



LE MOULIN

DE LA GALETTE

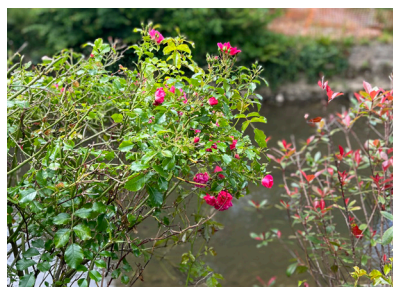


L'HISTOIRE DU MOULIN

THE MILL'S HISTORY

Au Moyen-Âge, notre actuel Moulin appartenait à l'hôpital de Bayeux et servait de moulin à huile et farine pour tous les habitants du quartier. La roue du moulin est entretenue et tourne toujours pour permettre à tous les visiteurs de faire un bond dans le passé, entre la Tapisserie et la Cathédrale de Bayeux !

In the Middle Ages, our present-day mill belonged to the Bayeux hospital and was used as an oil and flour mill for all the inhabitants of the district. The mill wheel is maintained and still turning, allowing visitors to step back in time between the Tapestry and Bayeux Cathedral!



À PARTAGER

APPETIZERS

- Planche apéro** 14
Charcut' Fromage
Charcuterie and cheese
appetizer board
- Saucisson de Savoie** 8
Savoy sausage
- Trio de Fromages Normands** 10
Norman cheeses trio

ENTRÉES

STARTERS

- Le Saumon Fumé maison** 15
Homemade smoked salmon
- Cœufs bio, trio de mayonnaises,
truffe d'été, classique et Aioli** 11,50
Organic eggs, trio of mayonnaises,
summer truffle, classic and Aioli
- Burrata panée** 12
sur tartare de tomates, jambon
serrano et huile de truffe
Breaded burrata with tomato tartar,
Serrano ham and truffle oil
- Les Huîtres**
d'Asnelles N° 3 x6 12 x12 20
- Avocado Toast** 12
Pain de notre boulanger,
guacamole, tomates cerises,
œuf et parmesan
Bread from our baker, guacamole,
cherry tomatoes, egg and parmesan

MENU ENFANTS

(-10 ans)

FOR KIDS

- Beignets de filet de poulet
et frites maison**
Chicken filet fritters
and homemade french fries
ou
**Cheeseburger du Moulin
et frites maison**
Cheeseburger du Moulin
and homemade french fries
ou
1 galette jambon et fromage
Ham and cheese galette
ou
Nuggets de poisson et frites maison
Fish nuggets and home fries
- ⊕
1 boule de glace au choix
1 scoop of ice cream
ou
1 crêpe
Chocolat, nutella, beurre sucre
ou caramel au beurre salé maison
1 sweet pancake
Chocolate, nutella, butter sugar
or homemade salted caramel

LES SALADES

SALADS

- NORMANDE** 15
Salade vinaigrette balsamique,
œuf, camembert pané, noix,
pommes et andouille de Vire.
Salad with balsamic vinaigrette,
egg, breaded Camembert, walnuts,
apples and Vire andouille sausage.
- ESTIVALE** 15
Salade, burrata, tomates cerise,
melon, graines, jambon Serrano,
pesto
Salad, burrata, Cherry tomatoes,
Melon, Seeds, Serrano ham, Pesto.

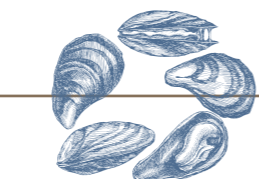
- CAESAR** 15
Salade iceberg, poulet croustillant,
œuf dur, parmesan, bacon, tomates
Iceberg salad, crispy chicken,
Hard-boiled egg, parmesan, bacon,
tomatoes



BURGERS DE SARRASIN

BUCKWHEAT BURGERS

- VÉGÉTARIEN** 18
Cœuf bio au plat, cheddar,
steak végétal, guacamole,
tomates confites, röstie de
pomme de terre, coleslaw
maison et frites maison.
Organic fried egg, cheddar,
vegetable steak, guacamole,
candied tomatoes, potato
röstie, homemade coleslaw and
homemade french fries.
- IBERICO** 18
Filet de poulet croustillant,
fromage de chèvre (ou
cheddar), chorizo et sauce mojo
(crème de poivrons pimentée)
Salade et frites maison.
Crispy chicken fillet, goat's
cheese (or cheddar), chorizo
and mojo sauce (spicy pepper
cream) Salad and home fries.
- BRITISH** 18
Cheddar, steak haché de
bœuf, bacon grillé, cornichons,
oignons confits au cidre, sauce
burger, coleslaw maison et frites
maison.
Cheddar, beef chopped
steak, grilled bacon, pickles,
cider cooked onions, burger
sauce, homemade coleslaw
and homemade french fries.



LES MOULES FRITES MAISON MUSSELS AND FRENCH FRIES

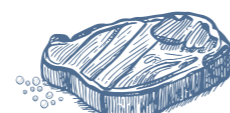
(selon arrivage)

- MARINIÈRES** 16
Vin Blanc, oignons, persil
White wine, onions, parsley
- À LA NORMANDE** 17,50
Cidre, oignons, lardons, crème
Cider, onions, bacon, cream
- MÉDITERRANÉENNES** 18
Vin blanc, oignons, ail, origan,
crème de poivrons, chorizo
White wine, onions, garlic,
oregano, cream of peppers,
chorizo

LES CLASSIQUES

MAIN COURSES

- FAUX FILET 300gr** 23,50
Viande bovine française
sauce camembert ou poivre,
frites maison et salade verte.
SIRLOIN STEACK with camembert
or pepper sauce, homemade
french fries and green salad.
- ESCALOPE DE VOLAILLE
À LA NORMANDE** 18
avec pommes vapeur.
POULTRY ESCALOPE à la Normandie
with steamed potatoes.
- AILE DE RAI** 19
aux capres et à la crème,
pommes vapeur.
SKATE WING with capers and
cream, steamed potatoes.
- FISH & CHIPS MAISON** 18
Poisson frais de Port-en-Bessin,
panure Panko, sauce tartare,
coleslaw maison et frites maison.
HOMADE FISH & CHIPS, fresh fish from
Port-en-Bessin, panko breading,
tartar sauce, homemade coleslaw
and homemade french fries.
- CUISSE DE CANARD FONDANTE** 21
et pommes de terre sarladaises.
MELTING DUCK LEG and Sarlatan
potatoes.



Accompagnements :
Frites maison 5
Salade 3

Home fries 5
Salad 3

LES GALETTES DE SARRASIN NORMAND

NORMAN BUCKWHEAT GALETTES

- SUPER COMPLÈTE** 12,50
Emmental, œuf bio, jambon blanc, oignons confits au cidre et concassé de tomates.
Emmental cheese, organic egg, white ham, cider cooked onions and crushed tomatoes.
- FORESTIÈRE** 16,50
Emmental, œuf bio, champignons, lardons, noisettes, beurre persillé et oignons confits au cidre.
Emmental, organic egg, mushrooms, bacon, hazelnuts, parsley butter and cider cooked onions.
- SEGUIN** 14,30
Emmental, œuf bio, chèvre, chorizo artisanal et oignons confits au cidre.
Emmental, organic egg, goat cheese, chorizo and cider cooked onions.
- VIROISE** 15,40
Emmental, andouille de Vire, pommes cuites et Camembert au lait cru.
Emmental, andouille de Vire, cooked apples and Camembert cheese.
- MORTAGNE** 15,40
Emmental, boudin noir, oignons confits au cidre, crème de moutarde à l'ancienne et pommes cuites.
Emmental, black pudding, cider cooked onions, mustard cream and cooked apples.
- BURRATA** 17,50
Mozzarella, roquette, burrata, tartare de tomates, jambon Serrano et graines
Mozzarella, rocket, burrata, tomato tartar, Serrano ham and seeds
- VEGGIE** 13,30
Emmental, œuf bio, concassé de tomates, oignons confits au cidre, champignons, beurre persillé.
Emmental cheese, organic eggs, crushed tomatoes, cider cooked onions, mushrooms, parsley butter.
- ESPAGNOLE** 18
Mozzarella, chorizo, pommes de terre, crevettes, moules, poivrons grillés et sauce Mojo maison
Mozzarella, chorizo, potatoes, prawns, mussels, grilled peppers and homemade Mojo sauce
- BESSINOISE** 16,70
Emmental, œuf Bio, oignons confits au cidre, lardons, émincé de poulet, Camembert.
Emmental, organic egg, cider cooked onions, bacon, sliced chicken, Camembert cheese.
- KIPIK** 17,50
Emmental, œuf Bio, merguez artisanale, filet de poulet, chorizo artisanal et oignons confits au cidre,
poix chiches au Ras el Hanout.
Emmental, organic egg, artisanal merguez, chicken breast, artisanal chorizo, cider cooked onions
and Ras el Hanout chickpeas.
- BERGÈRE** 14,50
Emmental, jambon blanc, chèvre, miel et noix.
Emmental, white ham, goat cheese, honey and walnuts.
- PORTAISE** 20,30
Emmental, saumon fumé maison, noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux et crème citronnée.
Emmental, homemade smoked salmon, scallops, leek fondue and lemon whipped cream.
- MONT-SAINT-MICHEL** 16
Emmental, œuf bio, andouille de Vire, andouille de Guémené, Camembert et oignons confits au cidre.
Emmental, organic egg, andouille de Vire, andouille de Guémené, Camembert and cider cooked onions.
- AMÉRICAIN** 17
Cheddar, viande de bœuf haché, oignons frits, sauce barbecue, tomates et frites maison.
Cheddar cheese, minced beef, fried onions, barbecue sauce, tomatoes and homemade fries.

COUPES GLACÉES

ICE CREAMS

Nos glaces sont artisanales !!!
« Les Glaciers Normands »

DAME BLANCHE 8,50

Glace vanille, chocolat maison et chantilly
Vanilla ice cream, homemade chocolate and whipped cream

NORMANDE 8,50

Sorbet pomme et Calvados
Apple and Calvados sorbet

CHOCOLAT ou CAFÉ LIÉGEOIS 8,50

Chocolate or coffee liegeois

CAMILLE 8,50

Glace caramel beurre salé, amandes grillées, caramel au beurre salé maison et chantilly
Salted butter caramel ice cream, roasted almonds, homemade salted butter caramel and whipped cream

COLONEL 8

Sorbet citron et Vodka
Lemon and Vodka sorbet

POLLUX 8,80

Glace vanille et nougat, Toblerone®, caramel au beurre salé maison et chantilly
Vanilla and nougat ice cream, Toblerone®, homemade salted butter caramel and whipped cream

CRÈMES GLACÉES

ICE CREAMS

Caramel au beurre salé, chocolat extra, vanille, café, pistache, noix de coco, praliné, menthe

chocolat, nougat et rhum raisin
Salted butter caramel, extra chocolate, vanilla, coffee, pistachio, coconut, praline, mint chocolate, nougat and grape rum

SORBETS

2 boules : 5
3 boules : 6,50

Cassis, citron, fraise, pomme et passion

Blackcurrant, lemon, strawberry, apple and passion fruit

DESSERTS MAISON

HOMEMADE DESSERTS

PAVLOVA AUX FRAISES 9,50

Strawberry Pavlova

CRÈME BRÛLÉE 8

À LA VANILLE DE MADAGASCAR
Madagascar vanilla crème brûlée

PANNA COTTA MAISON 7

AUX FRUITS ROUGES
Homemade panna cotta with red fruit

LES CRÊPES FARINE DE FROMENT

PANCAKES

BEURRE SUCRE 4 LILI 8

Butter sugar

Crème de citron maison, sorbet à la fraise, meringue maison et chantilly

CITRON MIEL 4,30

Lemon Honey

Homemade lemon cream, strawberry sorbet, homemade meringue and whipped cream

NOCCIOLATA® 5,30

Pâte à tartiner noisette bio et sans huile de palme
Organic hazelnut spread and palm oil free

NOTRE DAME 7,50

Pommes cuites, caramel au beurre salé maison, amandes et chantilly
Cooked apples, homemade salted butter caramel, grilled almonds and whipped cream

CRÈME DE MARRONS 4,30

Chestnut cream

CHOCOLAT MAISON 4,80

Homemade chocolate

CONFITURE DE LAIT MAISON 4,90

Homemade milk jam

NUTELLA® 5,30

CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON 5,50
Homemade salted butter caramel

NOA 8,30

Crème de cacahuètes maison, copeaux de chocolat, caramel au beurre salé maison, glace à la crème d'Isigny et chantilly
Homemade peanut cream, grated chocolate, homemade salted butter caramel, Isigny ice cream Isigny and whipped cream

BAJOCASSE 9,80

Pommes cuites, cassonade et flambage Calvados
Cooked apples, brown sugar and Calvados flaming

BANANE ET NUTELLA® 6,80

Banana and Nutella®

BOUNTY 6,80

Crème de coco maison, copeaux de chocolat, chocolat maison et noix de coco râpée
Homemade coconut cream, grated chocolate, homemade chocolate and grated coconut

KINDER BUENO® 8,80

Confiture de lait maison, Kinder Bueno®, glace praliné éclats de noisette et chantilly
Homemade milk jam, Kinder Bueno®, praline ice cream, hazelnut chips and whipped cream

MATHIS 8,30

Crème de pistache maison, meringues maison, glace pistache et chantilly
Homemade pistachio cream, homemade meringue, pistachio ice cream and whipped cream

SPÉCULOOS 7,80

Crème de spéculoos maison, éclats de spéculoos, glace à la vanille & chantilly
Homemade speculoos cream, speculoos chips, vanilla ice cream and whipped cream

CHARLY 9

Fraises, chantilly, coulis de fruits rouges et meringue maison
Strawberries, whipped cream, red fruit coulis and homemade meringue

ANTILLAISE 9

Banane rôtie au beurre salé, glace coco, chantilly
Roasted banana with salted butter, coconut ice cream, whipped cream

SUPPLÉMENT CHANTILLY 1 SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE 2

Extra whipped cream

Extra ice cream

CAFÉ GOURMAND DU MOULIN 9

Café, 3 mini crêpes, caramel, chocolat et sucre, glace vanille, chantilly
Coffee, 3 mini caramel, chocolate and sugar pancakes, vanilla ice cream, whipped cream

Lundi et jeudi : 12h/14h et 19h/21h - Mardi et mercredi : Fermé

Vendredi : 12h/14h et 19h/21h30

Samedi 12h/14h30 et 19h/21h30 - Dimanche : 12h/14h30 et 19h/21h

02 31 22 47 75 - Réservation conseillée

Prix nets TTC, service inclus. Notre personnel est formé pour vous renseigner sur les allergènes utilisés dans nos préparations.