

## FORMULE À 17,00 €

Entrada + Prato OU Prato + Sobremesa

### Entradas

Prato de Legumes crus  
Assiette de Crudités  
Ovo com Maionese  
Oeuf Mayonnaise  
Paté do Campo  
Terrine de Campagne

### Pratos

Hamburger c/ Ovo, B. Fritas  
Hamburger  
Frango assado, B. Fritas  
Poulet rôti  
Bife grelhado, B. Fritas  
Steak grillé  
Prato do Dia N° 1  
Plat du Jour N° 1

### Sobremesas

Crème Caramelo  
Crème Caramel  
Mousse de Chocolate  
Mousse au Chocolate

Taça de Gelado (2 bolas)  
Coupe de Glace (2 boules)

(Unicamente ao almoço, de segunda a sábado)

## MENU MOULIN À 33,00 €

Kir Royal + Entrada + Prato + Sobremesa

### Entradas

Entrada do Dia  
L'Entrée du Jour  
Paté de Carne e Coelho  
Duo de terrines  
Prato de Salmão fumado  
Assiette de Saumon Fumé  
Bloco de Foie Gras de Pato  
Bloc de Foie Gras et ses Toasts  
Caracois de Bourgogne (12)  
12 Escargots de Bourgogne

### Pratos

Prato do Dia  
Plat du Jour  
Prato de Vieiras salteadas  
Poêlée de Saint Jacques  
Truta com Amêndoas  
Truite aux Amandes  
Bife de Vaca grelhado  
Entrecôte grillée  
Frango assado  
Poulet rôti

### Sobremesas

Profiteroles com Chocolate quente  
Profiteroles au Chocolat  
Crème Queimada  
Crème Brûlée

Cocktail de Sorvetes  
Cocktail de Sorbets  
Duo de Queijos com pequena Salada  
Duo de Fromages et sa petite Salade

## Aperitivos

Kir Royal (10cl)	9,50
Taça de Champanhe (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 Laranja (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

## Champanhe

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

Pagamentos com Cartão Bancário a partir de 15 Euros  
Preços com taxas e IVA incluídos - Prix Nets

## Cocktails

### Cocktails com 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 sem 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

## Cervejas

### Pressão 25 cl

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

### Garrafas

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

## Digestivos e Licores (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

## Bebidas quentes

Café ou Descafeinado	2,50
Café duplo	5,00
Chocolate ou Café c/ Leite	5,00
Leite quente	4,50
Cappuccino	6,00
Café ou Chocolate Viennois	7,50
Grogue	6,00
Chà ou Infusão	4,50
Irish Coffee	9,80

## Bebidas frias

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
Laranja ou Limão espremidos	5,20
Orangina (25 cl)	4,60
Sumos de Fruta (25 cl)	4,60
Nectares de Fruta (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

Pagamentos com Cartão Bancário a partir de 15 Euros  
Preços com taxas e IVA incluídos - Prix Nets

## Entradas

Sopa de Cebolas gratinada <i>Soupe gratinée à l'Oignon</i>	8,00
Bloco de Foie Gras de Pato e Pão tostado <i>Bloc de Foie Gras de Canard et ses Toasts</i>	17,00
Salmão Fumado e Pão tostado <i>Saumon Fumé et ses Toasts</i>	16,00
Caracois de Bourgogne (12) <i>Le Poêlon de 12 Escargots à l'Ail</i>	16,50
Duo de Paté do Campo e de Coelho <i>Duo de Terrines de Campagne et de Lapin</i>	7,50
Filetes de Arenques com Batatas em Azeite <i>Filets de Hareng, Pommes à l'Huile tièdes</i>	7,50
Entrada do Dia <i>L'Entrée du Marché</i>	6,50
Ovo cozido com Maionese <i>Le Traditionnel Oeuf Mayonnaise</i>	6,50

## Saladas Completas

Salade Niçoise Salada, Arroz, Pimento, Tomate, Atum, Beterava, Anchovas, Azeitonas, Batata em Oleo <i>Salade, Riz, Poivrons, Tomate, Thon, Betterave, Anchois, Olives, Pommes à l'Huile</i>	13,50
Salade Montagnarde Salada, Presunto, Queijo Cantal, Tomate, Ovo, Batata em Oleo <i>Salade, Jambon de Pays, Cantal, Tomate, Oeuf, Pomme à l'Huile</i>	14,00
Salade Fraîcheur Salada, Feijão verde, Milho, Tomate, Salmão fumado, Camarão, Atum <i>Salade, Haricots Verts, Maïs, Tomate, Saumon fumé, Crevettes, Thon</i>	14,50
Salade Périgourdine Bloco de Foie Gras, Toast, Pato confitado, Moelas, Peito de Pato, Feijão verde, Batatas <i>Bloc de Foie Gras, Toast, Confit de Canard, Gésiers, Magret Fumé, H. verts, P. de Terre</i>	15,00
Salade Berrichonne Salada, Queijo de Cabra quente com Toucinho fumado, Batata, Fiambre, Ovo, Tomate <i>Salade, Roulades de Chèvre chaud et Poitrine fumée, P. de Terre, Jambon, Oeuf, Tomate</i>	14,00
Salade de Chèvre chaud Salada, Tomate, Queijo de Cabra quente tostado com Pão "Poilâne" <i>Salade, Tomate, Fromage de Chèvre toasté sur Pain Poilâne</i>	14,00
Salade Parisienne Salada, Tomate, Queijo Emmental, Fiambre, Batata com Oleo <i>Salade, Tomate, Emmental, Jambon, Pomme à l'Huile</i>	13,00

## Peixes (selon arrivage)

Linguado à 'Meunière', Batatas cozidas <i>Sole Meunière, Pommes vapeur</i>	26,00
Truta com Amêndoas, Batatas cozidas <i>Truite aux Amandes, Pommes vapeur</i>	18,00
Vieiras salteadas à 'Provençale', Arroz <i>Noix de Saint-Jacques à la Provençale, Riz</i>	26,00

## Queijos

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

Sortido de Queijos e pequena Salada	11,00
-------------------------------------	-------

Pagamentos com Cartão Bancário a partir de 15 Euros  
Preços com taxas e IVA incluídos - Prix Nets

## Pratos do Dia



## Carnes

Bife de Vaca grelhado (Entrecôte), Batata Frita e Salada Molho de Roquefort ou Pimenta ou Béarnaise <i>Entrecôte grillée, Sauce au Roquefort ou Poivre ou Béarnaise, Frites et Salade</i>	18,00
Tartaro de Vaca (Carne de Vaca picada crua), Batata Frita e Salada <i>Tartare de Boeuf Maison (Préparé ou non préparé), Frites et Salade</i>	18,00
Bife da Vazia de Vaca, molho de Pimenta, Batata Frita e Salada <i>Filet de Boeuf sauce au Poivre, Frites et Salade</i>	23,00
Bife Picado, molho de Pimenta, Batata Frita <i>Steak Haché sauce au Poivre, Frites</i>	12,00
Bife grelhado, Batata Frita e Salada <i>Steak grillé, Frites et Salade</i>	12,50
Tournedos com molho 'Rossini', Batata Frita e Salada <i>Tournedos façon Rossini, Frites et Salade</i>	23,00
Cheeseburger, Batata Frita e Salada <i>Cheeseburger, Frites et Salade</i>	14,50
Escalope de Vitela, molho de Natas e Cogumelos, Massa <i>Escalope de Veau façon Normande, Pâtes</i>	19,00
Frango assado, Batata Frita <i>Poulet Rôti, Frites</i>	13,50
Massa com molho Bolonhesa <i>Pâtes à la Bolognaise</i>	13,00

## Sobremesas

Crème Queimada <i>Crème Brûlée</i>	7,50	Mousse de Chocolate <i>Mousse au Chocolat</i>	7,00
Sobremesa do Dia <i>Dessert du Jour</i>	7,00	Creme Caramelo <i>Crème Caramel</i>	7,00
Tarte de Maçã <i>Tarte aux Pommes</i>	7,00	Ilha Flutuante <i>Ile Flottante</i>	7,00

Pagamentos com Cartão Bancário a partir de 15 Euros  
Preços com taxas e IVA incluídos - Prix Nets

## Gelados & Sorvetes

Coupe du Moulin Frutos em Marasquim, Gelado de Baunilha, Morango, Pistachio <i>Fruits au Marasquin, Glace Vanille, Fraise, Pistache</i>	9,50
Coupe Parisienne (3 bolas) Gelado Baunilha, Café, Chocolate, Morango, Pistachio, Limão, Maracujá, Groselha, Pêssego <i>Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Pistache, Citron, Fruits de la Passion, Cassis, Pêche</i>	8,00
Le Baiser des Biches Biscoito, Kirch, Gelado Baunilha, Cerejas confitadas <i>Génoise, Kirsch, Glace Vanille, Griottes confites</i>	9,50
Café ou Chocolate 'Liégeois' <i>Café ou Chocolat Liégeois</i>	8,50
Le Mystère - Gelado Baunilha com Amêndoas <i>Le Mystère</i>	8,50
Coupe Colonel - Gelado Limão e Vodka <i>Coupe Colonel</i>	9,50
Profiteroles com Chocolate quente <i>Profiteroles au Chocolat</i>	9,50

## Carta de Vinhos

	Copo 14cl	Jarro 25 cl	50 cl	Garrafa 75cl
<b>Vinho Branco</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>Vinho Rosé</b>				
Pays d'Oc IGP Cinsault - Vigne Antique	5,00	7,00	12,00	19,00
Côteaux d'Aix AOC - Domaine de la Canetière 'BIO'				23,00
<b>Vinho Tinto</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

Pagamentos com Cartão Bancário a partir de 15 Euros  
Preços com taxas e IVA incluídos - Prix Nets