

# MOULIN DE LA BAINNE

## LES ENTRÉES

- Œuf mollet du Moulin sur caviar d'aubergines et magret de canard fumé par nos soins \_\_\_\_\_ 8,50€
- Ricotta aux agrumes et légumes du soleil sur blinis de pois chiches et chantilly d'herbes \_\_\_\_\_ 8,50€
- Terrine campagnarde maison au cognac et pruneaux \_\_\_\_\_ 9€
- *Gravad lax* de truite de Saint Césaire, pickles de légumes et sauce suédoise \_\_\_\_\_ 9€
- 6 huitres n°3 de chez Stephanie, huile de noisettes et citron \_\_\_\_\_ (menu + 1€) 10€  
Par 12 \_\_\_\_\_ (menu + 9€) 18€
- Cabecou du fermier charentais, rôti au miel de Fontcouverte et granola bio \_\_\_\_\_ 7,50€
- Foie gras de canard mi cuit maison au cognac  
et chutney de mangues passion \_\_\_\_\_ (menu + 4€) 15€

## LES PLATS

- Carré de cochon laqué au miel gingembre et crème de houmous chaud \_\_\_\_\_ 18,50€
- Truite entière de Saint Césaire au beurre citron noisettes et mousseline de céleri \_\_\_\_\_ 17,50€
- Pièce du boucher (selon arrivage), sauce échalotes et pommes grenailles façon sarladaise \_\_\_\_\_ 19€
- Souris d'agneau confite aux dattes et estragon, écrasé de pommes de terre \_\_\_\_\_ (menu + 4,50€) 23€
- Chaudrée de poissons « retour de pêche », coquillages et crustacés \_\_\_\_\_ 18,50€
- Taboulé de boulghour, menthe, concombre, abricots séchés, oignons rouges, et tofu mariné grillé \_\_\_\_\_ 17€
- Tomates «Cœur de bœuf», au basilic pourpre, bresaola, mozzarella di bufala, et glace de sésame noir \_\_\_\_\_ 17,50€
- Burger charolais, fromage fumé, pickles d'oignons rouges, sauce du chef et frites maison à la graisse de bœuf \_\_\_\_\_ 17€
- 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 **NOUVEAU** \_\_\_\_\_ (menu + 16€ par personne) 68€

## LES DESSERTS

- L'assiette du fermier Charentais : chèvre frais, vache moelleuse et tome de brebis, confiture de figues \_\_\_\_\_ 8€
- Ganache au chocolat et crème anglaise au safran de Fontcouverte \_\_\_\_\_ 8,50€
- Crème brûlée à la verveine citronnée \_\_\_\_\_ 7,50€
- Pommes rôties au caramel beurre salé, pain perdu grand-mère et glace vanille \_\_\_\_\_ 7,50€
- Nougat glacé maison et son coulis de fruits rouges \_\_\_\_\_ 8,50€
- Gaspacho de fraises et menthe, brochette de fruits frais et sorbet citron \_\_\_\_\_ 8,50€
- Café gourmand \_\_\_\_\_ (menu + 2€) 9€
- Glaces 3 boules au choix de chez l'Angelys (chocolat, vanille, pistache, praliné, citron vert, pêche de vigne, fraise, cassis) \_\_\_\_\_ 7,50€

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

**LA PETITE ROUE**

Entrée + plat  
OU  
plat + dessert

**24€**

**LE PETIT MEUNIER**

Miam  
jusqu'à 8 ans  
**9€**

Miam Miam jusqu'à 12 ans  
**11€**

Nuggets de poulet maison aux corn flakes,  
légumes, frites ou pâtes

Fromage blanc coulis de fruits rouges,  
surprise glacée ou 1 boule de glace au choix

1 verre de jus de pomme du Maine Allain,  
Diabolo, sirop à l'eau ou Coca

**LA GRANDE ROUE**

Entrée + plat  
+ dessert

**27€**

**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 : lemoulindelebaine@gmail.com - e G @lemoulindelebaine