

MOULIN DE LA BAINNE

LES ENTREES

Gravlax de saumon, pickles de légumes et pop corn noir du potager de Beauregard	10,50€
Terrine de carottes façon Saintongeaise au boeuf séché	9€
Tataki de canard, glace au sésame et salade wakamé	10,50€
Oeuf « Mounette » poché sur son pancake maison et bacon grillé	9€
Foie gras de Canard mi-cuit « maison » au pineau de chez Bossuet et chutney de fruits de saison	(menu +8€) 19€

A partager (idéal pour deux)

Plateau de charcuteries du fermier charentais	18€
Plateau de 12 huîtres de Marennes n°3 de chez Stéphanie	21€

LES PLATS

Paleron de boeuf braisé au jus corsé et polenta frite	19€
Carré de cochon laqué au miel de Fontcouverte et gingembre, et son houmous chaud	19€
Burger croissant charolais, pickles, sauce du chef et frites maison	18€
Entrecôte de boeuf Simenthal (300g), sauce chimichurri et frites maison	(menu +7€) 27€
Truite de Saint Césaire entière, rif pilaf au safran de Fontcouverte et sauce rougail	19€
Gambas grillées à la plancha, riz pilaf au safran de Fontcouverte et sauce rougail	21€
Ceviche d'onglet de boeuf et grenailles « potatoes »	19€

Nouveau ! Demandez notre ardoise Végan et nos salades du jour

LES DESSERTS

Fromages du Fermiers Charentais	9€
Pavlova aux fruits rouges	9€
Brioche perdue au caramel beurre salé de Surgères et glace vanille de l'Angelys	9€
Nage de Bissap de fruits du moment	8,50€
Crème liégeoise au chocolat et galette charentaise	9€
Crème brûlée infusée à la pistache	8,50€
Café gourmand	(menu +3€) 12€

LA PETITE ROUE
Entrée + plat
OU
plat + dessert
27€

MENUS ENFANT
Petit Miam 9,50€
Nuggets avec frites maison
ou légumes ou pâtes
Glaces
Jus de pomme / sirop à l'eau / coca
Grand Miam 12€
Petite assiette de charcuteries
Nuggets avec frites maison
ou légumes ou pâtes
Glaces
Jus de pomme / sirop à l'eau / coca

LA GRANDE ROUE
Entrée + plat
+ dessert
32€

OUVERT TOUS 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 weeks-weeks de mai à octobre, et tous les jours 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 : lemoulinde labaine@gmail.com - Réseaux sociaux : @lemoulinde labaine