

MOULIN DE LA BAINNE

LES ENTRÉES

- Œuf mollet frit *panko* sur sa crème d'épinards et lard fumé _____ 9€
- Émietté aux deux saumons et ses toasts maison _____ 9,50€
- Pressé de tomates anciennes, huile de Basilic et fromage frais _____ 9€
- *Tataki* de Bœuf pickles d'oignons rouges et billes de poivron rouge _____ 9,50€
- Assiette de charcuteries du fermier charentais (grillons, magret fumé par nos soins et fumaisons charentaises) _____ 9,50€
- 6 huîtres n°3 de chez Stéphanie, aux deux sauces _____ (menu + 1,50€) 11€
Par 12 _____ (menu + 9€) 19,50€
- *Mozzarella di buffala*, fleur de sel d'Himalaya et huile de truffes noires _____ 9,50€
- Suggestion du chef _____ 9€

LES PLATS

- Carré de cochon laqué au miel gingembre et son *houmous* chaud _____ 19€
- Nage « retour de pêche » au lait de coco et curry vert, petits légumes croquants et coriandre _____ 19€
- Pavé de saumon en croûte de pavot au safran de Fontcouverte et *trofies* à la crème _____ 19€
- Burger charentais et ses frites maison _____ 18,50€
- Pièce du boucher selon arrivage, sauce aux cèpes et frites maison _____ 19€
- Tartare de bœuf au couteau, et twist de pommes de terre _____ 18,50€
- *Poke bowl* hawaïen (riz vinaigré, fève d'edamame, pickles d'oignons rouges, avocat, fève et seitan) _____ 18€
- Côte de bœuf de nos régions, à la fleur de sel (1 kg – pour 2 personnes), sauces poivre et échalotes, frites maisons et salade (prévoir attente pour la cuisson) _____ (menu + 18€ par personne) 72€
- Suggestion du chef _____ 19€

LES DESSERTS

- Fromages du fermier charentais _____ 9€
- Pavlova passion coco _____ 9€
- Entremet Fraise rhubarbe et zeste de citron vert _____ 8,50€
- Soufflé glacé au cognac et moelleux aux pommes _____ 9€
- Crémeux au chocolat et siphon de crème anglaise _____ 9€
- Crème brûlée à la fève tonka _____ 8,50€
- Glace 3 boules au choix de chez *l'Angelys* et chantilly _____ 8,50€
- Café gourmand _____ 9€ (+2€)

Tous les plats ci-dessus en formule (hors supplément sur les plats signalés)

LA PETITE ROUE

Entrée + plat
OU
plat + dessert

26€

MENUS ENFANT

- Petit Miam ▶ 9,50€**
- Steak haché minute avec frites maison ou légumes ou pâtes
 - glaces • jus de pommes ou sirop à l'eau ou coca

- Grand Miam ▶ 12€**
- Petite assiette de charcuteries
 - Steak haché minute avec frites maison ou légumes ou pâtes
 - glaces • jus de pommes ou sirop à l'eau ou coca

LA GRANDE ROUE

Entrée + plat
+ dessert

31€

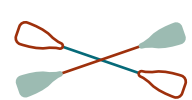
OUVERT TOUTS LES JOURS SAUF LUNDI ET DIMANCHE SOIR — DERNIER SERVICE À 14H LE MIDI ET À 22H LE SOIR

D'une capacité de 350 couverts, notre restaurant est l'endroit idéal pour accueillir de grandes tablées.

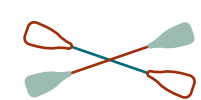
CUISINE MAISON AU FIL DE L'EAU & DES SAISONS

3 SALLES PRIVATISABLES ET UNE ÎLE !
pour tous vos événements privés ou professionnels
(séminaires, conférences, mariages, anniversaires...)
Demandez nos formules pour les groupes.

DES SOIRÉES À THÈMES TOUTE L'ANNÉE
UNE TERRASSE PANORAMIQUE VOUS ACCUEILLE
au frais l'été et chauffée en hiver



LOCATION DE KAYAKS ET PADDLES À LA PAILLOTE DU MOULIN
(tous les week-ends de mai à octobre, et tous les jours sauf le lundi en juillet /août)



Les cartes pour les groupes de plus de 20 personnes sont disponibles sur notre site internet : **MOULIN-BAINNE.COM**
Réservation conseillée au **05 46 91 12 92** - E-mail : lemoulindelabaine@gmail.com - e [G @lemoulindelabaine](https://www.instagram.com/lemoulindelabaine)