



le Moulin de la Baine

Au menu

Nos menus

Entrée + plat ou plat+dessert

27 €

Entrée + plat + dessert

33 €



Bienvenue au Moulin

Toute l'équipe du Moulin de la Baine sélectionnent chaque jour des produits frais, locaux et de saison pour une cuisine authentique et généreuse. Ici, entre terre et océan, la Charente se mêle aux pêcheries du bord de mer, aux poissons de rivière, aux huîtres jusqu'aux vignobles de Cognac. Une terre de rencontres et de saveurs, que nous avons à cœur de sublimer dans nos assiettes.

Bienvenue sur notre île, notre terrain de jeu culinaire. Installez-vous, prenez le temps et savourez un moment sincère et gourmand en couple, entre amis ou en famille.

Nos menus

Entrée + plat ou plat+dessert	27 €
Entrée + plat + dessert	33 €



Menu

Nos entrées

Côté Ferme

L'œuf fermier poché, lard fumé et crème de Parmesan	9,50 €
L'Os à Moelle rôti et fleur de sel de l'île de Ré	10,50 €
Le Foie Gras de Canard Mi cuit Maison au cognac de Chez Bossuet (menu +4€)	15 €

Côté Potager

Les Beignets de poireaux frits et sauce chien	9 €
Le Pressé de tomates anciennes et poivrons, mousse de basilic	9 €

De la Rivière à l'Estuaire

Le Gravlax de truite de Saint Césaire, pickles de légumes et chantilly maison au piment d'Espelette	11€
Les couteaux gratinés de chez Marius, au beurre d'Ail, thym et romarin	11,50€
Les Fines de Claires n°3 de chez Stéphanie et grillon charentais	
par 6 (supplément menu + 3,50€)	14€
par 12 (hors menu)	24€



Menu

Nos plats

Côté Ferme

La Poitrine de porc fermier d'Aquitaine confite
et mijoté végétal du chef façon tajine 19,50€

Le Tartare de Boeuf traditionnel au couteau et
frites maison 19,50€

Le Magret de canard « IGP Sud Ouest », crème de
pineau, gratin dauphinois à l'huile de truffe
Demi 21€
Entier (menu +5€) 26€

Le Burger des Copains, frites et sauce maison
(demandez l'inspiration des copains) 18,50€

TOUT EN DOUBLE SAUF LE PAIN (Menu + 5€) 23,50€

Le L Bone de Boeuf Français 350g 27€
(*Délicieuse pièce de bœuf sur son os beurre,
sauces et frites maisons*)
(menu +6€)

Le Navarin d'Agneau traditionnel de Tati Laeti 24€
(menu +4€)



Menu

Nos plats

Côté Potager

Mijoté Végétal du chef façon « tajine » (hors menus)	16 €
Salade de saison, légumes variés, pickles et graines (hors menus)	16 €

De la Rivière à l'Estuaire

Truite Entière de Saint Cesaire, pommes de terre en robe des champs et crème de chorizo	21€
Orzo à la crème de Ricotta et ses supions en persillade	19€

Toute l'équipe du Moulin de la Baine sélectionne chaque jour des produits frais, locaux et de saison pour une cuisine authentique et généreuse. Ici, entre terre et océan, la Charente se mêle aux pêcheries du bord de mer, aux poissons de rivière, aux huîtres jusqu'aux vignobles de Cognac. Une terre de rencontres et de saveurs, que nous avons à cœur de sublimer dans nos assiettes.

Bienvenue sur notre île, notre terrain de jeu culinaire. Installez-vous, prenez le temps et savourez un moment sincère et gourmand en couple, entre amis ou en famille.



Menu

Nos desserts

Assiette de fromages affinés de Chez Moreau et compotée de rhubarbe	9,50€
Charlotte aux fruits de saison	9€
Le Soufflé glacé au chocolat gianduja et tuile pistache	9€
Baba au Cognac de chez Bossuet, chantilly vanille maison	9€
Le Tiramisu Chagnolais pommes et caramel beurre salé	9,50€
Crème Brulée Maison à la Sève de joie	9€
L'entremet Banane Kiwi coulis de la passion	9€
Café gourmand (menu +3€)	12€



le Moulin de la Baine

Carte des Vins





Carte des vins

Nos rouges

Pays Charentais

	verre	bouteille
Domaine Nancrevant - Chaniers	4,50€	18€
Maine au bois-100% Merlot - Jarnac Champagne	5,5€	21€
Domaine Arrivé Le Talmondais - Talmont sur Gironde		29€

Bordelais

Côte de Blaye AOC Château La Rose Bellevue	5€	19,50€
Fronsac AOP "1937"	6,50€	26€
Saint Emillion AOP Le vieux verdot		30€
Graves AOP Chateau Caillevet *		38€

Rhône

Côte du Rhone AOP Domaine Guigal *		29€
Côtes rôties AOP Christine Vernay *		92€

Sud / Sud Ouest

Duché d'Uzès AOP Domaine Reynaud *		23€
Saint Chinian AOP Clos rivière *		28€ 
Corbières AOP Vallon des Amandiers *		29€

Loire

Saint Nicolas de Bourgueil AOP Domaine Olivier	6€	24€
Menetou salon AOP Domaine Turpin		30€

Bourgogne/Beaujolais

Bourgogne AOP Pinot Noir Domaine les Grignote *		39€ 
Morgon AOP Douby Vieilles vignes Tano Péchard *		41€



Carte des vins

Nos blancs

Pays Charentais

	verre	bouteille
Domaine Nancrevant - Chaniers	4,50€	18€
Maine au bois Jarnac Champagne		21€
Domaine Arrivé Le Talmondais - Talmont sur Gironde 		27€

Bordelais

Côte de Blaye AOC Château La Rose Bellevue	5€	19,50€
--	----	--------

Sud

Pays d'oc IGP Chardonnay Domaine Taliani *	5€	19€
Père et Fils Chardonnay Viognier		23€
Collines Rhôdaniennes IGP Marsanne Cave de Tain		21€

Loire

Menetou Salon-Domaine Turpin		30€
------------------------------	--	-----

Bourgogne

Beaujolais AOP Château l'Eclair *		27€ 
Bourgogne Aligoté AOP "les Guignottes" *		35€

Cotes de Gascogne

Eté Gascon Domaine Pellehaut *	6€	28€
--------------------------------	----	-----

Les bulles

Crémant de Bourgogne Prémambules Domaine Tano péchard		29€
Champagne AOP Paul Romain	9€	46€
Champagne AOP Adrien Simon *		59€ 



Carte des vins

Nos rosés

Pays Charentais

	verre	bouteille
Domaine Nancrevant - Chaniers	4,50€	18€
Maine au bois et Merlot- Jarnac Champagne	5€	19€
Domaine Arrivé Le Talmondais - Talmont sur Gironde		29€

Bordelais

Bordeaux Rosé AOC Château La Rose Bellevue	5€	19,50€
Carrelet d'Estuaire confidences		21€
Eté Gascon Domaine Pellehaut *		24€ ♥

Sud / Corse

Pays d'Oc IGP Cinsault-Coste Canet *	5€	19€
IGP San Pieru Corse	6€	22€
Cotes de Provence "la promise Château Maime" *		29€ ♥

Loire

Cabernet d'Anjou AOC Clin d'Oeil	6€	25€
----------------------------------	----	-----

*Ces vins sont sélectionnés avec soin par notre partenaire, Phillipe,
de la cave "SECRET DE VINS"
17 avenue Jourdan 17100 Saintes

bouteille 75cl / verre 12cl



Vins au pichet

Rouges

	25 cl	50 cl
Nancrevant Pays Charentais - Chaniers	8€	13€
Bordeaux AOP	9€	14€

Blancs

	25 cl	50 cl
Nancrevant Pays Charentais-Chaniers	8€	13€
Pays d'Oc IGP Chardonnay Domaine Taliani	9€	14€

Rosés

	25 cl	50 cl
Nancrevant Pays Charentais-Chaniers	8€	13€
Pays d'Oc IGP Cinsault Coste Canet	9€	14€