

## FORMULE À 17,00 €

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

### Entrées

Assiette de Crudités  
*Raw Vegetables*  
Oeuf Mayonnaise  
*Hard Boiled Egg*  
Terrine de Campagne  
*Country Meat Pie*

### Plats

Hamburger Oeuf à Cheval  
*Hamburger with Fried Egg*  
Poulet rôti, Frites  
*Roasted Chicken*  
Steak grillé, Frites  
*Grilled Steak*  
Plat du Jour N°1  
*Today's Suggestion N°1*

### Desserts

Crème Caramel  
*Caramel Custard*  
Mousse au Chocolat  
*Chocolate Mousse*

Coupe de Glace (2 boules)  
*Ice-Cream (2 Flavours)*

(Uniquement le Midi, du lundi au samedi)

## MENU MOULIN À 33,00 €

Kir Royal + Entrée + Plat + Dessert

### Entrées

L' Entrée du Marché  
*Today's Starter*  
Duo de Terrines (Campagne et Lapin)  
*Country and Rabbit Meat Pie*  
Assiette de Saumon fumé  
*Smoked Salmon*  
Bloc de Foie Gras et Toasts  
*Foie Gras with Toasts*  
12 Escargots de Bourgogne  
*12 Snails*

### Plats

Plat du Jour  
*Today's Suggestion*  
Poêlée de Saint-Jacques  
*Scallop's nut*  
Truite aux Amandes  
*Trout with Almonds*  
Entrecôte grillée  
*Grilled Rib-Eye Steak*  
Poulet rôti  
*Roasted Chicken*

### Desserts

Profiteroles au Chocolat  
*Profiteroles with Chocolate*  
Crème Brûlée  
*Burned Caramel Custard*

Cocktail de Sorbets  
*Sherbets Cocktail*  
Duo de Fromages  
et Petite Salade  
*Cheeses (2) with small Salad*

## Nos Apéritifs

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	6,00
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
<b>Champagne</b>	
Sélection de la Maison (75cl)	65,00
Mumm Cordon Rouge (75cl)	80,00

### CONTENANCE DE LA VERRERIE

Apéritifs 5 cl - Anis 2 cl - Whisky 4 cl - Alcools et Liqueurs 4 cl  
Kir 12 cl - Coupe Champagne 10 cl - Cocktails 4 cl à 12 cl d'Alcool

Règlement par C.B. à partir de 15 Euros

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

PRIX NETS (Service 15% compris sur le hors taxe)

## Nos Cocktails

### Cocktails avec Alcool

Irish Coffee (12cl)	9,80
Bloody Mary (12cl) Jus de Tomate, Vodka	9,80
Gin Fizz (12cl) Gin, Citron pressé, Soda	9,80
Daiquiri (12cl) Rhum blanc, Citron	9,80
Pina Colada (12cl) Rhum blanc, Malibu, Jus d'Ananas, Crème Fraîche	9,80
Tequila Sunrise (12cl) Tequila, Jus d'Orange, trait de Grenadine	9,80
Blue Lagon (12cl) Malibu, Jus d'Ananas, Curaçao Bleu	9,80
T.G.V. (12cl) Tequila, Gin, Vodka	9,80
Mojito (12cl) Rhum, Menthe fraîche, Citron vert, Soda, Sucre de Canne	9,80

### Cocktails sans Alcool

Virgin Mojito (12cl) Soda, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de Canne	8,50
Cocktail de Fruits (12cl) Orange et Citron pressés, Grenadine	8,50

## Les Bières

### Pression 25 cl

Amstel	3,80
Warsteiner	4,30
1664	5,00
Lefte	5,00
Hoegaarden (Bière Blanche)	5,00

### Bouteilles

Heineken (33 cl)	6,50
Pelforth Brune (33 cl)	7,00
Corona (33 cl)	7,00
Desperados (33 cl)	7,00
Bière sans Alcool (25 cl)	5,00

## Alcools et Liqueurs (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

## Boissons Chaudes

Café ou Décaféiné	2,50
Café double	5,00
Chocolat ou Café Crème	5,00
Lait chaud	4,50
Cappuccino	6,00
Café ou Chocolat Viennois	7,50
Grog	6,00
Thé ou Infusion	4,50
Irish Coffee	9,80

## Boissons Fraîches

Vittel ou San Pellegrino (50 cl)	4,80
Vittel ou San Pellegrino (100 cl)	6,30
1/4 Vittel (25 cl)	4,00
Perrier (33 cl)	4,60
Orange ou Citron pressé	5,20
Orangina (25 cl)	4,60
Jus de Fruits (25 cl)	4,60
Nectars de Fruits (25 cl)	4,60
Coca Cola, Light, Zero (33 cl)	4,60

Le Menu Express - 06 07 59 04 06

# 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](http://www.lemoulinacaffe.com)



Règlement par C.B. à partir de 15 Euros

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

PRIX NETS (Service 15% compris sur le hors taxe)

## Nos Hors d'Oeuvre

Soupe gratinée à l'Oignon <i>Gratinated Onion Soup</i>	8,00
Bloc de Foie Gras de Canard et ses Toasts <i>Foie Gras of Duck with Toasts</i>	17,00
Saumon Fumé et ses Toasts <i>Smoked Salmon with Toasts</i>	16,00
Le Poêlon de 12 Escargots à l'Ail <i>Snails (12)</i>	16,50
Duo de Terrines de Campagne et de Lapin <i>Country Meat Pie and Rabbit Pie</i>	7,50
Filets de Hareng, Pommes à l'Huile tièdes <i>Herring Fillets with Potatoes in Oil</i>	7,50
L'Entrée du Marché <i>Today's Starter</i>	6,50
Le Traditionnel Oeuf Mayonnaise <i>Hard Boiled Egg with Mayonnaise</i>	6,50

## Nos Salades Gourmandes

Salade Niçoise <i>Salad, Rice, Sweet Pepper, Tomato, Tuna, Beetroot, Anchovy, Olive, Potato in Oil</i>	13,50
Salade Montagnarde <i>Salad, Country Ham, Cantal Cheese, Tomato, Egg, Potato in Oil</i>	14,00
Salade Fraîcheur <i>Salad, Green Bean, Corn, Tomato, smoked Salmon, Shrimps, Tuna</i>	14,50
Salade Périgourdine <i>Bloc de Foie Gras, Toast, Confit de Canard, Gésiers, Magret Fumé, H. verts, P. de Terre, Foie Gras, Toast, Preserved Duck, Gizzards, smoked Duck Breast, Corn, green Beans, Potatoes</i>	15,00
Salade Berrichonne <i>Salade, Roulades de Chèvre chaud et Poitrine fumée, P. de Terre, Jambon, Oeuf, Tomato</i>	14,00
Salade de Chèvre chaud <i>Salad, Tomato, Hot Goat Cheese in Country Bread</i>	14,00
Salade Parisienne <i>Salad, Tomato, Emmental, Jambon, Pomme à l'Huile</i>	13,00

## Nos Poissons (selon arrivage)

Sole Meunière, Pommes vapeur <i>'Meunière' Sole with boiled Potatoes</i>	26,00
Truite aux Amandes, Pommes vapeur <i>Trout with Almonds with boiled Potatoes</i>	18,00
Noix de Saint-Jacques à la Provençale, Riz <i>Scallop's nut with Rice</i>	26,00

## Nos Fromages

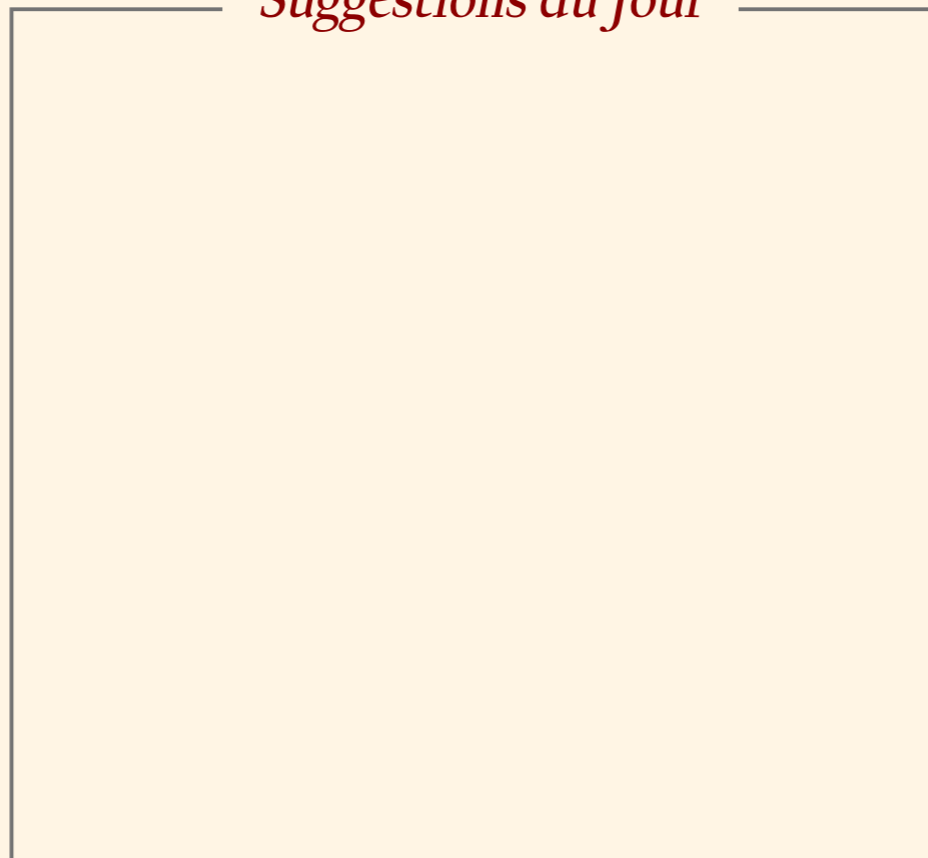
Camembert	5,50	Bleu de Bresse	6,00
Cantal ou Emmental	6,00	Brie de Meaux	6,00

Assortiment de Fromages et sa petite Salade 11,00

### INFORMATION CLIENTS

Certains de nos plats peuvent contenir des substances allergènes, notre personnel se tient à votre disposition pour toute information.

## Suggestions du Jour



## Nos Viandes

Entrecôte grillée, Frites et Salade <i>Sauce au Roquefort ou Poivre ou Béarnaise</i> <i>Rib Steak Roquefort or Pepper or Bearnaise sauce</i>	18,00
Tartare de Boeuf Maison (Préparé ou non préparé), Frites et Salade <i>Tartar (Raw Minced Beef Steak)</i>	18,00
Filet de Boeuf sauce au Poivre, Frites et Salade <i>Beef Fillet with Pepper sauce</i>	23,00
Steak Haché sauce au Poivre, Frites <i>Hash Steak with Pepper sauce</i>	12,00
Steak grillé, Frites et Salade <i>Grilled Steak</i>	12,50
Tournedos façon Rossini, Frites et Salade <i>Tournedos 'Rossini' sauce</i>	23,00
Cheeseburger, Frites et Salade <i>Cheeseburger with French Fries and Salad</i>	14,50
Escalope de Veau façon Normande, Pâtes <i>Veal Escalope in Cream sauce</i>	19,00
Poulet Rôti, Frites <i>Roasted Chicken</i>	13,50
Pâtes à la Bolognaise <i>Pasta with Bolognese sauce</i>	13,00

## Nos Desserts

Crème Brûlée <i>Burned Caramel Custard</i>	7,50	Mousse au Chocolat Maison <i>Chocolate Mousse</i>	7,00
Dessert du Jour <i>Today's Dessert</i>	7,00	Crème Caramel <i>Caramel Custard</i>	7,00
Tarte aux Pommes <i>Apple Tart</i>	7,00	Ile Flottante <i>Floating Island</i>	7,00

## Nos Glaces & Sorbets

Coupe du Moulin <i>Fruits au Marasquin, Glace Vanille, Fraise, Pistache</i> <i>Fruits in Marasquin, Vanilla Ice Cream, Strawberry, Pistachio</i>	9,50
Coupe Parisienne (3 boules au choix) <i>Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Pistache, Citron, Fruits de la Passion, Cassis, Pêche</i> <i>3 Flavours: Vanilla, Coffee, Chocolate, Strawberry, Pistachio, Lemon, Passion Fruits, Blackcurrant, Peach</i>	8,00
Le Baiser des Biches <i>Génoise, Kirsch, Glace Vanille, Griottes confites</i> <i>Cake, Kirch, Vanilla Ice Cream, Cherry</i>	9,50
Café ou Chocolat Liégeois <i>Coffee or Chocolate 'Liégeois'</i>	8,50
Le Mystère <i>Vanilla Ice Cream and Almonds</i>	8,50
Coupe Colonel <i>Glace Citron Vert et Vodka</i> <i>Green Lemon Ice Cream and Vodka</i>	9,50
Profiteroles au Chocolat <i>Vanilla Ice Cream with hot Chocolate</i>	9,50

## La Carte des Vins

	Verre 14cl	Pichets 25 cl	50 cl	Bouteille 75cl
<b>Vins Blancs</b>				
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
Alsace AOC Pinot Gris - L'Esperluette, Carrer et Fille				28,00
Petit Chablis AOC - La Croix St-Joseph, Moreau et Fils				30,00
Sancerre AOC - Blanchaux, M. Tissier	6,50	13,00	26,00	34,00
<b>Vins Rosés</b>				
Pays d'Oc IGP Cinsault - Vigne Antique	5,00	7,00	12,00	19,00
Côteaux d'Aix AOC - Domaine de la Canedière 'BIO'				23,00
<b>Vins Rouges</b>				
<b>Sud</b>				
Pays d'Oc IGP Merlot - Vigne Antique				19,00
<b>Alsace</b>				
Alsace AOC Pinot Gris - L'Esperluette, Carrer et Fille				28,00
<b>Bordelais</b>				
Bordeaux Supérieur AOC - Château de Brague	5,00	7,00	12,00	19,00
Côtes de Bourg AOC - Les Augiers				19,00
Haut-Médoc AOC - Victoria II				29,00
Margaux AOC - Initial de Desmirail				47,00
<b>Vallée du Rhône</b>				
Côtes du Rhône AOC - Maison Ogier, Caprice d'Antoine	5,00	7,00	12,00	19,00
<b>Val de Loire</b>				
Saumur Champigny AOC - Tuffeau, Cave de Saumur				20,00
<b>Bourgogne / Beaujolais</b>				
Brouilly AOC - Les Thibaults, Maison Loron	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 <sup>er</sup> Cru AOC - D. Voarick, Clos du Paradis				44,00

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

PRIX NETS (Service 15% compris sur le hors taxe)

PRIX NETS (Service 15% compris sur le hors taxe)