

LE MOULIN

DE LA GALETTE

*Bayeux*

## À PARTAGER

### APPETIZERS

- Planche apéro**  
**Charcut' fromage** 14  
*Charcuterie and cheese appetizer board*
- Saucisson de savoie** 8  
*Savoy sausage*
- Chips de sarrasin et guacamole** 9  
*Buckwheat and guacamole chips*

## ENTRÉES

### STARTERS

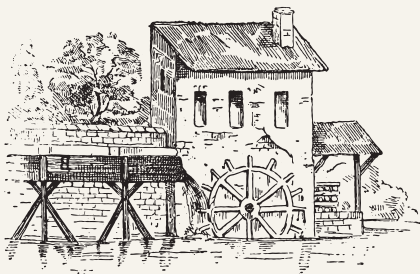
- Foie gras de canard maison, infusé au pommeau et son confit de cidre maison** 14,50  
*Homemade duck foie gras, infused with pommeau and homemade cider confit*
- Le Saumon fumé maison** 15  
*Homemade smoked Salmon*
- Soupe à l'oignon maison** 10  
*Homemade onion soup*
- Les Huitres d'Asnelles N° 3** x6 12 x12 20

## MENU ENFANT

(-10 ans)

### FOR KIDS

- Beignets de filet de poulet et frites maison** 11  
*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*  
⊕  
**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*



## BURGERS DE SARRASIN

### BUCKWHEAT BURGERS

#### VÉGÉTARIEN 18

Cœuf bio au plat, cheddar, steak végétal, guacamole, tomates confites, rösti de pomme de terre.  
*Organic fried egg, cheddar cheese, veggie steak, guacamole, tomato confit, potato rösti.*

#### DUCK DELUXE 24

Steak de confit de canard, oignons confits, Saint Nectaire, roquette, confit de figues et foie gras poêlé, rösti de pommes de terre  
*Steak of duck confit, onion confit, Saint Nectaire cheese, rocket, fig confit and pan-fried foie gras with roasted potatoes*

#### BRITISH 18

Cheddar, effiloché de paleron de bœuf, bacon grillé, cornichons, oignons confits au cidre, sauce burger.  
*Cheddar cheese, shredded beef chuck, grilled bacon, gherkins, onions preserved in cider, burger sauce.*

#### LE BURGER DU MOULIN 19,50

Effiloché de paleron de bœuf, Saint Nectaire, mayonnaise à la truffe, roquette, oignons rouges.  
*Effiloché of beef chuck, Saint Nectaire cheese, truffle mayonnaise, rocket, red onions.*

#### ACCOMPAGNEMENTS :

Mousseline de patate douce et légumes ou frites maison.  
*Sweet potato mousseline and seasonal vegetables or home fries.*

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

## LE COIN FROMAGE

### THE CHEESE CORNER

#### CAMEMBERT D'ISIGNY RÔTI AU MIEL 19

Charcuterie et pommes grenailles.  
*Camembert d'Isigny Honey roast, cold meats and grilled apples.*

#### TARTIFLETTE 16

Tartiflette maison et salade verte.  
*Homemade tartiflette and green salad.*

#### LE MONT D'OR 23

Rôti au four. Charcuterie et pommes grenailles.  
*Oven-roasted Mont d'Or with charcuterie and pommes grenailles.*

## LES CLASSIQUES

### MAIN COURSES

#### MAGRET DE CANARD ENTIER 24

Sauce miel et cidre, écrasé de pommes de terre et légumes de saison.  
*Whole duck breast with honey and cider sauce, mashed potatoes and seasonal vegetables.*

#### PIÈCE DE BŒUF MARINÉE FAÇON THAÏ 22,80

Mousseline de patates douces et petits légumes.  
*Beef flank steak with challoit sauce, mashed potatoes and seasonal vegetables.*

#### SOURIS D'AGNEAU CONFITE 22

Jus thym et romarin, mousseline de patate douce et petits légumes.  
*Lamb shank confit, thyme and rosemary jus, sweet potato mousseline and seasonal vegetables.*

#### NOIX DE SAINT JACQUES POÊLÉES 19,50

Crème d'oignons caramélisés, chips de bacon, mousseline de patates douces et petits légumes.  
*Cream of caramelised onion soup, bacon crisps, sweet potato mousseline and vegetables.*

# LES GALETTES DE SARRASIN NORMAND

## NORMAN BUCKWHEAT GALETTES

<b>SUPER COMPLÈTE</b>	<b>12,50</b>
Emmental, œuf bio, jambon aux herbes, oignons confits au cidre et concassé de tomates. <i>Emmental cheese, organic egg, herb ham, cider cooked onions and crushed tomatoes.</i>	
<b>FORESTIÈRE</b>	<b>16,50</b>
Emmental, œuf bio, champignons, lardons, noisettes, pesto de saison et oignons confits au cidre. <i>Emmental cheese, organic egg, mushrooms, bacon, hazelnuts, seasonal pesto and cider cooked onions.</i>	
<b>SEGUIN</b>	<b>14,30</b>
Emmental, œuf bio, chèvre, chorizo artisanal et oignons confits au cidre. <i>Emmental cheese, organic egg, goat cheese, chorizo and cider cooked onions.</i>	
<b>L'AURE</b>	<b>17</b>
Emmental, gésiers confits maison, sauce au cidre, pommes, pommes de terres, lardons. <i>Emmental cheese, gizzards, cider sauce, apples, potatoes, bacon.</i>	
<b>MORTAGNE</b>	<b>15,40</b>
Emmental, boudin noir, oignons confits au cidre, crème de moutarde à l'ancienne et pommes cuites. <i>Emmental cheese, black pudding, cider cooked onions, mustard cream and cooked apples.</i>	
<b>SAVOYARDE</b>	<b>15</b>
Emmental, poitrine fumée snackée, Reblochon, pommes de terre et oignons confits au cidre. <i>Emmental cheese, smoked bacon, Reblochon cheese, potatoes and cider cooked onions.</i>	
<b>VEGGIE</b>	<b>13,30</b>
Emmental, œuf bio, concassé de tomates, oignons confits au cidre, champignons, pesto de saison. <i>Emmental cheese, organic eggs, crushed tomatoes, cider cooked onions, mushrooms, seasonal pesto.</i>	
<b>BESSINOISE</b>	<b>16,70</b>
Emmental, œuf bio, oignons confits au cidre, lardons, émincé de poulet, Camembert. <i>Emmental cheese, organic egg, cider cooked onions, bacon, sliced chicken, Camembert cheese.</i>	
<b>PORTAISE</b>	<b>20,30</b>
Emmental, saumon fumé maison, noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux et crème citronnée. <i>Emmental cheese, homemade smoked salmon, scallops, leek fondue and lemon whipped cream.</i>	
<b>MONT-SAINT-MICHEL</b>	<b>16</b>
Emmental, œuf bio, andouille de Vire, andouille de Guémené, Camembert et oignons confits au cidre. <i>Emmental cheese, organic egg, andouille de Vire, andouille de Guémené, Camembert and cider cooked onions.</i>	
<b>PÉRIGOURDINE</b>	<b>22</b>
Emmental, magret de canard, escalope de foie gras poêlé, confit de figes, gastrique de framboise. <i>Emmental cheese, duck breast, pan-fried foie gras escalope, fig confit, raspberry gastrique.</i>	
<b>MONTBELIARDE</b>	<b>16,80</b>
Emmental, saucisse de Montbeliard, cancoillote à l'ail, pommes de terre, oignons confits. <i>Emmental cheese, Montbeliard sausage, garlic cancoillote, potatoes, candied onions.</i>	
<b>NESMOND</b>	<b>16,70</b>
Emmental, œuf Bio, oignons confits au cidre, lardons, fromage de chèvre, pommes de terre, miel. <i>Emmental cheese, organic egg, cider cooked onions, bacon, goat cheese, potatoes, honey.</i>	
<b>ROAHZON</b>	<b>14,80</b>
Emmental, œuf Bio, saucisse de notre boucher, pommes de terre, pavé d'Isigny, crème de moutarde à l'ancienne. <i>Emmental cheese, organic egg, sausage from our butcher, potatoes, pavé d'Isigny, traditional mustard cream.</i>	

Accompagnements :

Frites maison 5  
Salade 3

Home fries 5  
Salad 3

## COUPES GLACÉES

### ICE CREAMS

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

<b>DAME BLANCHE</b>	<b>8,50</b>
Glace vanille, chocolat maison et chantilly <i>Vanilla ice cream, homemade chocolate and whipped cream</i>	
<b>NORMANDE</b>	<b>8,50</b>
Sorbet pomme et Calvados <i>Apple and Calvados sorbet</i>	
<b>CHOCOLAT ou CAFÉ LIÉGEOIS</b>	<b>8,50</b>
<i>Chocolate or coffee liegeois</i>	
<b>CAMILLE</b>	<b>8,50</b>
Glace caramel beurre salé, amandes grillées, caramel au beurre salé maison et chantilly <i>Salted butter caramel ice cream, roasted almonds, homemade salted butter caramel and whipped cream</i>	
<b>COLONEL</b>	<b>8</b>
Sorbet citron et Vodka <i>Lemon and Vodka sorbet</i>	
<b>POLLUX</b>	<b>8,80</b>
Glace vanille et nougat, Toblerone®, caramel au beurre salé maison et chantilly <i>Vanilla and nougat ice cream, Toblerone®, homemade salted butter caramel and whipped cream</i>	

## 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  
**SORBETS** 3 boules : 6,50

**Cassis, citron, fraise, pomme et passion**  
*Blackcurrant, lemon, strawberry, apple and passion fruit*

**LE MOULIN**  
DE LA GALETTE

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.

## LES CRÊPES FARINE DE FROMENT PANCAKES

<b>BEURRE SUCRE</b>	<b>4</b>	<b>LILI</b>	<b>8</b>
<i>Butter sugar</i>		Crème de citron maison, sorbet à la fraise, meringue maison et chantilly <i>Homemade lemon cream, strawberry sorbet, homemade meringue and whipped cream</i>	
<b>CITRON MIEL</b>	<b>4,30</b>		
<i>Lemon Honey</i>			
<b>NOCCIOLATA®</b>	<b>5,30</b>		
Pâte à tartiner noisette bio et sans huile de palme <i>Organic hazelnut spread and palm oil free</i>			
<b>CRÈME DE MARRONS</b>	<b>4,30</b>	<b>NOTRE DAME</b>	<b>7,50</b>
<i>Chestnut cream</i>		Pommes cuites, caramel au beurre salé maison, amandes et chantilly <i>Cooked apples, homemade salted butter caramel, grilled almonds and whipped cream</i>	
<b>CHOCOLAT MAISON</b>	<b>4,80</b>	<b>NOA</b>	<b>8,30</b>
<i>Homemade chocolate</i>		Crème de cacahuètes maison, copeaux de chocolat, caramel au beurre salé maison, glace à la crème d'Isigny et chantilly <i>Homemade peanut cream, grated chocolate, homemade salted butter caramel, Isigny ice cream Isigny and whipped cream</i>	
<b>CONFITURE DE LAIT MAISON</b>	<b>4,90</b>	<b>MATHIS</b>	<b>8,30</b>
<i>Homemade milk jam</i>		Crème de pistache maison, meringues maison, glace pistache et chantilly <i>Homemade pistachio cream, homemade meringue, pistachio ice cream and whipped cream</i>	
<b>CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON</b>	<b>5,50</b>	<b>SPÉCULOOS</b>	<b>7,80</b>
<i>Homemade salted butter caramel</i>		Crème de spéculoos maison, éclats de spéculoos, glace à la vanille & chantilly <i>Homemade speculoos cream, speculoos chips, vanilla ice cream and whipped cream</i>	
<b>NUTELLA®</b>	<b>5,30</b>	<b>CHOCOCROK</b>	<b>8</b>
<b>BANANE ET NUTELLA®</b>	<b>6,80</b>	Praliné croustillant, chocolat maison et chantilly au chocolat <i>Crunchy praline, homemade chocolate and chocolate whipped cream</i>	
<i>Banana and Nutella®</i>		<b>FLORENTINE</b>	<b>9</b>
<b>GOURMANDE</b>	<b>7</b>	Confiture de lait, glace nougat, nougatine maison et crème chantilly <i>Milk jam, nougat ice cream, homemade nougatine and whipped cream</i>	
Chocolat maison, caramel au beurre salé maison, amandes grillées, glace vanille et chantilly <i>Homemade chocolate, homemade salted butter caramel, toasted almonds, vanilla ice cream and chantilly cream</i>		<b>SUPPLEMENT CHANTILLY</b>	<b>1</b>
<b>BOUNTY</b>	<b>6,80</b>	<i>Extra whipped cream</i>	
Crème de coco maison, copeaux de chocolat, chocolat maison et noix de coco râpée <i>Homemade coconut cream, grated chocolate, homemade chocolate and grated coconut</i>		<b>SUPPLEMENT BOULE DE GLACE</b>	<b>2</b>
<b>KINDER BUENO®</b>	<b>8,80</b>	<i>Extra ice cream</i>	
Confiture de lait maison, Kinder Bueno®, glace praliné éclats de noisette et chantilly <i>Homemade milk jam, Kinder Bueno®, praline ice cream, hazelnut chips and whipped cream</i>			

## 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*