

**BRASSERIE  
RESTAURANT**

**22, rue de Caumartin - 75009 PARIS**

**Tél. 01 42 65 30 37**

**Fax 01 47 42 10 84**

**<http://www.lemoulinacaffe.fr>**

Le Menu Express - 06 07 59 04 06



**M** à Caffe  
**MOULIN**

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

### Nos Apéritifs

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.

PRIX NETS (Service 15% compris sur le hors taxe)

## La Carte des Vins

### Vins au Verre et Carafe

	Verre 14 cl	Châssis 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 Chaigniers (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

### Vins en Bouteilles (75 cl)

#### Blancs

	Bouteille
Sancerre A.O.C. Les Chaigniers	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
----------------------------------------------------	-------

#### Champagne

Bonnet Brut	60,00
Mumm Cordon Rouge	70,00

#### Rouges

	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

### Boissons Fraîches

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

### Boissons Chaudes

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

### Les Bières

#### Pression (33 cl)

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

#### Bouteilles

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

### Alcools et Liqueurs

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

CONTENANCE DE LA VERRERIE

Apéritifs 5 cl - Anis 2 cl - Whisky 4 cl - Alcools et Liqueurs 4 cl

PRIX NETS (Service 15% compris sur le hors taxe)

## Les Salades Gourmandes

<b>Salade du Moulin</b> 12,00 Laitue, Maïs, Tomate, Oeuf, Gésiers, Magret fumé <i>Lettuce, Corn, Tomato, Egg, Gizzards, smoked Filet Duck</i>	<b>Salade Américaine</b> 12,00 Laitue, Tomate, Maïs, Poivrons, Poulet, Oeuf, Pomme à l'Huile <i>Lettuce, Tomato, Corn, Sweet Pepper, Chicken, Egg, Potato in Oil</i>
<b>Salade Niçoise</b> 12,00 Laitue, Riz, Poivrons, Tomate, Thon, Betterave, Anchois, Olives, Pomme à l'Huile <i>Lettuce, Rice, Sweet Pepper, Tomato, Tuna, Beetroot, Anchovy, Olive, Potato in Oil</i>	<b>Salade Berrichonne</b> 12,00 Laitue, Roulades de Chèvre chaud et Poitrine fumée, Pomme de Terre, Jambon, Oeuf, Tomate <i>Lettuce, Hot Goat Cheese &amp; Bacon, Potato, Ham, Egg, Tomato</i>
<b>Salade Montagnarde</b> 12,00 Laitue, Jambon de Pays, Cantal, Tomate, Oeuf, Pomme à l'Huile <i>Lettuce, Country Ham, Cantal Cheese, Tomato, Egg, Potato in Oil</i>	<b>Salade de Chèvre chaud</b> 12,00 Laitue, Tomate, Fromage de Chèvre toasté sur Pain Poilâne <i>Lettuce, Tomato, Hot Goat Cheese in Country Bread</i>
<b>Salade Norvégienne</b> 13,00 Laitue, Haricots Verts, Maïs, Tomate, Oeuf, Saumon fumé sur Toast <i>Lettuce, Green Beans, Corn, Tomato, Egg, smoked Salmon Toasted</i>	<b>Salade Parisienne</b> 10,50 Laitue, Tomate, Emmental, Jambon, Pomme à l'Huile <i>Lettuce, Tomato, Cheese, Ham, Potato in Oil</i>

### MENU MOULIN À 29,50 € Kir Royal + Entrée + Plat + Dessert

#### Entrées

L'Entrée du Marché  
Today's Starter  
Duo de Terrines (campagne & lapin)  
Country and Rabbit Meat Pie  
Assiette de Saumon fumé  
Smoked Salmon  
Bloc de Foie Gras & Toasts  
Foie gras with Toasts  
12 Escargots de Bourgogne  
12 Snails  
Petite Salade aux Lardons  
Small Salad with Lardons

#### Plats

Plat du Jour  
Today's Suggestion  
Pôêlée de St Jacques  
Scallop's nut  
Truite aux Amandes  
Trout with almonds  
Entrecôte grillée  
Grilled Rib-Eye Steak  
Le Pavé de Boeuf (Sauce au Poivre)  
Beef Culin Cut with Pepper sauce  
Poulet rôti  
Roasted Chicken

#### Desserts

Le Dessert du Jour  
Today's Dessert  
Profiteroles au Chocolat  
Profiteroles with Chocolate  
Crème Brûlée  
Burned Caramel Custard  
Nougat glacé & coulis Fruits Rouges  
Iced Nougat & Red Fruit Sauce  
Cocktail de Sorbets  
Sherbets Cocktails  
Duo de Fromages & petite salade  
Cheeses (2) with small Salad

Boisson non comprise

### FORMULES À 16 €

Entrée + Plat + Dessert **OU** Entrée + Plat + Café **OU** Plat + Dessert + Café

#### Entrées

Assiette de crudités  
Raw vegetables  
Oeuf mayonnaise  
Hard Boiled Egg  
Saucisson sec  
Dry Sausage  
Rillettes de Porc  
Minced Potted pork  
Museau Vinaigrette  
Snout with Vinegar  
Terrine de campagne  
Country Meat Pie

#### Plats

Plat du Jour N°1  
Today's Suggestion n°1  
Steak Haché, Frites  
Hash Steak, Pepper sauce  
Hamburger Oeuf à Cheval  
Hamburger with Fried Egg  
Poulet Rôti, Frites  
Roasted Chicken  
Steak Grillé, Frites  
Grilled Steak  
Omelette Complète  
Omelet

#### Desserts

Crème Caramel  
Caramel Custard  
Mousse au Chocolat  
Chocolate Mousse  
Dessert du Jour  
Today's Dessert  
Coupe de Glace (2 boules)  
Ice-Cream (2 Flavours)  
Ile Flottante  
Floating Island

Boisson non comprise

PRIX NETS (Service 15% compris sur le hors taxe)

## Suggestions du Jour

Pour connaître nos suggestions du jour :

**01 42 65 30 37**

### Nos Viandes

Escalope de Veau à la Crème <i>Veal Escalope in Cream sauce</i>	18,00	Filet de Boeuf sauce au Poivre <i>Beef Filet with Pepper sauce</i>	20,00
Escalope de Veau sauce Vallée d'Auge <i>Veal Escalope with Cream and Apples</i>	18,00	Panaché de Viandes froides <i>Meat Cold Plate</i>	13,00
Entrecôte grillée Sauce au Roquefort ou Poivre ou Béarnaise <i>Rib Steak Roquefort or Pepper or Bearnaise sauce</i>	16,00	Poulet Rôti <i>Roasted Chicken</i>	12,00
Le Tartare Maison (Préparé ou non préparé) Tartar (Raw Minced Steak)	16,00	Steak Haché sauce au Poivre <i>Hash Steak with Pepper sauce</i>	10,00
Pièce de Boeuf sauce Béarnaise <i>Beef Knob with Béarnaise sauce</i>	19,00	Steak grillé <i>Grilled Steak</i>	11,00
Pavé sauce au Poivre vert <i>Beef Culin Cut with green Pepper sauce</i>	16,00	Tournedos façon Rossini <i>Tournedos 'Rossini' sauce</i>	20,00
		Cheeseburger, Frites et Salade <i>Cheeseburger with French Fries and Salad</i>	13,50

### Nos Plats peuvent être accompagnés au choix :

Frites, Pâtes, Pommes sautées, Haricots verts, Riz, Salade, Légumes du Jour  
*French Fries, Paste, sautéed Potatoes, Green Beans, Rice, Salad, Today's Vegetables*

### Nos Poissons

Sole Meunière, Pommes vapeur <i>'Meunière' Sole with boiled Potatoes</i>	25,00
Truite aux Amandes, Pommes vapeur <i>Trout with Almonds with boiled Potatoes</i>	16,00
Noix de Saint-Jacques à la Provençale, Riz <i>Scallop's nut with Rice</i>	25,00

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.

PRIX NETS (Service 15% compris sur le hors taxe)

## Nos Hors d'Œuvre

Bloc de Foie Gras de Canard et ses Toasts <i>Duck Foie Gras with Toasts</i>	16,00
Saumon Fumé et ses Toasts <i>Smoked Salmon with Toasts</i>	15,00
Le Poëlon de 12 Escargots à l'Ail <i>Snails (12)</i>	16,00
L'Assiette de Cochonnailles <i>Plate of Delicatessen</i>	12,00
Duo de Terrines de Campagne et de Lapin <i>Country Meat Pie and Rabbit Pie</i>	7,00
Filets de Hareng, Pommes à l'Huile tièdes <i>Herring Fillets with Potatoes in Oil</i>	7,00
L'Entrée du Marché <i>Today's Starter</i>	6,00
Salade de Tomates et Vinaigrette à la Moutarde <i>Tomatoes Salad with Vinegar and Mustard sauce</i>	6,00
Assiette de Jambon de Pays <i>Bayonne Country Ham Plate</i>	12,00
Les Oeufs Mayonnaise <i>Hard Boiled Egg with Mayonnaise</i>	6,00
Assiette de Rillettes de Porc <i>The Minced Potted Pork Plate</i>	5,00
Soupe gratinée à l'oignon <i>Gratinated Onion Soup</i>	7,50

## Snack

Croque Monsieur Poilâne et sa petite Salade <i>Welsh Rarebit of Country Bread and Salad</i>	10,00
Croque Madame Poilâne et sa petite Salade <i>Welsh Rarebit of Country Bread with Egg and Salad</i>	11,00
Omelette Complète et sa petite Salade <i>Omelet with Salad</i>	10,00
Jambon, Frites <i>Ham with French Fries</i>	9,00

## Nos Fromages

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

Assortiment de Fromages et sa petite Salade 9,50

## Le coin du Pâtissier

Crème Brûlée <i>Burned Caramel Custard</i>	6,00	Tarte des Demoiselles Tatin flambée au Calvados	9,00
Tarte du Jour <i>Today's Tart</i>	5,50	Mousse au Chocolat Maison <i>Chocolate Mousse</i>	5,50
Tarte aux Pommes <i>Apple Tart</i>		Ile Flottante <i>Floating Island</i>	6,00
Le Moelleux au Chocolat <i>Chocolate Cake</i>	6,50	Le Mont Blanc (Crème de Marrons et Chantilly) <i>Chestnut Cream and Whipped Cream</i>	6,50
Crème Caramel <i>Caramel Custard</i>	5,50		

## Nos Glaces & Sorbets

Coupe du Moulin <i>Fruits au Marasquin, Glace Vanille, Fraise, Pistache</i> <i>Fruits in Marasquin, Vanilla Ice Cream, Strawberry, Pistachio</i>	9,00
Coupe Parisienne (3 boules au choix) <i>Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Pistache</i> <i>3 Flavours : Vanilla, Coffee, Chocolate, Strawberry, Pistachio</i>	7,50
Coupe de Sorbets (3 boules au choix) <i>Citron, Fruits de la Passion, Cassis, Pêche</i> <i>3 Flavours : Lemon, Passion Fruits, Blackcurrant, Peach</i>	7,50
Le Baiser des Biches <i>Génoise, Kirsch, Glace Vanille, Griottes confites</i> <i>Cake, Kirch, Vanilla Ice Cream, Cherry</i>	9,00
Café ou Chocolat Liégeois <i>Coffee or Chocolate 'Liégeois'</i>	8,00
Banana Split	9,00
Pêche Melba <i>'Melba' Peach</i>	8,00
Le Mystère <i>Vanilla Ice Cream and Almonds</i>	8,00
Coupe Colonel <i>Citron Vert et Vodka</i> <i>Green Lemon and Vodka</i>	9,00
Profiteroles au Chocolat <i>Vanilla Ice Cream with hot Chocolate</i>	9,00
Nougat glacé et son Coulis de Fruits Rouges <i>Nougat with red Fruits sauce</i>	8,00

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.

PRIX NETS (Service 15% compris sur le hors taxe)

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.

PRIX NETS (Service 15% compris sur le hors taxe)