

MOULIN DE LA BAINÉ

LES ENTREES

- Saumon fumé à la crème d'aneth sur son röstie de pommes de terre 9,50€
- Crème de camembert aux noix sur sa gaufre salée 9€
- Velouté du chef 9€
- Assiette de charcuteries du fermier charentais (rillon et fumaisons charentaises) 9,50€
- 6 ou 12 huîtres n°3 de "chez Stéphanie", aux deux sauces 11€ (menu +1,50€) / 19,50€ (menu +9€)
- Foie gras de canard mi-cuit au sel de guérande et cognac, chutney maison 17€ (menu + 6,50€)
- Suggestion du chef 9€

LES PLATS

- Médallions de magret de canard au miel et purée de patates douces 19€
- Persillade d'anguilles flambées au cognac et pommes de terres à l'ail 23€ (menu +3,50€)
- Dos de cabillaud en croûte de pistache et brunoise provençale 19€
- Pièce du boucher marinée, sauce au poivre et ses frites maison 19€
- Burger du Meunier Lardy au pain noir et ses frites maison 18,50€
- Pavé de veau au jus de xérès et son gratin dauphinois 22€ (menu +3€)
- Suggestion du chef 19€

LES DESSERTS

- Fromages du Fermiers Charentais 9€
- Crème brûlée infusée au citron bergamote 8,50€
- Crémeux de chocolat noir et sa glace de chocolat blanc 9€
- Profiteroles Stracciatella, chocolat chaud et amandes grillées 9€
- Tarte tatin grand mère à la crème d'Isigny 8,50€
- Millefeuille de crêpes façon suzette 8,50€
- Café gourmand 9€ (menu +2€)

MENU ENFANT

LA PETITE ROUE

Entrée + plat
OU
plat + dessert

26 €

Petit Miam
9,50 €

Burger du petit meunier frites maison, légumes
ou pâtes
glace, jus de pommes, sirop à l'eau ou coca

Grand Miam
12 €

Petite assiette de charcuteries
burger du petit meunier frites maison, légumes
ou pâtes
glace, jus de pommes, sirop à l'eau ou coca

LA GRANDE ROUE

Entrée + plat
+ dessert

31 €

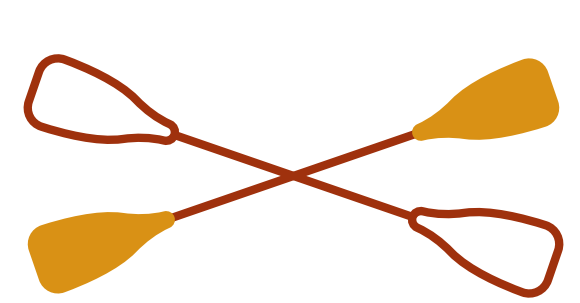
DE MI OCTOBRE À MI AVRIL, NOUS SOMMES OUVERTS :

VENDREDI : de 12H à 15H & de 19H à 23H **SAMEDI :** de 12H à 15H & de 19H à 00H00 **DIMANCHE :** de 12H à 16H
SPÉCIAL GROUPE : ouvert tous les jours pour toute réservation de 20 personnes minimum

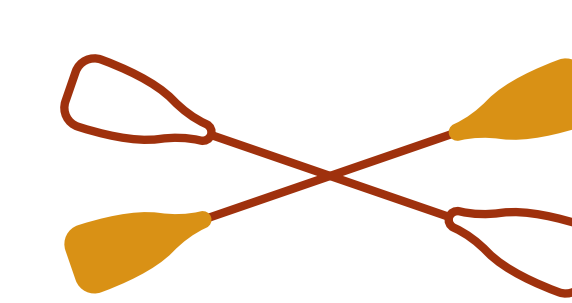
CUISINE MAISON AU FIL DE L'EAU & DES SAISONS

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-BAINE.COM**
Réservation conseillée au **05 46 91 12 92** - E-mail : lemoulindelebaine@gmail.com - e G @lemoulindelebaine