

MOULIN DE LA GALETTE



SANNOIS

À PARTAGER

AUTOUR D'UN VERRE

La planche de charcuterie du chef - 28€ (à partager)

Sélection de charcuterie fine et ibérique, pâté en croûte Richelieu, pickles, beurre monté

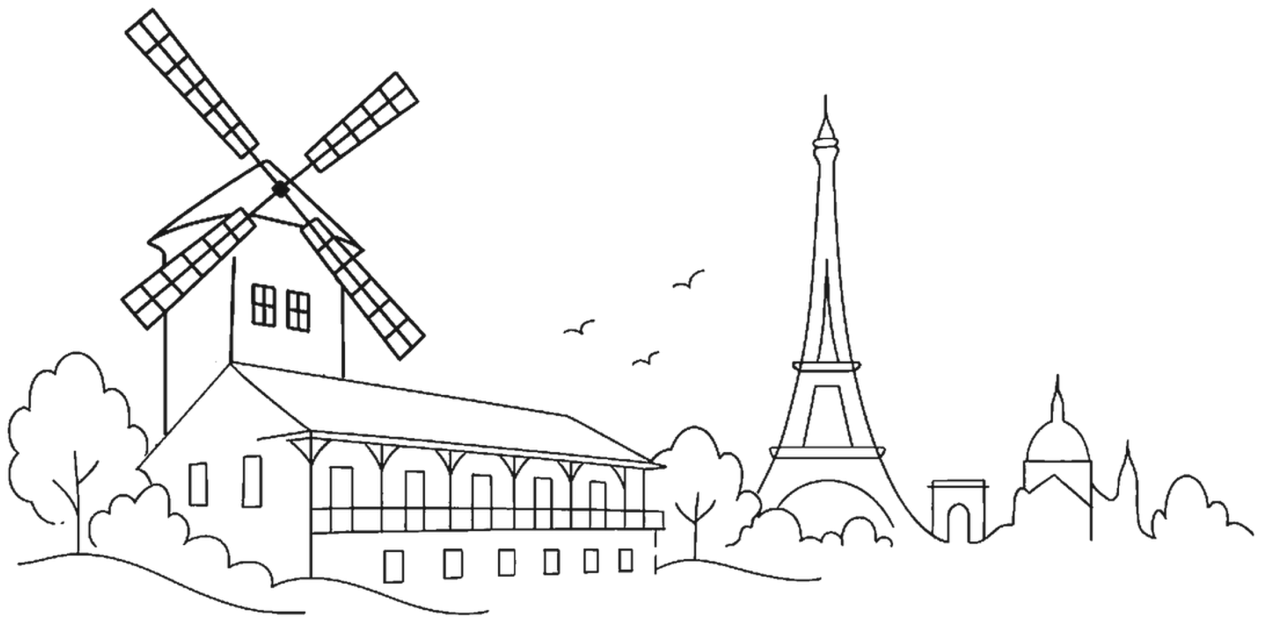
La planche de la mer - 28€ (à partager)

Assortiment de crevettes roses, saumon fumé, rillettes de poisson, crème acidulée et beurre monté

La Pièce des Copains - 25€

Bavette marinée, snackée puis découpée minute, beurre monté

Assiette de cinq fromages - 15€



Prix nets en euros, service compris. Origine des viandes indiquée sur la carte ou disponible auprès de l'équipe.
Pour toute allergie ou intolérance, merci de nous en informer ; la liste des allergènes est disponible sur demande.



LA CARTE SIGNATURE

LES ENTRÉES

Carpaccio de bar et de gambas, herbes fraîches, jus de yuzu et brunoise de mangue - 16€

Tataki de filet de bœuf, fenouil croquant, gel de crème de raifort, carotte pickles, sésame wasabi - 17€

Poireau brûlé, vinaigrette de figue, œuf poché, crème aux herbes, graines de courge caramélisées - 14€

LES PLATS

Risotto d'orzo, pesto d'herbes crémé, sésame wasabi, edamame et petits pois - 21€

Filet de bar en portefeuille acidulé, purée de carotte et carottes fanes, éclats de noisette, huile verte - 27€

Poulpe grillé, chou pak-choï, avocat brûlé, ananas rôti et sauce vierge aux poivrons piquillos - 39€

Suprême de volaille jaune, purée de carottes au gingembre, éclats de noisettes torréfiées et jus corsé - 23€

Ris de veau coeur croustillants, sauce aux morilles, pommes Anna à l'ail confit - 48€

CHARIOT DE FROMAGE

Le fromage au choix - 5€

3 fromages au choix - 11€

5 fromages au choix - 15€

LES DESSERTS MAISON

Mousse au chocolat servie à la louche - 11€

Riz au lait vanillé, coulis de caramel au beurre salé, noisettes caramélisées - 12€

Crème brûlée vanille - 13€

Dessert du moment - voir suggestion



LES BELLES PIÈCES

De belles pièces entières, viandes et poissons, à partager ou pour soi

CUISSON AU BRASERO SUR LA TERRASSE, DÈS QUE LES CONDITIONS LE PERMETTENT

1

VOUS CHOISISSEZ

Chaque pièce est entière, annoncée avec son poids et son prix.

2

CHACUN COMPOSE

Un accompagnement et une sauce au choix, par personne qui partage.

3

ELLE ARRIVE TRANCHÉE

Servie tranchée et dressée sur sa planche, prête à partager.

Bavette

28€

Côte de bœuf

Sélection à l'ardoise

Côte de veau

Sélection à l'ardoise

Homard bleu

Sur réservation

Sole meunière

Sur réservation

Sur les côtes à partager, deux cuissons différentes sont possibles : indiquez-le nous à la commande.

LES ACCOMPAGNEMENTS MAISON

Pomme Anna

rosace de fines lamelles de pommes de terre confites au beurre, croustillante et dorée à l'ail

Purée de pommes de terre

Purée de carottes au gingembre

Poêlée de légumes

Salade fraîcheur

Accompagnement supplémentaire — 7€

LES SAUCES MAISON

Sauce aux morilles

Crème infusée au romarin

Jus de bœuf corsé

Mayonnaise du Moulin

L'ARDOISE DU JOUR, EN DIRECT

Les pièces disponibles et leur origine, mises à jour tout au long du service.

ardoise.moulindelagalette.com



SCANNEZ-MOI

*Prix nets en euros, service compris. Origine des viandes indiquée sur la carte ou disponible auprès de l'équipe.
Pour toute allergie ou intolérance, merci de nous en informer ; la liste des allergènes est disponible sur demande.*