



BRASSERIE
RESTAURANT

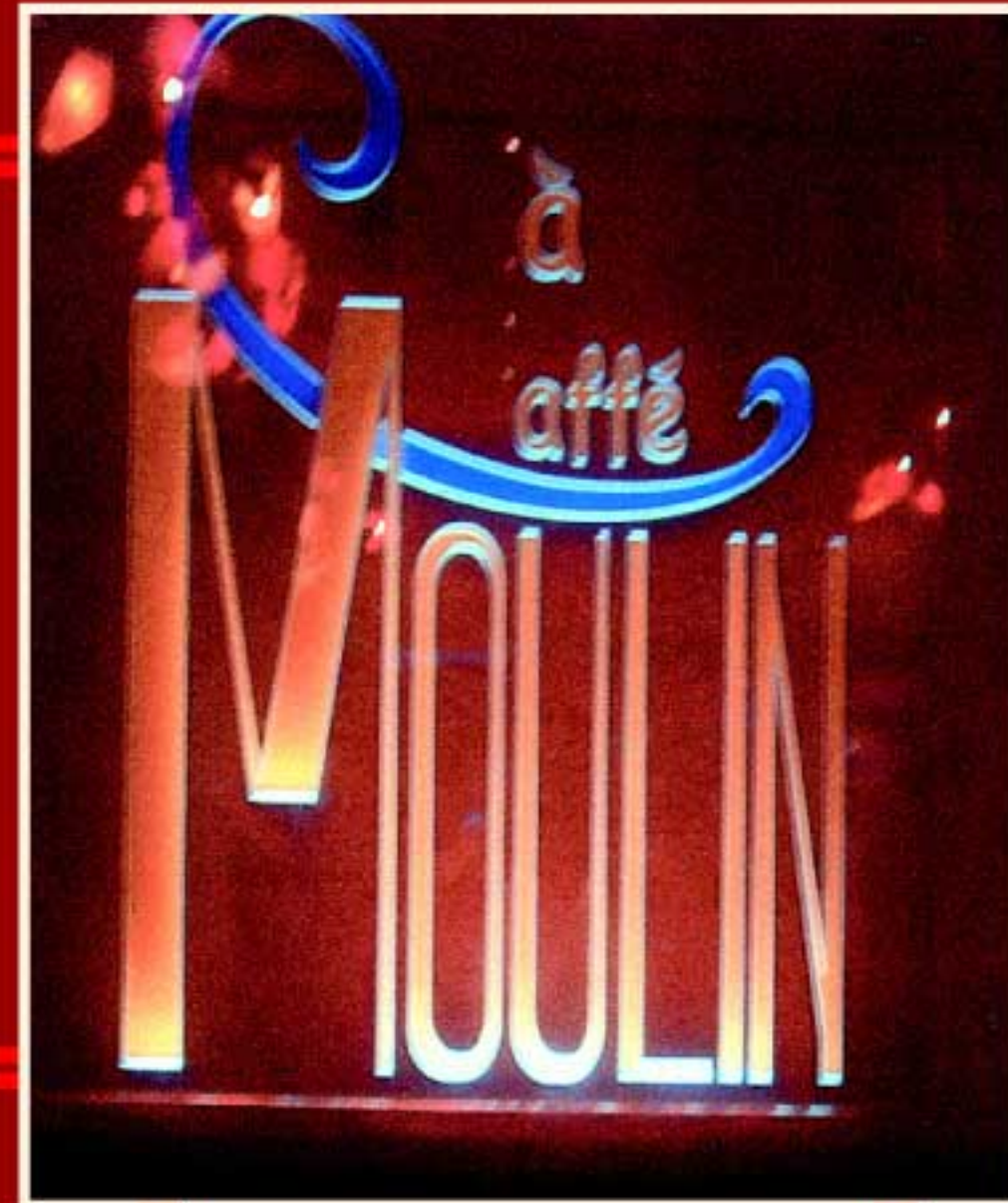
22, rue de Caumartin - 75009 PARIS

Tél. 01 42 65 30 37

Fax 01 47 42 10 84

<http://www.lemoulinacaffe.com>

Le Menu Express - 06 07 59 04 06



MOULIN À CAFFÉ



Le Moulin à Café
vous souhaite la bienvenue
et vous propose pour commencer :

Aperitifs

Kir Royal (10 cl)	9,00
Coupe de Champagne (10 cl)	9,00
Kir au Sauvignon (12 cl)	4,50
Martini (5 cl) - Rosso, Bianco	4,50
Suze, Campari (5 cl)	4,50
Ricard ou Pastis (2 cl)	4,50
Porto (5 cl) - Blanc, Rouge	5,50
Americano (5 cl)	8,00

Whiskies

J.- B. Jameson (4 cl)	8,50
Johnnie Walker (4 cl)	8,50
Chivas Regal (4 cl)	10,00
Jack Daniel's, Glenfiddich (4 cl)	10,00
Johnnie Walker - Carte Noire (4 cl)	10,00

Cocktails

Cocktail du Moulin (12 cl)	9,50
Irish Coffee (12 cl)	9,50
Bloody Mary (12 cl) (Jus de Tomate, Vodka)	9,50
Gin Fizz (12 cl) (Gin, Citron pressé, Soda)	9,50
Daiquiri (12 cl) (Rhum blanc, Citron)	9,50
Pina Colada (12cl) (Rhum, Malibu, Ananas, Crème Fraîche)	9,50
Tequila Sunrise (12cl) (Tequila, Jus d'Orange Grenadine)	9,50
Blue Lagoon (12cl) (Malibu, Jus d'Ananas, Crème Fraîche)	9,50
T.G.V. (12cl) (Tequila, Gin, Vodka)	9,50
Mojito (12cl) Rhum, Menthe fraîche, Citron Vert, Soda, Sucre de Canne	9,50
Miami (12cl) - Sans Alcool Jus d'Orange et d'Ananas, Nectar d'Abricot, Grenadine	8,50
Cocktail de Fruits (12cl) - Sans Alcool Orange et Citron pressés, Grenadine	8,50

Prix exprimés en Euros .

Règlement par C.B. à partir de 15 €

Règlement par chèque à partir de 15 € avec présentation d'une pièce d'identité.

Wein

Elas Karafe

	Verre 14 cl	Tisch 25 cl 30 cl	
Côtes de Duras A.O.C. - Cépage Sauvignon (Blanc)	4,00	5,00	9,00
Muscadet Sèvre et Maine A.O.C. (Blanc)	4,50	6,00	10,00
Alsace A.O.C. - Riesling (Blanc)	4,50	6,00	10,00
Chardonnay Vin de Pays d'Oc (Blanc)	4,00	5,00	9,00
Sancerre A.O.C. - Les Chassaingniers (Blanc)	6,00	12,00	24,00
Côtes de Provence A.O.C. - Maison Duval (Rosé)	4,00	5,00	9,00
Côtes du Rhône A.O.C. - Maison Duval (Rouge)	4,00	5,00	9,00
Brouilly A.O.C. - Briday (Rouge)	4,50	6,00	10,00
Bordeaux A.O.C. - R. de Monsenac (Rouge)	4,50	6,00	10,00

Flasche (75 cl)

Weiß

	Bouteille
Sancerre A.O.C. Les Chassaingniers	33,00
Chardonnay Vin de Pays d'Oc	18,00
Alsace A.O.C. - Riesling Hans Schaeffer	16,00
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie A.O.C. Château du Cléry	16,00

Rosé

Côtes de Provence A.O.C. Celliers de Ramatuelle	18,00
--	-------

Champagnes

Bonnet Brut	60,00
Mumm Cordon Rouge	70,00

Rot

	Bouteille
Brouilly A.O.C. - Château de Corcelles	25,00
Morgon A.O.C. - Domaine de l'Eglantine	25,00
Côtes du Rhône A.O.C. Réserve Noël Briday	15,00
Côtes du Rhône A.O.C. - E. Guigal	24,00
Bordeaux Supérieur A.O.C. Château Latapie	14,00
Bordeaux Supérieur A.O.C. Château Guillot	17,00
Lussac Saint-Emilion A.O.C. Château La Claymore	26,00
Saumur Champigny A.O.C. Les Chanteraines	17,00
Graves A.O.C. - 2005 Château Saint-Jean des Graves	27,00
Haut Médoc A.O.C. - 2001 Victoria II	27,00

Frischen Getränken

Vittel, Badoit, San Pellegrino (50 cl)	4,50
Vittel, Badoit, San Pellegrino (100 cl)	8,00
1/4 Vittel (25 cl)	3,80
Perrier (33 cl)	4,50
Orange ou Citron pressé	5,00
Orangina (25 cl)	4,50
Jus de Fruits et Nectars de Fruits (25 cl)	4,50
Coca Cola, Coca Cola Light (33 cl)	4,50
Coca Cola Zero (25cl)	4,50

Warmen Getränken

Café ou Décaféiné	2,40
Café double	4,80
Chocolat ou Café Crème	4,50
Lait chaud	4,00
Cappuccino	5,50
Café ou Chocolat Viennois	7,00
Grog	5,00
Thé, Infusion	4,00
Irish Coffee	9,50

Bier

Druck (25 cl)

Amstel	3,50
Warsteiner	4,00
1664	4,80
Lefse	4,80
Hoegaarden (Bière Blanche)	4,80

Flasche

Heineken (33 cl)	6,00
1664 (33 cl)	6,50
Pelforth Brune (33 cl)	7,00
Corona (33 cl), Desperados (33 cl)	7,00
Buckler (25 cl) Sans Alcool	5,00

Alcohols & Likörs

Cognac, Armagnac, Calvados Supérieur	9,50
Cointreau, Poire, Get 27, Kirsch	9,50
Mirabelle, Alcools blancs, Liqueurs	9,50
Rémy Martin V.S.O.P.	9,50

Prix exprimés en Euros

Gläser inhalt

Apéritifs 5 cl - Anis 2 cl - Whisky 4 cl - Alcohols und Likörs 4 cl

NETTO PREISE

Salaten

Salade Américaine 12,00	Salade du Moulin 12,00
Tomate, Mais, Paprikaschote, Huhn, hart gekochte Ei, Kartoffen Laitue, Tomate, Mais, Poivrons, Poulet, Oeuf, Pomme à l'Huile	Salat, Mais, Tomate, hart gekochte Ei, Vogelmagen, Ente Filet Laitue, Mais, Tomate, Oeuf, Gésiers, Magret fumé
Salade Niçoise 12,00	Salade Berrichonne 12,00
Kopfsalat, Rice, Paprikaschote, Tomate, Thun, Rotrüben, Anchovis, Olive, Kartoffen Laitue, Riz, Poivron, Tomate, Thon, Betterave, Anchois, Olives, Pomme à l'Huile	Salat, Warme Ziegenkäse mit Geräucher Brustkorb Kartoffen, Schinken, hart gekochte Ei, Tomate Laitue, Roulades de Chèvre chaud et Poitrine fumée, Pomme de Terre, Jambon, Oeuf, Tomate
Salade Montagnarde 12,00	Salade de Chèvre chaud 12,00
Kopfsalat, roher Schinken, Cantal Kase, Tomate, hart gekochte Ei, Kartoffen Laitue, Jambon de Pays, Cantal, Tomate, Oeuf, Pomme à l'Huile	Salat, Tomate, Warme Ziegenkäse, Poilâne Brot Laitue, Tomate, Fromage de Chèvre toasté sur Pain Poilâne
Salade Norvégienne 13,00	Salade Parisienne 10,50
Kopfsalat, grüne Bohnen, Mais, Tomate, hart gekochte Ei, Geräucher Lachs mit Toast Laitue, Haricots Verts, Mais, Tomate, Oeuf, Saumon fumé sur Toast	Kopfsalat, Tomate, Emmental Kase, Schinken, Kartoffen Laitue, Tomate, Emmental, Jambon, Pomme à l'Huile



Fleische

Lamm Kotelett von Grill 18,00	Châteaubriand mit Béarnaise Soße 17,00
Côtes d'Agneau grillées	Chateaubriand sauce Béarnaise
Rahmkalbsschnitzel "Normande" Art 18,00	Lenden Filet mit Pfeifer Soße 20,00
Escalope de Veau Normande	Filet de Boeuf sauce au Poivre
Rippen von Rind 16,00	Fleish Kalt Platte 13,00
Sosse Roquefort oder Pfeifer oder Béarnaise	L' Assiette de Viandes froides
Entrecôte grillée Sauce au Roquefort ou Poivre ou Béarnaise	Hühnchen Braten 12,00
Rahmkalbsschnitzel "Valée d' Auge" 17,00	Poulet Rôti
Escalope de Veau sauce Vallée d' Auge	Hackfleisch Steak mit Pfeifer Soße 10,00
Tartre Steak 16,00	Steak Haché sauce au Poivre
Le Tartare Maison (Préparé ou non préparé)	Steak von Grill 10,00
Lenden Fleisch mit Frite und "Béarnaise" 19,00	Steak grillé
Pièce de Boeuf sauce Béarnaise	Lendenschnitt Rossini Soße 20,00
Lenden Fleisch mit Pfeifer Soße 16,00	Tournedos sauce Rossini
Pavé sauce au Poivre vert	Cheeseburger, Kartoffen Frite und Salat 13,00
	Cheeseburger, Frites et Salade

Unsere Gerichte sind mit (nach Wahl) serviert :

Kartoffen frite, Nudeln, Schwenkkartoffeln, Grünen Bohnen, Reis, Salat, Gemüse des Tages
Frites, Pâtes, Pommes sautées, Haricots verts, Riz, Salade, Légumes du Jour

Fische

Seezunge in Butter gebraten, Dampf Kartoffeln 23,00	Jakobsmuscheln auf Provenzalische Art, Reis 23,00
Sole Meunière, Pommes vapeur	Noix de Saint-Jacques à la Provençale, Riz
Forelle mit Mandel, Dampf Kartoffeln 14,00	Gambas flambiert mit Whisky, Reis 20,00
Truite aux Amandes, Pommes vapeur	Gambas flambées au Whisky, Riz

Käse Platte mit kleinem Salat 9,00

MENÜ MOULIN ZU 29,50 €

Kir Royal + Vorspeise
+ Hauptgericht + Nachtisch + Kaffee

Vorspeise

Hauptgericht

Vorspeise des tages L'Entrée du Jour Kaninchen Pastete Duo de terrines Räucherlachs mit Toasts Assiette de Saumon Fumé Enteleber mit Toasts Bloc de Foie Gras et ses Toasts Schnecken (12) 12 Escargots de Bourgogne Salat mit Speckstreifen Petite Salade aux Lardons	Tagesgericht Plat du Jour Jakobsmuscheln auf Provenzalische Art Poêlée de Saint Jacques Forelle mit Mandel Truite aux Amandes Rippen von Rind Entrecôte grillée Lenden Fleisch, mit Pfeifer Soße Le Pavé sauce au poivre Hühnchen Braten Poulet rôti Chateaubriand Béarnaise Soße Chateaubriand sauce Béarnaise
---	--

Nachtisch oder Käse

Nachtisch des Tages Le Dessert du Jour Profiteroles mit Schokolade Profiteroles au Chocolat Crème Brûlée Crème Brûlée Eisgekühlt, Nougat, Rotenfrucht Püree Nougat glacé et son Coulis de Fruits rouges Sorbetbecher Cocktail de Sorbets Zwei Käse mit Salat Duo de Fromages et sa petite Salade

MENÜ ZU 16 €

Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch
Oder Vorspeise + Hauptgericht + Kaffee
Oder Hauptgericht + Nachtisch + Kaffee

Vorspeise

Hauptgericht

Gemüseplatte Assiette de Crudités Hart gekochte Ei mit "Mayonnaise" Oeuf Mayonnaise Trocken Wurst Saucisson Sec Schweinehackfleisch Rillettes du Mans Schweinkopf mit essig Soße Museau Vinaigrette Pastete nach Bauern Art Terrine de Campagne	Tagesgericht N°1 Plat du Jour N°1 Hackfleisch Steak, Frite (Pfeifer Sosse) Steak Haché, sauce au Poivre Hamburger, Frite Hamburger, Frites Hühnchen Braten, Frite Poulet Rôti Steak von Grill, Frite Steak grillé, Frites Omelett "La Complète" Omelette Complète
--	--

Nachtisch

Karamel Krem Crème Caramel Schokolade Krem Mousse au Chocolate Torte Tarte du Jour Eisbecher (3 boules) Coupé de Glace (3 boules) Schwimmende Inel Eier schnee Ile Flottante

Vorspeise

Enteleber mit Toasts <i>Bloc de Foie Gras de Canard et ses Toasts</i>	16,00
Räucherlachs mit Toasts <i>Saumon fumé et ses Toasts</i>	15,00
Schnecken (12) <i>Poêlon de 12 Escargots à l'Ail</i>	16,00
Aufschnitt von Fleisch und Wurstwaren <i>Assiette de Cochonnailles</i>	12,00
Pastete nach Bauern Art und Kaninchen Pastete <i>Duo de terrines de Campagne et de Lapin</i>	7,00
Heringfilet mit Kartoffen <i>Filets de Hareng, Pommes à l'Huile tièdes</i>	7,00
Vorspeise des Markt <i>L'Entrée du Marché</i>	6,00
Tomate Salat <i>Salade de Tomates et Vinaigrette à la Moutarde</i>	6,00
Roher Schinken Platte <i>Assiette de Jambon de Pays</i>	12,00
Hart gekochte Ei mit "Mayonnaise" <i>Les Oeufs Mayonnaise</i>	6,00
Schweinehackfleisch Platte <i>Assiette de Rillettes du Mans</i>	5,00
Zwiebelsuppe <i>Soupe à l'Oignon</i>	7,50

Snack

Warme toast mit Schinken und Käse, Salat <i>Croque Monsieur Poilâne et sa petite Salade</i>	10,00
Warme toast mit Schinken und kase und Ei <i>Croque Madame Poilâne et sa petite Salade</i>	11,00
Vollständiges Omelett mit kleinem Salat <i>Omelette complète et sa petite Salade</i>	10,00
Schinken, Kartoffen Frite <i>Jambon, Frites</i>	9,00

Käse

Camembert au Lait cru	5,00	Crottin de Chavignol	7,00
Cantal ou Emmental	5,00	Fromage Blanc	5,00
Bleu de Bresse ou Brie de Meaux	5,00	Reblochon	6,00

NETTO PREISE

Nachtisch

Crème Brûlée <i>Crème Brûlée</i>	6,00	Tatin Torte mit Karamelisierte Apfels <i>Tarte Demeiselles Tatin flambée au Calvados</i>	9,00
Torte des Tages <i>Tarte du Jour</i>	5,50	Schokolade Krem <i>Mousse au Chocolat</i>	5,50
Apfel Torte <i>Tarte aux Pommes</i>	5,50	Schwimmende inel Eier schnee mit Vanille Sosse <i>Ile Flottante</i>	6,00
Schokoladenkuchen <i>Le Moelleux au Chocolat</i>	6,50	Kastanien Krem <i>Le Mort Blanc</i>	6,50
Karamel Krem <i>Crème Caramel</i>	5,50		

Eisen und Sorbett

Coupe du Moulin Obst mit Maraschino, Vanille Eis, Erdbeeren, Pistazien Nuss, Schlagsahne <i>Fruits au Marasquin, Glace Vanille, Fraise, Pistache, Chantilly</i>	9,00
Coupe Parisienne (3 Kugeln) Vanille Eis, Kaffee, Schokolade, Erdbeeren, Pistazien Nuss <i>Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Pistache</i>	7,00
Sorbettbecher (3 Kugeln) Zitrone, Passionfrucht, Schwarze Johannisbeere, Pfirsich <i>Citron, Fruits de la Passion, Cassis, Pêche</i>	7,00
Le Baiser des Biches Rehkuchen, Vanille Eis, Kuchen, Obst <i>Génoise, Kirsch, Glace Vanille, Griottes confites, Chantilly</i>	9,00
Eis Kaffee oder Schokolade mit Schlagsahne <i>Café ou Chocolat Liégeois</i>	8,00
Banana Split <i>Banana Split</i>	9,00
"Melba" Pfirsich <i>Pêche Melba</i>	8,00
"Mystère" Vanille Eis mit Mandeln <i>Le Mystère</i>	8,00
"Coupe Colonel" <i>Coupe Colonel</i>	9,00
Profiteroles au Chocolat Vanille Eis mit warme Schokolade <i>Profiteroles au Chocolat</i>	9,00
Eisgekühlt, Nougat, Rotenfrucht Püree <i>Nougat glacé et son Coulis de Fruits rouges</i>	8,00

NETTO PREISE