl)	4,00
Latte caldo	4,50	Perrier (33 cl)	4,60
Cappuccino	6,00	Arancia o Limone spremuti	5,20
Caffè o Cioccolata Viennois	7,50	Orangina (25 cl)	4,60
Grog	6,00	Succo di Frutta (25 cl)	4,60
Té o Infusi	4,50	Nectar di Frutta (25 cl)	4,60
Irish Coffee	9,80	Coca Cola, Light, Zero (33 cl)	4,60

Bevande Fredde



Le Moulin à Caffé

Brasserie Restaurant

22, rue de Caumartin - 75009 PARIS
Tél. 01 42 65 30 37
Fax 01 42 65 35 98

www.lemoulinacaffe.com

Le Menu Express - 06 07 59 04 06

Règlement par C.B. à partir de 15 Euros
Règlement par chèque à partir de 15 Euros avec présentation d'une pièce d'identité.

Prezzi Netti

Règlement par C.B. à partir de 15 Euros
Règlement par chèque à partir de 15 Euros avec présentation d'une pièce d'identité.

Prezzi Netti



Antipasti - Entrées

Zuppa di Cipolle gratinata <i>Soupe gratinée à l'Oignon</i>	8,00
Fegato d'Anatra con Toasts <i>Bloc de Foie Gras de Canard et ses Toasts</i>	17,00
Salmone affumicato con Toasts <i>Saumon Fumé et ses Toasts</i>	16,00
Lumache di Bourgogne (12) <i>Le Poëlon de 12 Escargots à l'Ail</i>	16,50
Pâté di Campagna e Pâté di Coniglio <i>Duo de Terrines de Campagne et de Lapin</i>	7,50
Filetto di Aringa, Patate con Olio <i>Filets de Hareng, Pommes à l'Huile tièdes</i>	7,50
Antipasto del Mercato <i>L'Entrée du Marché</i>	7,00
Uovo Sodo, Maionese <i>Le Traditionnel Oeuf Mayonnaise</i>	6,50

Insalate Miste - Salades

Salade Caesar Insalata Romana, Pollo arrosto, Parmigiano, Uova, Crostini, salsa Caesar <i>Salade Romaine, Filet de Poulet rôti, Parmesan, Oeuf, Croûtons, sauce Caesar</i>	14,00
Salade Niçoise Lattuga, Riso, Peperone, Pomodoro, Tonno, Barbabietola, Acciughe, Olive, Patate all'Olio <i>Salade, Riz, Poivrons, Tomate, Thon, Betterave, Anchois, Olives, Pommes à l'Huile</i>	13,50
Salade Montagnarde Lattuga, Prosciutto Crudo, Formaggio di Cantal, Pomodoro, Uovo, Patate all'Olio <i>Salade, Jambon de Pays, Cantal, Tomate, Oeuf, Pomme à l'Huile</i>	14,00
Salade Fraîcheur Lattuga, Fagiolini, Mais, Pomodoro, Salmone Affumicato, Gamberi, Tonno <i>Salade, Haricots Verts, Maïs, Tomate, Saumon fumé, Crevettes, Thon</i>	14,50
Salade Périgourdine Fegato d'Anatra, Toast, Confit d'Anatra, Ventrigli, Petto d'Anatra, Fagiolini, Patate <i>Bloc de Foie Gras, Toast, Confit de Canard, Gésiers, Magret Fumé, H. verts, P. de Terre</i>	15,00
Salade de Chèvre chaud Lattuga, Pomodoro, Formaggio Caprino Caldo con Toast "Poilâne" <i>Salade, Tomate, Fromage de Chèvre toasté sur Pain Poilâne</i>	14,00

I Nostri Pesci - Poissons

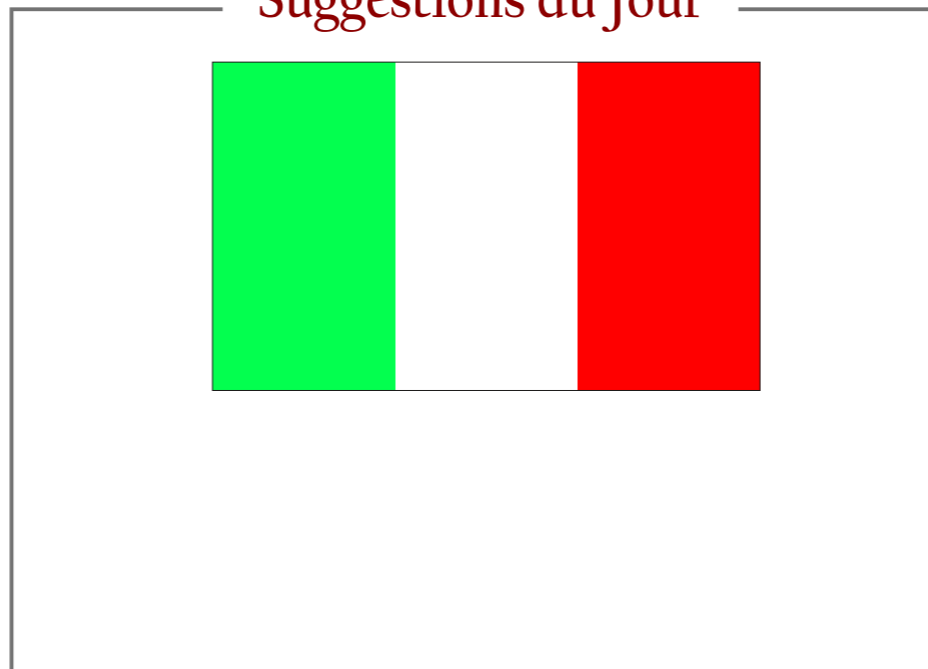
Sogliola fritta al Burro, Patate al Vapore <i>Sole Meunière, Pommes vapeur</i>	28,00
Trota alle Mandorle, Patate al Vapore <i>Truite aux Amandes, Pommes vapeur</i>	18,00

Formaggi - Fromages

Camembert	5,50	Bleu de Bresse	6,00
Cantal	6,00	Brie de Meaux	6,00
Emmental	6,00	Reblochon	6,50

Assortimento di Formaggi con Insalata verde 11,00

Suggerzioni du Jour



I Nostri Carne - Viandes

Costata al Griglia, Patate Fritte e Insalata Salsa al Roquefort, al Pepe ou Béarnaise <i>Entrecôte grillée, Frites et Salade</i>	18,00
Bistecca alla Tartara (Préparé ou non préparé), Patate Fritte e Insalata <i>Tartare de Boeuf Maison (Préparé ou non préparé), Frites et Salade</i>	18,00
Filetto di Bue salsa al Pepe, Patate Fritte e Insalata <i>Filet de Boeuf sauce au Poivre, Frites et Salade</i>	25,00
Bistecca Tritata salsa al Pepe, Patate Fritte <i>Steak Haché sauce au Poivre, Frites</i>	12,00
Bistecca al Griglia, Patate Fritte e Insalata <i>Steak grillé, Frites et Salade</i>	12,50
Hamburger con Uovo a Cavallo, Patate Fritte <i>Hamburger Oeuf à Cheval, Frites</i>	12,50
Mesaglione di Filetto, salsa di Funghi, Patate Fritte e Insalata <i>Tournedos sauce aux Cèpes, Frites et Salade</i>	18,50
Cheeseburger, Patate Fritte e Insalata <i>Cheeseburger, Frites et Salade</i>	14,50
Scaloppa di Vitello con Panna, Pasta <i>Escalope de Veau façon Normande, Pâtes</i>	19,00
Pollo arrosto, Patate Fritte <i>Poulet Rôti, Frites</i>	13,50
Pasta alla Bolognese <i>Pâtes à la Bolognaise</i>	13,00

I Nostri Dolce - Desserts

Crema Gratinata <i>Crème Brûlée</i>	7,50	Mousse al Cioccolato <i>Mousse au Chocolat Maison</i>	7,00
Dolce del Giorno <i>Dessert du Jour</i>	7,00	Crema al Caramello <i>Crème Caramel</i>	7,00
Crostata di Mele <i>Tarte aux Pommes</i>	7,00	Uovo Battute a Neve <i>Ile Flottante</i>	7,00

FORMULE À 18,00€

Antipasti + Piati + Dolce

Antipasti

Piatto di Crudità
Assiette de Crudités
Uovo con Maionese
Oeuf Mayonnaise
Pâté di Campagna
Terrine de Campagne

Piati

Hamburger con Uovo
Hamburger Oeuf à Cheval, Frites
Pollo arrosto
Poulet rôti, Frites
Bistecca al Griglia
Steak grillé, Frites
Piatto del Giorno N°1
Plat du Jour N°1

Dolce

Crema al Caramello
Crème Caramel
Mousse al Cioccolato
Mousse au Chocolat

Gelati (2 Profumi)
Coupe de Glace (2 boules)

(Solo il pranzo, Lunedì al Sabato)

MENU MOULIN À 34,00€

Kir Royal + Antipasti + Piati + Dolce

Antipasti

Zuppa di Cipolle
Soupe à l'Oignon
Pâté di Campagna e di Coniglio
Duo de terrines
Salmone Affumicato
Assiette de Saumon Fumé
Fegato d'Anatra con Toasts
Bloc de Foie Gras et ses Toasts
12 Lumache di Bourgogne
12 Escargots de Bourgogne

Piati

Piatto del Giorno
Plat du Jour
Scaloppa di Vitello con Panna
Escalope de Veau à la Normandie
Trota alle Mandorle
Truite aux Amandes
Costata al Griglia
Entrecôte grillée
Pollo arrosto
Poulet rôti

Dolce

Profiteroles al Cioccolato
Profiteroles au Chocolat
Crema Gratinata
Crème Brûlée
Dolce del Giorno
Dessert du Jour

Cocktail di Sorbetti
Cocktail de Sorbets
Duo di Formaggi con Insalata
Duo de Fromages et sa petite Salade

I Nostri Gelati - Glaces

Coupe du Moulin Fruitta al Maraschino, Gelato alla Vaniglia, Fragole, Pistacchio, Panna Montata <i>Fruits au Marasquin, Glace Vanille, Fraise, Pistache</i>	9,50
Coupe Parisienne (3 profumi) Vaniglia, Caffè, Cioccolato, Fragole, Pistacchio, Limone, Frutta della Passione, Ribes Nero, Pesca <i>Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Pistache, Citron, Fruits de la Passion, Cassis, Pêche</i>	8,00
Le Baiser des Biches Pan di Spagna, Kirsch, Gelato alla Vaniglia, Amarene, Panna Montata <i>Génoise, Kirsch, Glace Vanille, Griottes confites</i>	9,50
Café ou Chocolat Liégeois (Gelato e Salsa al Caffè o Cioccolato Panna Montata) <i>Café ou Chocolat Liégeois</i>	8,50
Le Mystère <i>Le Mystère (Vanilla Ice Cream and Almonds)</i>	8,50
Coupe Colonel Gelato al Limone e Vodka <i>Glace Citron Vert et Vodka</i>	9,50
Profiteroles al Cioccolato <i>Profiteroles au Chocolat</i>	9,50

Règlement par C.B. à partir de 15 Euros

Règlement par chèque à partir de 15 Euros avec présentation d'une pièce d'identité.

Prezzi Netti

Règlement par C.B. à partir de 15 Euros

Règlement par chèque à partir de 15 Euros avec présentation d'une pièce d'identité.

Prezzi Netti

Prezzi Netti