



Le Moulin de la baine

vous présente sa carte

Les entrées froides

Assiette Folle du Moulin Rivière et Terroir.....	17.50	
(Fruite, Sandre Fumés par nos soins, Anguille) Terrine de Canard, Magret Fumé et Foie Gras Maison)		
Huitres Marennes Oléron N°3 Les 6	12.60	
Et Grillon Charentais Les 9	17.00	
	Les 12	21.40
Médailles de Foie Gras Mi-Cuit, Selée à la Sève de Foie, Chutney Pomme Abricot	17.50	
Assiette de l'Écailleur (bulots, crevettes, huitres, langoustine).....	16.20	



Les entrées chaudes

St Jacques au Beurre d'Agrumes, Glacées sous la Salamandre.....	17.60
Fulipe Verdurette de Mottin Charentais Croquant d'Amandes	15.20
Feuilleté d'Asperges de Jesson à la crème de ciboulette.....	15.60
Cassolette d'Escargots Gros Gris à la Charentaise.....	16.20





Le Moulin de la baine

vous présente sa carte

Les viandes

Aiguillettes de Canard en Eventail aux raisins caramélisés	20.20	☞
Côte de Veau en Crouste de Chorizo, Jus Corsé	25.50	☞
Blanquette de Ris de Veau aux Cèpes	20.40	☞
Pot au Feu de Canard Gras.....	19.50	☞
Souris d'Agneau braisée au citron confit	21.20	☞
Paré de Filet de Boeuf sauce maître de chai	25.50	☞

Les poissons

Buisson de Langoustines Rôties en carapace.....	22.80	☞
Cuisses de Grenouilles sautées aux éclats de noisettes	17.50	☞
Poissons de Rivière en parillada au Crémeux de légumes.....	19.50	☞
Ragout de Seiches à la compotée de tomates et piment d'espelette ..	19.30	☞
Persillade d'Anguilles flambées au cognac	22.50	☞
Chaudrée du Pêcheur à la Charentaise.....	24.60	☞

Les plats "Faits Maison" Sont Elaborés sur Place à Partir de Produits Bruts ☞

Prix nets en euros service compris

Le Moulin de la baine

vous présente sa carte



Fromages

Assiette de Fromage des deux Charentes..... 5,80

Les Desserts

Café Gourmand (sauf menu).....8,90

Carpaccio de kiwis et Fraises, sorbet passion 6,80

Crêpe au sirop d'orange et grand-marnier, sorbet à l'orange6,80*

Mousse au Chocolat Chaud Froid6,80

Ile Flottante6,80

Fraises au Sucre ou chantilly selon saison..... 7.50

Baba au Rhum.....7,50

Profiterolles au chocolat chaud.....7,50

Soufflé glacé au Cognac.....6,80

Mi-Cuit Chocolat et glace au spéculos.....6.80

Crème Brulée6,80

Nougat Glacé.....6,80

Bararois Framboises.....6.80 *

Croustade aux Pommes..... 7.50

Coupes de Glaces

La Boule de Glace 2,10

(vanille, fraise, café, chocolat, pistache, rhum raisin, citron jaune et vert,

Passion, orange, cassis, menthe/chocolat) divers supplt..... 1,60

Fraises Melba, Café ou Chocolat Liégeois, Colonel, Dame Blanche

Jamaïque, Iceberg.....6.80



Le Menu du Meunier

24,90

Charlotte d'Effiloché de Raie, Vinaigrette Framboisine

Ou

Salade de gésiers de volaille confits, Magret fumé, Lardons,

Ou

Palet de mottin Charentais croustillant d'amandes concassées

Ou

Duo de la Mer (bulots, crevettes roses)

Ou

Ferrine de Canard au Pineau des Charentes

Pièce de Boeuf grillée , Beurre Rouge, fleur de sel et mignonette

Ou

Fruite Arc en Ciel du Moulin Neuf à St Césaire Belle Meunière

Ou

Caille Rôtie en Crapaudine Sauce aux Cèpes

Ou

Croustillant de Fruite aux Amandes Sauce Crevettes

Ou

Cuisse de Canard Gras Confite aux graines de Sésame

Crêpe au sirop d'orange et grand-marnier, sorbet à l'orange

Ou

Mousse au Chocolat Chaud Froid

Ou

Ile Flottante

Ou

Glace 2 boules

Ou

Badarois Framboises



Le Menu du Moulin

34.90

L'Assiette Rivière du Moulin (Fruite et Sandre Fumés Maison, Anguille)

Ou

Six Huîtres Marennes Oléron N° 3 et Grillon Charentais

Ou

Foie Gras mi-cuit Maison et sa gelée à la Sève de Joie

Ou

Moules Farcies à la Paysanne

Ou

L'Assiette Ferroir du Moulin (Terrine, Magret fume et Foie gras maison)

Garret d'Agneau laqué au miel, Romarin frais

Ou

Medaillon de Sandre à l'Oseille, Beurre Blanc au vin Charentais

Ou

Paré de Filet de Boeuf et sa compotée d'échalottes

Ou

Paré de Fruite Saumonée du Moulin Neuf Roti sur sa peau, Sauce Oierge

Ou

Fricassée de Rognons de Veau au Pineau Rosé

Ou

Aiguillettes de Canard aux Griottes

Assiette Verdurette de Fromages Charentais

Choix de Desserts à la Carte





Le Menu du Gastronomes

44.70

Choix d'Entrées dans le Menu du Moulin

Feuilleté d'Asperges à la crème de ciboulette

Ou

Cassiolette d'Escargots Gros Gris à la Charentaise

ou

St Jacques en Coquilles Glacées sous la Salamandre, Beurre d'Agurmes



Choix de Plats dans le Menu du Moulin

Assiette verdurette de fromages charentais

Dessert à la Carte



La formule du Midi

18.10

Du Lundi au Vendredi hors jours fériés

Au choix dans le menu du Meunier

Entrée-plat ou Plat-dessert

Le Menu Marmaille

Jusqu'à 12 ans

11.00

Assiette Marmaille

Jambon blanc, Steak Haché ou Croustillant de Truite

Garniture de Légumes

Crêpe au Sucre ou Glace une Boule

Prix net en euros - Service compris - Photos non contractuelles