# Nos Entrée

Ça t'embouche un coin ? Foie gras de la maison "puntoun" chutney de fruit de berawecka .	23€
Aubergine rôtie , zahtar feta tomate en condiment Herbes fraiche	11€
Es muy tierno ? Céviche de dorade Crème d'avocat , condiment fumé au chipotle	15,50€
"Les tapas du moulin " (prix pour deux personnes ) Petite salade de pastèque menthe et fêta Fried shrimps sauce légère siracha Focaccia tapenade d'olive noire tomate confite Munster panée	24,90€
Vue et revue ! La salade césar revu pas notre chef Salade romaine notre fameuse sauce césar Poitrine de poulet marinée au épice	12.50€

#### Nos Viandes

Suprême de poulet maison sibert déclinaison autour de la pomme de terre Sauce champignons	22€
TOUT DOUX ! Quasi de veau en cuisson douce petit légume sauté pomme frite Sauce champignons .	26€
Ca vien du coeur Noix d'entre côte charolaise Sauce bordelaise légumes cuisiné a la moelle	34€
Le "show" ottoman La cote de boeuf a partagé sauce béarnaise Légumes du moment pomme frite.	89€

## Les Poissons suivant la marée

Sacrée carcasse Gambas "black tiger" sur son risotto petit légume Écume de carcasse .	24.50€	
Le "Lieu" Dos de lieu jaune a la plancha bohémienne de légume sauce au basilic	26€	
Plat vegetarien		
Je vois la vie en rose ! Risotto a la betterave crème au gorgonzola graine de courge	19€	
Menu enfant ( jusqu'a 12ans ) émincé de poulet sauce champignon frite Ou le poisson suivant la marée légume sauce du moment Une boule de glace au choix	12€	
Accompagnement Pomme frites , Pomme purée , légumes de saison , salade verte	4,9€	

### Fromage Sélection de notre affineur.

14€

#### Desserts

Give me a hug! Le réconfortant moelleux au chocolat glace vanille de Madagascar

11€

Tu me fait craqué Pavlova au fruits rouge sorbet a la fraise

9€

La frenchi Fine tarte au citron meringué a partagée, glace au sésame noir

21€

Assiette de sorbet et fruits de saison Fruits rouge , framboise , fraise , mangue poire , citron , chocolat ,vanille (3 parfum au choix)

10€