



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

Du lundi au dimanche uniquement le midi

Entrées
--- 7.70 € ---

Terrine de Veau Marengo, Comptée d'Oignons

Gaspacho Courgette, Emulsion d'Orge torréfiée

Entrée du jour à l'ardoise

Plats
--- 14.50 € ---

Pièce de Boucher, Pommes de terre grenailles à l'Huile d'Olive

Dos de lieu noir, Risotto à l'Encre de Seiche

Plat du jour à l'ardoise

Fromages ou Desserts
--- 6.10 € ---

Clafoutis Ananas et son Sorbet

Breizh Coupe (Brisures Sablées / Glace Caramel beurre salé)

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 S.26

Soirée Privative

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

AR MILIN'
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

Terrine de Veau Marengo, Compotée d'Oignons 7.70 €

Gaspacho Courgette, Emulsion d'Orge torréfiée 7.70 €

Entrée du jour à l'ardoise 7.70 €

Plats

Pièce de Boucher, Pommes de terre grenailles à l'Huile d'Olive 14.50 €

Dos de lieu noir, Risotto à l'Encre de Seiche 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 €

Desserts

Clafoutis Ananas et son Sorbet 6.10 €

Breizh Coupe (Brisures Sablées / Glace Caramel beurre salé) 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 €

Desserts

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



Feuilleté Chocolat et Citron Vert, 9.00 €
Fraises fraîches.