



Entrée - plat OU plat - dessert 18.00 €  
Entrée - plat - dessert 23.00 €

## *Du lundi au dimanche uniquement le midi*

**Entrées**  
--- 7.70 € ---

Glacis de Melon, Pastèque et émietté de Jambon sec

Salade de Saumon Fumée et Œuf poché

**Entrée du jour à l'ardoise**

**Plats**  
--- 14.50 € ---

Faux filet rôti, Pommes de Terre crémeuses aux Herbes

Filet de Lieu Noir Snacké, Risotto à l'Encre de Seiche et Poêlée de Champignons

**Plat du jour à l'ardoise**

**Fromages ou Desserts**  
--- 6.10 € ---

Entremets biscuit Pistache, Pommes caramélisées et mousse Caramel

Panna Cotta Chocolat et Tuile croustillante

Assiette de fromages affinés par Jean-Yves Bordier et Alexis Painchaud

Café ou thé gourmand

**\* Proposition valable du lundi au vendredi, carte réduite le samedi**

Prix nets-nos viandes de bœuf et de veau proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en union européenne MENU 5.33

**Soirée  
Privative**

Pour une fête entre amis  
ou collègues de travail,  
événements familiaux

**AR MILIN'**  
MILIEUX HOTEL RESTAURANT  
**Le Bistrot  
tout inclus  
35€  
par personne**

**Le Bistrot  
du Moulin**

*Nos viandes de bœuf et veau proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France*

*Prix nets TTC. Service Compris.*

*Du lundi au vendredi uniquement le soir*

## *Menu de Saison*

*à la carte*

*Entrée - plat OU plat - dessert 18.00 €*

*Entrée - plat - dessert 23.00 €*

### *Entrées*

Glacis de Melon, Pastèque et émietté de Jambon sec 7.70 €

Salade de Saumon Fumée et Œuf poché 7.70 €

**Entrée du jour à l'ardoise 7.70 €**

### *Plats*

Faux filet rôti, Pommes de Terre crémeuses aux Herbes 14.50 €

Filet de Lieu Noir Snacké, Risotto à l'Encre de Seiche et Poêlée de Champignons 14.50 €

**Plat du jour à l'ardoise 14.50 €**

### *Chariot de Fromages à la Carte*

*Affinés par Ms. Bordier ou Painchaud*

*En supplément du Menu. La Portion*

3,00 € la portion

### *Desserts*

Soupe de fraises fraîches et son sorbet, amandes croustillantes 6.10 €

Entremets biscuit noisette, mousse ananas, miroir coco 6.10 €

Café ou thé gourmand 6.10 €

# Menu Découverte à 39 €

à la carte

## Entrées

Terrine de Foie Gras au Naturel, 16.00 €  
Jeunes pousses de Salade aux Fruits rouges.



Asperges Vertes gratinées au Parmesan, 14.00 €  
Œuf Mollet et Jambon de Parme.

## Plats

Dos de Bar, Amandes et Coques, 23.00 €  
Pommes de terre Primeurs au Persil plat.



Filet de Bœuf, 25.00 €  
Asperge crue et Légumes cuits, Crème de Petit Pois.

*Chariot de Fromages à la Carte*  
*Affinés par Ms. Bordier ou Painchaud*  
*En supplément du Menu. La Portion*

3.00 € la  
portion

## Desserts

Cheese Cake et Spéculoos, 9.00 €  
Gelée Framboise, Combawa et Framboise.



Feuilleté Chocolat et Citron Vert, 9.00 €  
Fraises fraîches.