

Les Entrées

- **Mosaïque de saumon label rouge**, confit au soja, salade de radis et herbes fraîches **8,50€**
- **Cœuf cocotte au foie gras en brioche** foie gras d'origine française **8,90€**
- **Os à moelle et escargots** au beurre ailé persillé **9,90€**
- **Tarte fine au fromage frais** de la Ferme du Bois Rouzé avec coulis piquillos et légumes **7,90€**
- **Terrine apéritive de foie de volaille** **9,00€**
- **Rillettes apéritives de saumon maison** **9,00€**

■ PLAT végétarien

Menu du jour

Entrée + plat + dessert

Consultez l'écran
Servi le midi, sauf dimanche et jours fériés

20,90€

Les Accompagnements

- Salade verte
- Poêlée de légumes saisonniers
- Frites
- Nouilles sautées
- Pommes de terre mitraille ail et persil

Les Viandes

- **Pavé d'agneau** origine Irlande, à l'ail noir et confit d'échalotte **19,50€**
- **Râble de lapin** origine France, en croute de moutarde **16,40€**
- **Filet de boeuf** race à viande origine France, avec sauce béarnaise **22,50€**
- **Tartare de bœuf** viande charolaise, origine France, non préparé et servi avec ses condiments classiques **16,50€**

Les Poissons

- **Fish and chips** cabillaud pané avec sauce curry au yaourt à la grecque **16,80€**
- **Poisson du marché** **19,00€**
- **Gratin de fruits de mer** crevettes, moules, calamars, pétoncles, coques et brunoise de légumes **18,00€**

Pâtes du moment

- **Parpadelles truffées**
Pâtes parpadelles aux œufs à la crème de truffe et prosciutto **15,00€**
- **Les végétariennes**
Pâtes parpadelles aux œufs avec bolognaise de lentilles **13,00€**

Les Plats froids

Toutes les viandes sont d'origine françaises

- **Salade de chèvre chaud**
Salade, chèvre chaud, tome de chèvre, pastrami de dinde maison, tomates confites, radis, oignons pickles, sauce pesto **14,00€**
- **Salade César**
Salade romaine, tomates cerises, copeaux de parmesan, poulet croustillant, croûtons, poitrine fumée, oignons crispy, sauce César **13,90€**
- **Avocado bowl**
Riz thaï, mangue, avocat, saumon label rouge fumé par nos soins, sauce thaï **14,50€**
- **Salade printannière**
Salade, tagliatelles de carottes et courgettes, radis, oignons pickles, fêta, sauce pesto rouge **13,50€**

Les Burgers Frites

Nos burgers sont disponibles en version végétarienne
Les viandes de nos burgers sont d'origines françaises

- **Burger Croix Cadeau**
Pain artisanal, cheddar mûré, sauce secrète, 1 steak haché charolais, concombre pickles, salade **15,90€**
- **Double burger Croix Cadeau**
Pain artisanal, cheddar mûré, sauce secrète, 2 steaks hachés charolais, concombre pickles, salade **18,50€**
- **Burger poulet croustillant**
Pain artisanal, sauce ranch, cheddar mûré, poulet crispy, oignons frits, poitrine fumée, salade **14,90€**
- **Burger Italien**
Pain artisanal, pesto rosso, tomates confites, pastrami de dinde maison, mozzarella, roquette, pickles oignons **15,90€**

Les Pizzas

Pâte à pizza maison à base de farine bio

13,50€ (salade verte +2,30€)

- **Royale**
Base tomate, mozzarella, jambon blanc, oignons rouges, champignons de Paris, crème fraîche, persillade, jaune d'œuf cru
- **Truffe**
Base crème truffée, mozzarella, champignons, prosciutto, parmesan, roquette
- **4 fromages**
Base tomate, mozzarella, camembert, chèvre, bleu, reblochon
- **Calzone**
Base tomate, mozzarella, lardons, oignons, champignons, crème fraîche, œuf
- **Carbonara**
Base crème, mozzarella, lardons, jambon blanc, oignons rouges, jaune d'œuf cru
- **Savoyarde**
Base crème vin blanc, mozzarella, jambon cru, oignons rouges, pommes de terre, reblochon
- **Nordique**
Base crème, mozzarella, saumon label rouge fumé par nos soins, citron, ciboulette
- **Burger**
Base tomate, viande hachée charolaise d'origine française, cornichons, cheddar, oignons, frites, sauce burger, mozzarella
- **Spezia**
Base tomate, mozzarella, chorizo, merguez, poivrons confits, oignons rouges, olives noires
- **Kebab**
Base crème, pastrami de dinde d'origine française, salade, oignons, tomates, sauce blanche
- **Pizza du moment**

Formule Pizza

1/2 Pizza
+
salade en miroir
11,00€

Formule disponible sur
la Carbonara, Spézia et la Royale

Les Desserts maison

- **Profiteroles sauce nutella** **7,80€**
- **Finger au Baileys** **7,50€**
- **Mousse au chocolat** **7,10€**
- **Soufflé glacé au Cointreau** **7,90€**
- **Salade de fruits frais** **6,90€**
- **Fromage blanc au coulis de fruits rouges** **4,90€**
- **Café gourmand** **9,90€**
café accompagné de mignardises
- **Bulles gourmandes** **11,90€**
verre de Crémant de Loire accompagné de mignardises

Bulles Glace

Boule de glace au choix
+
Verre de Crémant de Loire
6,00€

Café Glace

Boule de glace au choix
+
Café
5,00€

Douceur épicurienne

Assiette de 3 fromages de l'affineur
Chef Xavier THURET
accompagnée de son verre de vin
7,90€

Les Desserts Glacés

Sorbets et crèmes glacées de fabrication
100% artisanale française

- **Chocolat Liégeois** **7,40€**
2 boules chocolat noir Suisse, sauce chocolat, chantilly
- **Dame Blanche** **7,40€**
2 boules glace vanille, sauce chocolat, chantilly
- **Gourmande** **7,40€**
1 boule chocolat, 1 boule vanille bourbon, sauce Nutella, éclats de Kinder et cookies, chantilly
- **Café Liégeois** **7,40€**
2 boules de glace café 100% pur arabica Colombia, sauce café, chantilly
- **Guérandaise** **7,40€**
2 boules caramel au beurre de baratte et au sel de Guérande, sauce caramel maison, chantilly
- **Avrillaise** **7,00€**
1 boule Menthe Pastille arrosée de Menthe Pastille
- **Trou Angevin** **7,00€**
1 boule Cointreau arrosé de Cointreau
- **Coupe au choix** **5,10€** (2 boules) **6,90€** (3 boules)

Glaces :

- Vanille bourbon de Madagascar
- Chocolat noir Suisse
- Café 100% pur arabica Colombia
- Menthe aux copeaux de chocolat
- Barbe à papa
- Pistache
- Cointreau
- Rhum-raisins saint James
- Nougat de Montélimar
- Caramel au beurre de baratte et au sel de Guérande
- Menthe pastille

Sorbets :

- Fraise senga sengana
- Fruit de la passion
- Framboise
- Citron jaune de Sicile
- Cassis noir de Bourgogne
- Noix de coco
- Menthe pastille
- Citron vert du Mexique

BRASSERIE TRADITIONNELLE DOMAINE DU MOULIN CAVIER ★★★

Ouvert du Lundi au Samedi, midi et soir
Ouvert le Dimanche de 11h à 14h en Formule Brunch
Sur demande, nous pouvons nous adapter à vos contraintes horaires