



# Formules Groupes

Boissons non comprises

## *Menu 1 : 35€/personne (hors boissons)*

- Côte de boeuf à partager pour trois personnes, accompagnée de frites maison et salade ;
- Assiette gourmande (petite crème brûlée, mousse au chocolat, fromage blanc de Gavray au coulis de framboise et une boule de glace.

## *Menu 2 : 42€/personne (hors boissons)*

- Planchette du Moulin à partager pour trois personnes ;
- Côte de boeuf à partager pour trois personnes, accompagnée de frites maison et salade ;
- Assiette gourmande (petite crème brûlée, mousse au chocolat, fromage blanc de Gavray au coulis de framboise et une boule de glace.

Possibilité de commander un gâteau à la place de l'assiette gourmande pour un supplément de 3€ par personne

## LES ENTRÉES

---

---

<b>LA PLANCHETTE DU MOULIN</b>	18,5€
terrine de lapin au Calvados maison, jambon d'Antan normand, andouille de la Baleine Saucisson à l'ail de la Baleine, saucisse sèche, Trappe de Bricquebec	
<b>CASSOLETTE NORMANDE</b>	9,9€
Andouille de la Baleine, pomme cuite, Camembert chaud, salade, vinaigrette	
<b>TERRINE DE LAPIN AU CALVADOS MAISON 3 TRANCHES</b>	9,8€
<b>JAMBON D'ANTAN DE NORMANDIE</b>	7,5€
fumé au bois de cheminée	

## AU POULAILLER

---

---

<b>OEUFS SAUCE MAYONNAISE</b>	6,1€
<b>OMELETTE NATURE</b>	5,5€
<b>OMELETTE FROMAGE</b>	6,5€
<b>OMELETTE JAMBON FUMÉ</b>	6,5€
<b>OMELETTE JAMBON BLANC</b>	6,5€
<b>OMELETTE JAMBON FUMÉ, FROMAGE</b>	6,7€

---

---

## SALADES

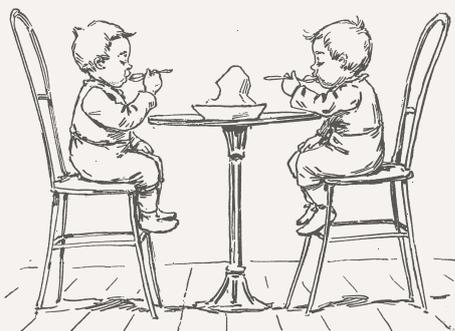
<b>SALADE CAESAR</b>	9,9€
salade, poulet, oeuf dur, croutons, Parmigiano Reggiano AOP, sauce Caesar maison	
<b>SALADE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ</b>	9,9€
salade, magret de canard fumé volaille française, vinaigrette	
<b>SALADE DE CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD</b>	9,9€
salade, lardons, croutons, crottin de chèvre chaud, vinaigrette	
<b>SALADE DE GÉSIEURS DE VOLAILLE</b>	9,9€
salade, gésiers de volaille française, champignons, lardons, vinaigrette	

---

---

## GALETTES

<b>GALETTE BEURRE</b>	4€	<b>GALETTE JAMBON D'ANTAN</b>	6€
<b>GALETTE FROMAGE</b>	5,3€	<b>GALETTE OEUFS FROMAGE</b>	6,6€
<b>GALETTE OEUFS</b>	5,3€	<b>GALETTE JAMBON D'ANTAN OEUFS</b>	6,6€
<b>GALETTE SAUCISSE DE BELVAL</b>	7,5€	<b>GALETTE JAMBON D'ANTAN FROMAGE</b>	6,6€
<b>GALETTE OEUFS SAUCISSE DE BELVAL</b>	9€	<b>GALETTE COMPLÈTE</b>	9,1€
		jambon d'Antan, oeufs, fromage, crème	



## MENU ENFANTS

*jusqu'à 12 ans*

<b>SAUCISSE OU JAMBON 2 TRANCHES</b>
<b>FRITES MAISON</b>
<b>1 BOULE DE GLACE OU 1 CRÊPE CHOCOLAT</b>
9,5€

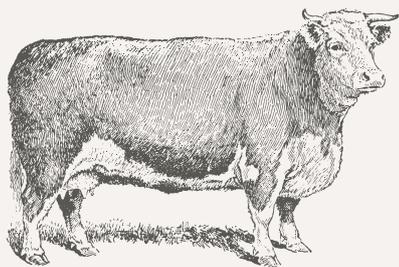
---

---

## GRILLADES AU FEU DE BOIS

---

---



<b>CÔTE DE BOEUF RACE NORMANDE</b> sauce verte et sauce rose	69,5€
<b>ENTRECÔTE RACE NORMANDE</b> nature, sauce poivre ou fourme d'Ambert	28,5€
<b>PAVÉ DE BOEUF RACE NORMANDE</b> nature, sauce poivre ou fourme d'Ambert	24,5€

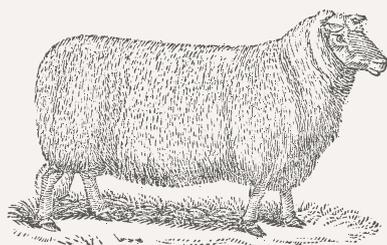
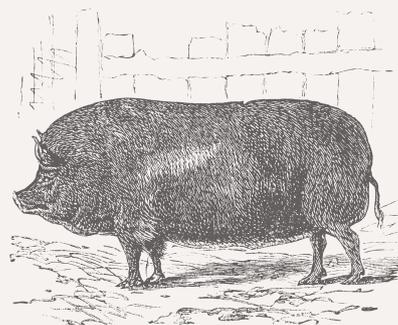
**CÔTES DE PORC NORMANDES FUMÉES 2 PIÈCES** 26,5€

**DUO DE JAMBON NORMAND BRAISÉ & FUMÉ** 23,5€

**JAMBON BRAISÉ NORMAND AU CIDRE** 20€

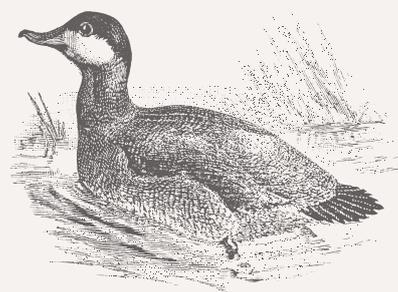
**ANDOUILLETTE DE VIRE AAAAA** 19€  
nature, sauce poivre ou fourme d'Ambert

**SAUCISSES DE BELVAL 2 PIÈCES** 17€



**CÔTES D'AGNEAU DE NORMANDIE 3 PIÈCES** 26,5€

**MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST IGP** 26,5€  
nature, sauce poivre ou fourme d'Ambert



Toutes nos grillades sont accompagnées de frites maison et de salade

**SUPPLÉMENT FRITES : 5€ SUPPLÉMENT SALADE : 4€**

---

---

## BRASERADE

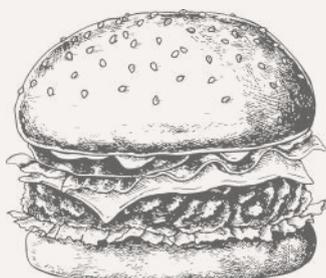
**BRASÉRO DE TABLE AU CHARBON DE BOIS NATUREL** prix par personne : 27,5€  
**COEUR DE RUMSTEAK RACE NORMANDE 250G/PERSONNE**

minimum 2 personnes

accompagnements au choix : frites maison, salade, pommes de terre vapeur

---

---



**BURGER DU BOCAGE & FRITES MAISON** 19€  
pain brioché, sauce barbecue, steak haché race Normande, Cheddar, champignons

**BURGER VÉGÉTARIEN DU BOCAGE & FRITES MAISON** 19€  
pain brioché, sauce barbecue, falafels, Cheddar, champignons

---

---

# FLAMBÉE EXPRESS

16€

VIANDE DU JOUR GRILLÉE AU FEU DE BOIS

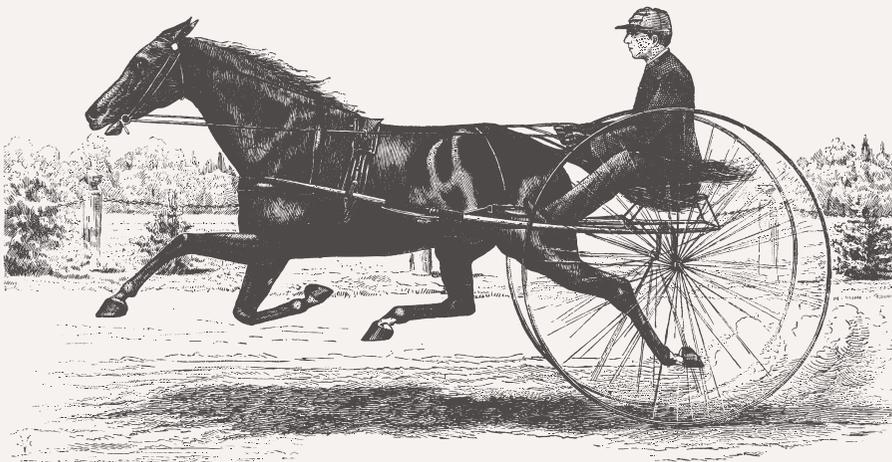
ASSIETTE GOURMANDE + CAFÉ

+ UN VERRE DE VIN

18€



## MENUS



La formule Flambée Express est servie les mercredi midi, jeudi midi et vendredi midi hors jours fériés et vacances scolaires de la zone B.

---

---

# MENU DU SCIEUR

---

---

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19,90€  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25,90€

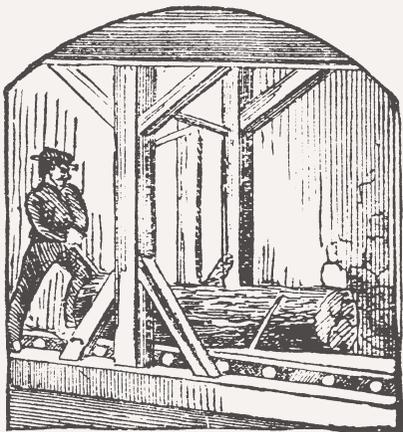
GALETTE OEUFS FROMAGE  
JAMBON D'ANTAN DE NORMANDIE 2 TRANCHES

---

SAUCISSE DE BELVAL GRILLÉE 1 PIÈCE  
JAMBON BRAISÉ AU CIDRE

---

GLACE OU SORBET 2 BOULES  
RIZ GRAND MERE MAISON  
CRÊPES SUCRE 2 PIÈCES



Les menus Scieur et Tisserand sont servis du mercredi midi au vendredi midi  
inclus, hors jours fériés et vacances scolaires de la zone B

---

---

# MENU DU TISSERAND

---

---

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 32,00€

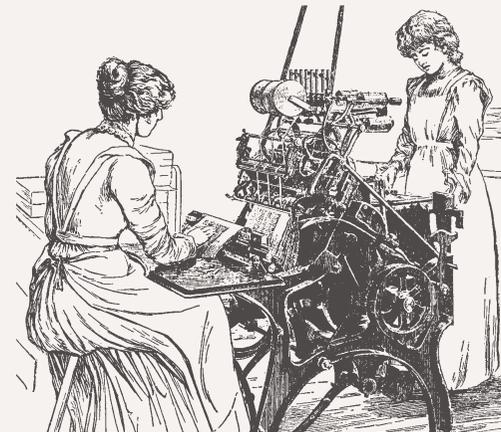
SALADE DE GÉSISERS DE VOLAILLE  
SALADE CAESAR  
TERRINE DE LAPIN MAISON 2 TRANCHES

---

BAVETTE À L'ÉCHALOTE OU SAUCE POIVRE OU FOURME  
JAMBON FUMÉ AU CIDRE  
ANDOUILLETTE DE VIRE AAAAA

---

GLACE OU SORBET 2 BOULES  
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON  
CRÈME BRÛLÉE MAISON  
FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES



Prix et service inclus, boissons non incluses

## CIDRES



<b>AB</b> CIDRE EXTRA BRUT FERMIER AOP COTENTIN CUVÉE TITANIC PÈRE MAHIEU	75cL : 18€   25cL : 7€
<b>AB</b> CIDRE BRUT FERMIER AOP LE CHAI DE LA BAIE	75cL : 17€   25cL : 6,5€
<b>AB</b> CIDRE DOUX FERMIER AOP LE CHAI DE LA BAIE	75cL : 17€   25cL : 6,5€
CIDRE CHÂTEAU DE CHANTELOUP LA MEURDRAQUIÈRE	75cL : 16€   25cL : 6€
POIRÉ DOMAINE SASSY LE VERTUEUX	<i>uniquement disponible en bouteille 33 cL : 7,5€</i>

## EAUX

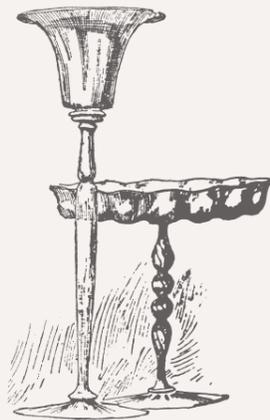
VITTEL OU EVIAN	1L : 4,9€   50cL : 3,5€
BADOIT	1L : 5,5€   50cL : 4€
SAN PELLEGRINO	1L : 5,8€   50cL : 4,2€
CHATELDON	75cL : 8,5€

## BIÈRES PRESSION

ARCHANGE <b>AB</b>	50cL : 9,9€   25cL : 6€
GOUDALE	50cL : 9,9€   25cL : 6€
MONACO	50cL : 7,5€   25cL : 3,9€

## CHAMPAGNES

RUINART BLANC DE BLANCS	1,5L : 340€   75cL : 170€
RUINART	1,5L : 220€   75cL : 110€
BOIZEL BLANC DE NOIRS	75cL : 95€
BOIZEL ROSÉ	75cL : 95€
BOIZEL BRUT RÉSERVE	1,5L : 150€   75cL : 75€   12,5cL : 13,5€



**AB** *Produit issu de l'agriculture biologique*

 *Produit issu de l'agriculture biodynamique certifié Demeter*

Prix et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# CARTE DES VINS

*Sauf mention contraire, tous nos vins sont proposés aux formats :*



bouteille 75cL



carafe 50cL



verre 12,5cL

## VINS BLANCS DE LOIRE

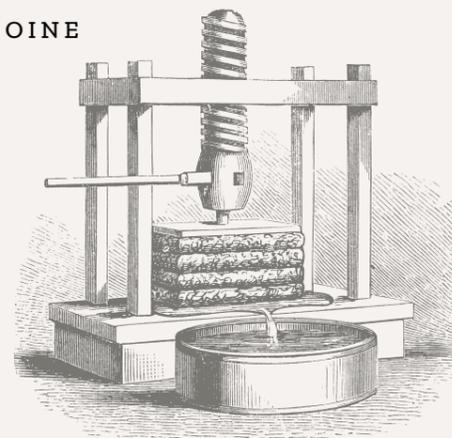
POUILLY FUMÉ AOC DE LA TERRE AUX ÉTOILES ROGER PABIOT	75cL : 45€   50cL : 32€   12,5cL : 8,2€
SANCERRE AOC DOMAINE DE ROME HERVÉ BAUDRY CUVÉE LA ROMAINE	75cL : 42€   50cL : 31€   12,5cL : 7,5€
MENETOU-SALON AOC DOMAINE FRAISEAU LECLERC CUVÉE LES BORNES	75cL : 40€   50cL : 29€   12,5cL : 7€
POUILLY FUMÉ AOC CUVÉE SILEX ROGER PABIOT	75cL : 32€   50cL : 22€   12,5cL : 6,5€
<b>AB</b> COTEAUX DU LAYON AOP DOMAINE CADY	75cL : 30€   50cL : 20€   12,5cL : 6€

## VINS BLANCS DE BOURGOGNE

<b>AB</b> CHABLIS AOP DOMAINE MILCENT	75cL : 44€   50cL : 32€   12,5cL : 8€
BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP BUISSONNIER DES VIGNERONS DE BUXY	75cL : 28€   50cL : 19€   12,5cL : 5,7€

## VINS ROSÉS

COLLIOURE AOP CUVÉE SALETTE DOMAINE DES TEMPLIERS	75cL : 40€   50cL : 29€   12,5cL : 7€
 LANGUEDOC AOP CHÂTEAU DE LASCAUX	75cL : 34€   50cL : 24€   12,5cL : 6,6€
<b>AB</b> CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE AOP LE PAS DU MOINE	75cL : 32€   50cL : 22€   12,5cL : 6,5€
GIORGIU ÎLE DE BEAUTÉ IGP	75cL : 26€   50cL : 18€   12,5cL : 5,5€
SAUMUR ROSÉ AOP DOMAINE DU VIEUX BOURG	75cL : 24€   50cL : 16€   12,5cL : 4,9€
<b>AB</b> CABERNET D'ANJOU AOP DOMAINE CADY	75cL : 22€   50cL : 15€   12,5cL : 4,5€



## VINS ROUGES DE BOURGOGNE

---

---

## VINS ROUGES DE LOIRE

---

---

## VINS ROUGES DU BORDELAIS

---

---

LADOIX AOP DOMAINE JEAN LUC  
MALDANT 75cL : 62€ | 50cL : 45€ | 12,5cL : 11,5€

MERCUREY AOP DOMAINE MEIX FOULOT  
75cL : 54€ | 50cL : 41€ | 12,5cL : 9,7€

HAUTES CÔTES DE BEAUNE AOP  
DOMAINE LABRY 75cL : 50€ | 50cL : 35€ | 12,5cL : 9€

MACON MANCEY AOP DOMAINE CHAPUIS  75cL : 38€ | 50cL : 27€ | 12,5cL : 6,9€

SAUMUR CHAMPIGNY AOP LES VIEILLES  
VIGNES DOMAINE GIRARD  
75cL : 38€ | 50cL : 27€ | 12,5cL : 6,9€

 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP LES  
GRAVILICES 75cL : 35€ | 50cL : 25€ | 12,5cL : 6,7€

 CHINON AOP AMPOULE DOMAINE  
MARCHESSEAU 75cL : 30€ | 50cL : 20€ | 12,5cL : 6€

CÔTEAUX DU GIENNOIS AOP DOMAINE  
DE L'EPINEAU 75cL : 28€ | 50cL : 19€ | 12,5cL : 5,7€



## VINS ROUGES D'EXCEPTION

---

---

*uniquement disponibles en bouteille 75cL*

### BORDEAUX

SAINT JULIEN AOP CHÂTEAU GLORIA 2009 150€

CÔTES DE CASTILLON AOP DOMAINE DE L'AURAGE FRANÇOIS  
MITJAVILLE 2012 90€

MARGAUX AOC CHÂTEAU MARQUIS DE TERME 70€

GRAVES AOP APOLLON LE DIVIN CHÂTEAU VÉNUS 70€

### BOURGOGNE

NUIT-SAINT-GEORGES AOP DOMAINE DE CHAUVENET 80€

BEAUNE 1ER CRU AOP CENT VIGNES BITOUZET PRIEUR 80€

### RHÔNE & CORSE

CÔTE RÔTIE AOP STÉPHANE OGIER 120€

CHATEAUNEUF DU PAPE AOP CLOS DE L'ORATOIRE 85€

MYRTUS ÎLE DE BEAUTÉ IGP DOMAINE SANT ARMETTU 70€

PESSAC LEOGNAN AOP CHÂTEAU ROCHEMORIN 75cL : 52€ | 50cL : 38€ | 12,5cL : 9,5€

MÉDOC AOP LA TOUR DE BY MARC PAGÈS 75cL : 50€ | 50cL : 35€ | 12,5cL : 9€

SAINT EMILION AOP LE CASSINI 75cL : 48€ | 50cL : 34€ | 12,5cL : 8,8€

MONTAGNE SAINT ÉMILION AOP  
VIEUX CHÂTEAU LABATUT 75cL : 34€ | 50cL : 24€ | 12,5cL : 6,6€

GRAVES AOP CHÂTEAU POUYANNE 75cL : 30€ | 50cL : 20€ | 12,5cL : 6€

BORDEAUX AOP L'IMPERTINENT VIGNOBLE PEREZ 75cL : 25€ | 50cL : 17€ | 12,5cL : 5€

## VINS ROUGES DU LANGUEDOC ET DU SUD

---

---

COLLIOURE AOP LES ABELLES  
DOMAINE DES TEMPLIERS 75cL : 55€ | 50cL : 42€ | 12,5cL : 10€

MINERVOIS AOP DOLIUM PIERRE FIL 75cL : 42€ | 50cL : 31€ | 12,5cL : 7,5€

 PIC SAINT LOUP AOP CHÂTEAU DE LASCAUX 75cL : 39€ | 50cL : 28€ | 12,5cL : 6,9€

CORBIÈRES AOP CHÂTEAU FONTARÈCHE  
CUVÉE 1682 ORIGINES 75cL : 35€ | 50cL : 25€ | 12,5cL : 6,7€

FAUGÈRES AOP ABBAYE SYLVA PLANA  
CUVÉE LES NOVICES 75cL : 30€ | 50cL : 20€ | 12,5cL : 6€

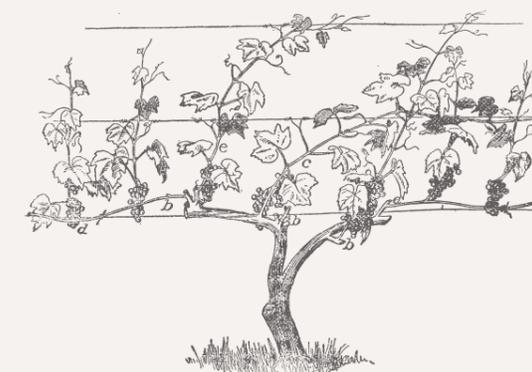
## VINS ROUGES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

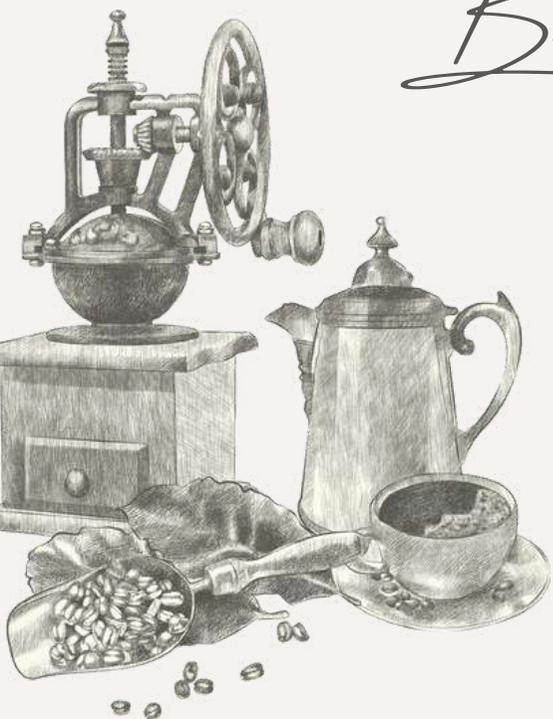
---

---

 VACQUEYRAS AOP DOMAINE DE LA LIGIÈRE 75cL : 38€ | 50cL : 27€ | 12,5cL : 6,9€

CÔTES DU RHÔNE AOP LE TEMPS EST VENU 75cL : 35€ | 50cL : 25€ | 12,5cL : 6,7€





## Boissons chaudes

Café	2,50€
Noisette	2,60€
Décaféiné	2,50€
Cappucino	3,80€
Café au lait	3,80€
Thé	3,80€
Infusion	3,80€
Grog	7,00€
Irish coffee	9,00€

## Digestifs

Cognac Grande Champagne XO 25ans Raymond Ragnaud 15,00€

Calvados Fermier Lemorton AOC Domfrontais 25 ans 15,00€

Bas Armagnac Tariquet XO 12,00€

Calvados Hors d'âge Chanteloup 10,00€

Get 27, Get 31, Baileys, Menthe Pastille, Limoncello 9,90€

## Gourmandises

Mousse au chocolat maison	7,40€
La tarte Madeleine maison	7,40€
Le riz grand-mère maison	7,40€
Crème brûlée maison	7,40€
Fromage blanc de Gavray au coulis de framboise	7,40€
Fromage blanc de Gavray au miel & amandes	7,40€
Fromage blanc de Gavray aux griottes	8,50€
Café, thé ou décaféiné gourmand	10,90€
Le Chic gourmand	15,50€
<i>Champagne Boizel Brut Réserve 12,5cL</i>	

## Crêpes

Beurre	4,20€	Chocolat noir & amandes	5,70€
Sucre	4,20€	Flambées	8,80€
Beurre & sucre	4,50€	Normande	9,10€
Confiture	5,70€	Pomme, Calvados flambé & crème fraîche	
Miel & amandes	5,70€	Banane & chocolat chaud	9,10€

# Coupes glacées

## GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

**Nougatine 10,90€**

*Glace chocolat blanc, nougat, chantilly, amandes*

**Dame Blanche 8,50€**

*Glace vanille, chocolat noir, chantilly, amandes*

**Café ou chocolat liégeois 8,50€**

*Glace chocolat ou café, chocolat noir ou sauce café, chantilly, amandes*

**Vacherin 8,50€**

*Glace vanille, fraise, meringue maison, coulis de framboise, chantilly, amandes*

**Congolaise 8,50€**

*Glace vanille, noix de coco râpée, caramel, chantilly, amandes*

**Pêche Melba 8,50€**

*Glace vanille, pêche, coulis de framboise, chantilly, amandes*

**Poire façon Belle Hélène 8,50€**

*Glace vanille, poire, chocolat noir, chantilly, amandes*

**L'authentique Banana Split 10,90€**

*Glace vanille, chocolat et fraise, banane, sauce caramel, chocolat noir, coulis de framboise, chantilly, griottes*

**Iceberg 8,50€**

*Glace menthe chocolat noir, chocolat chaud, chantilly, amandes*

**Citronnelle 8,50€**

*Sorbet citron, crème de mûre 2cL, chantilly, amandes*

**Créole 9,50€**

*Glace rhum raisin, raisins secs, sauce créole (rhum), chantilly, amandes*

**Griottine 8,50€**

*Glace vanille, griottes, chantilly, amandes*



## NOUVEAUTÉS

**Délice cookie brownie 9,50€**

*Glace cookie et brownie, brisures de cookie, sauce caramel beurre salé, chantilly, amandes*

**Parenthèse exotique 9,50€**

*Sorbet mangue et passion, ananas, coulis de mangue, chantilly, noix de coco râpée*



<i>1 boule au choix</i>	<b>2,50€</b>
<i>2 boules au choix</i>	<b>4,90€</b>
<i>3 boules au choix</i>	<b>7,40€</b>
<i>Colonel 2 boules citron &amp; vodka 4cL</i>	<b>9,50€</b>
<i>Sorbet pomme 2 boules &amp; Calvados 4cL</i>	<b>9,50€</b>

*Glaces : vanille, caramel beurre salé, pistache, chocolat, café, praliné, menthe chocolat, rhum raisins, chocolat blanc, cookie, brownie.*

*Sorbets : citron, cassis, pomme, passion, framboise, fraise, mangue.*