

# Les Pizzas

Pâte à pizza maison à base de farine Bio 14,50€  
(supplément salade verte +2,30€)

- **Royale**

Base tomate, mozzarella, jambon blanc, oignons rouges, champignons de Paris, crème fraîche, persillade, jaune d'œuf cru

- **Angevine**

Base crème, mozzarella, oignons rouges, chèvre, rillauds

- **4 fromages**

Base crème, 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, 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, mozzarella, viande hachée charolaise d'origine française, cornichons, cheddar, oignons, frites, sauce burger

- **Spezia**

Base tomate, mozzarella, chorizo, merguez, poivrons confits, oignons rouges, olives noires

- **Kebab**

Base crème, mozzarella, pastrami de dinde maison, salade, oignons, tomates, sauce blanche

- **Pizza du moment**

Consulter nos écrans

**Formule 1/2 pizza  
+  
salade en miroir  
12,00€**

Formule disponible sur  
la Carbonara, Spézia et la Royale

# Carte Brasserie



**DOMAINE\*\*\*\***  
**DU MOULIN CAVIER**  
HÔTEL & SPA - RESTAURANT GASTRONOMIQUE  
BRASSERIE TRADITIONNELLE

Sur demande, nous pouvons nous adapter à vos contraintes horaires

## Les Entrées

- **Œuf parfait, stracciatella,** 6,50€  
pistaches et pickles de tomates cerises
- **Ravioles de langoustines,** 7,20€  
brunoise de légumes, nage au crémant de Loire
- **Saucisson en brioche maison** 6,50€  
sauce au porto
- **Camembert rôti,** 9,00€  
pommes de terre mitrailles

## À partager 9,00€

■ plat végétarien

- Terrine de foies de volailles  
ou
- Rillettes de saumon maison

## Les Salades et Bowls

- **Salade Périgourdine** 22,60€  
Salade, toast de foie gras, gésiers de canard confits, magret de canard fumé par nos soins, pommes de terre grenailles, oignons rouges et tomates cerises
- **Salade César** 16,00€  
Salade romaine, tomates cerises, copeaux de parmesan, poulet croustillant, croûtons, poitrine fumée, oignons frits, sauce César
- **Saumon bowl** 15,50€  
Sucrine, avocat, radis, saumon fumé maison, edamames, riz thaï, oignons rouges, sauce thaï
- **Wrap Bowl** 14,40€  
Galette wrap, fromage frais, carottes, courgettes, betteraves, fèves et salade

## Les Viandes

- **Épaule d'agneau** 18,00€  
cuite 7 heures en basse température, jus à l'ail noir et au romarin, légumes tajine - origine NZ
- **Porchetta de cochon** 15,00€  
à l'andouille de Guémenée au lard, sauce moutarde à l'ancienne, écrasé de pommes de terre aux cébettes - origine France
- **Coquelet en deux façons** 17,00€  
filet croustillant et cuisse rôtie aux épices douces, purée de carottes et chips de patates douces - origine France
- **Tartare de bœuf** 18,50€  
Non préparé servi avec ses condiments classiques, frites et salade.  
Viande charolaise origine France

## Les Poissons

- **Fish and chips** 16,80€  
Cabillaud pané, Sauce curry au yaourt à la grecque, frites et salade
- **Poisson du marché** 19,00€  
selon les arrivages

## Pièce du boucher

Consulter l'ardoise  
Tarif en fonction des opportunités du marché

## Les Burgers Frites

Nos burgers sont disponibles en version végétarienne  
Les viandes de nos burgers sont d'origine française

- **Burger Croix Cadeau** 18,30€  
Pain artisanal, cheddar maturé, sauce secrète, 1 steak haché charolais, pickles de concombres, salade
- **Double burger Croix Cadeau** 23,20€  
Pain artisanal, cheddar maturé, sauce secrète, 2 steaks hachés charolais, pickles de concombres, salade
- **Burger poulet croustillant** 15,90€  
Pain artisanal, sauce ranch, cheddar maturé, tenders de poulet, oignons frits, poitrine fumée, salade
- **Burger nantais** 16,30€  
Pain artisanal, sauce moutarde à l'ancienne, confit d'échalottes, porchetta à l'andouille de Guémenée, curé nantais, salade

## Menu du jour 24€

Entrée + plat + dessert

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

## Pâtes et Spécialités

- **Mezzelunes au chèvre et figue,** 15,50€  
pesto rouge de poivrons et carottes
- **Risotto aux asperges** 16,00€
- **Lasagnes de joue de boeuf** 17,50€

## Menu Éco 19€

Entrée + plat + dessert

(Servi le midi du lundi au vendredi  
hors jours fériés)