

Wein

Weißweine

	Glas 14cl	Karafe 25 cl 50 cl	Flasche 75cl
Pays d'Oc IGP Sauvignon - Vigne Antique	5,00	7,00 12,00	19,00
Pays d'Oc IGP Chardonnay - Vigne Antique	5,00	7,00 12,00	19,00
Petit Chablis AOC	6,50	13,00 26,00	32,00
Sancerre AOC - Blanchaux, M. Tissier	7,00	15,00 28,00	34,00

Roséweine

Côtes de Provence AOC	5,00	7,00 12,00	19,00
Côteaux d'Aix AOC - Domaine de la Canédière 'BIO'	5,50	8,00 15,00	24,00

Rotweine

Sud			
Pays d'Oc IGP Merlot - Vigne Antique			19,00

Bordelais

Bordeaux Supérieur AOC - Château de Brague	5,00	7,00 12,00	19,00
Côtes de Bourg AOC - Les Augiers			19,00
Margaux AOC - Initial de Desmirail			47,00

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOC - Maison Ogier, Caprice d'Antoine	5,00	7,00 12,00	19,00
--	------	------------	-------

Val de Loire

Saumur Champigny AOC - Tuffeau, Cave de Saumur			20,00
--	--	--	-------

Bourgogne / Beaujolais

Brouilly AOC - La Grande	5,50	8,00 15,00	24,00
Julienas AOC - Domaine de la Vieille Eglise			30,00
Bourgogne Passetoutgrains AOC - Jacques d'Orville			28,00
Mercurey 1 ^{er} Cru AOC - D.Voarick, Clos du Paradis			44,00

Aperitifs

Kir Royal (10cl)	9,50
Coupe de Champagne (10cl)	9,50
Kir au Sauvignon (12cl)	4,80
Martini (5cl) - Rosso, Bianco	4,80
Suze, Campari (5cl)	4,80
Ricard ou Pastis (2cl)	4,80
Porto (5cl) - Blanc, Rouge	5,50
Americano Maison (5cl)	8,50
Vodka Orange (5cl)	9,80

Whiskies

J & B ou Jameson (4cl)	9,00
Johnnie Walker (4cl)	9,00
Chivas Regal (4cl)	11,00
Jack Daniel's (4cl)	11,00
Glenfiddich (4cl)	11,00

Champagner

Sélection de la Maison (75cl)	65,00
Mumm Cordon Rouge (75cl)	80,00

Gläser inhalt

Aperitifs 5 cl - Anis 2 cl - Whisky 4 cl - Alcohols und Likörs 4 cl
Kir 12 cl - Glas Champagner 10 cl - Cocktails 4 cl à 12 cl d'Alcohol

Cocktails

Cocktails mit Alcohol

Irish Coffee (12cl)	9,80
Pina Colada (12cl)	9,80
Rhum blanc, Rhum brun, Jus d'Ananas, Lait de Coco	
Mojito (12cl)	9,80
Rhum, Menthe fraîche, Citron vert, Limonade, Sucre de Canne	
T.G.V. (12cl)	9,80
Tequila, Gin, Vodka	
Tequila Sunrise (12cl)	9,80
Tequila, Jus d'Orange, trait de Grenadine	
Aperol Spritz (12cl)	9,80
Aperol, Vin blanc, Limonade	
Cuba Libre (12cl)	9,80
Rhum Cubain, Jus de Citron vert, Coca-Cola	
Margarita (12cl)	9,80
Tequila, Cointreau, Jus de Citron vert	
Blue Lagoon (12cl)	9,80
Vodka, Curaçao Bleu, Jus de Citron	

Alkoholfreien Cocktails

Virgin Mojito (12cl)	8,50
Limonade, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de Canne	
Cocktail de Fruits (12cl)	8,50
Orange et Citron pressés, Sirop de Grenadine	
Virgin Colada (12cl)	8,50
Lait de Coco, Jus d'Ananas	

Das Bier

Druck 25 cl

Warsteiner	4,30	Heineken (33 cl)	6,50
1664	5,00	Pelforth Brune (33 cl)	7,00
Lefte	5,00	Corona, Desperados (33 cl)	7,00
Hoegaarden (Bière Blanche)	5,00	Bière sans Alcool (25 cl)	5,00

Flasche

Alcohols & Likörs (4cl)

Cognac ou Armagnac	9,50	Poire ou Mirabelle	9,50
Rémy Martin V.S.O.P.	9,50	Get 27	9,50
Calvados Supérieur 15 ans	11,00	Kirsch	9,50
Cointreau	9,50	Alcools blancs ou Liqueurs	9,50

Warmen Getränken

Kaffee	2,50	Vittel ou San Pellegrino (50 cl)	4,80
Doppel Kaffee	5,00	Vittel ou San Pellegrino (100 cl)	6,30
Schokolade oder Milchkaffee	5,00	1/4 Vittel (25 cl)	4,00
Glas Milch	4,50	Perrier (33 cl)	4,60
Cappuccino	6,00	Orangensaft oder Zitronensaft	5,20
Kaffee oder Schokolade Viennois	7,50	Orangina (25 cl)	4,60
Grog	6,00	Fruchtsäfte (25 cl)	4,60
Thé oder Infusion	4,50	Fruchtnektar (25 cl)	4,60
Irish Coffee	9,80	Coca Cola, Light, Zero (33 cl)	4,60

Frischen Getränken



Le Moulin à Caffé

Brasserie Restaurant

22, rue de Caumartin - 75009 PARIS
Tél. 01 42 65 30 37
Fax 01 42 65 35 98

www.lemoulinacaffe.com

Le Menu Express - 06 07 59 04 06



Règlement par C.B. à partir de 15 Euros
Règlement par chèque à partir de 15 Euros avec présentation d'une pièce d'identité.

NETTO PREISE

Règlement par C.B. à partir de 15 Euros
Règlement par chèque à partir de 15 Euros avec présentation d'une pièce d'identité.

NETTO PREISE

Vorspeise - Entrées

Suppe überbacken mit Zwiebel <i>Soupe gratinée à l'Oignon</i>	8,00
Enteleber mit Toasts <i>Bloc de Foie Gras de Canard et ses Toasts</i>	17,00
Räucherlachs mit Toasts <i>Saumon Fumé et ses Toasts</i>	16,00
Schnecken (12) <i>Le Poëlon de 12 Escargots à l'Ail</i>	16,50
Pastete nach Bauern Art und Kaninchen Pastete <i>Duo de Terrines de Campagne et de Lapin</i>	7,50
Heringfilet mit Kartoffen <i>Filets de Hareng, Pommes à l'Huile tièdes</i>	7,50
Vorspeise des Markt <i>L'Entrée du Marché</i>	7,00
Hart gekochte Ei mit "Mayonnaise" <i>Le Traditionnel Oeuf Mayonnaise</i>	6,50

Salaten - Salades

Salade Caesar Römersalat, Brathähnchen, Parmesan, gekochte Ei, Croutonsn, Caesar Soße <i>Salade Romaine, Filet de Poulet rôti, Parmesan, Oeuf, Croûtons, sauce Caesar</i>	14,00
Salade Niçoise Kopfsalat, Rice, Paprikaschote, Tomate, Thun, Rotrüben, Anchovis, Olive, Kartoffen <i>Salade, Riz, Poivrons, Tomate, Thon, Betterave, Anchois, Olives, Pommes à l'Huile</i>	13,50
Salade Montagnarde Kopfsalat, roher Schinken, Cantal Kase, Tomate, hart gekochte Ei, Kartoffen <i>Salade, Jambon de Pays, Cantal, Tomate, Oeuf, Pomme à l'Huile</i>	14,00
Salade Fraîcheur Kopfsalat, grüne Bohnen, Mais, Tomate, Geräucher Lachs, Garnelen, Thun <i>Salade, Haricots Verts, Mais, Tomate, Saumon fumé, Crevettes, Thon</i>	14,50
Salade Périgourdine Enteleber, Toast, Entenconfit, Kaumägen, Geräucher Entenbrust, Grüne Bohnen, Kartoffen <i>Bloc de Foie Gras, Toast, Confit de Canard, Gésiers, Magret Fumé, H. verts, P. de Terre</i>	15,00
Salade de Chèvre chaud Salat, Tomate, Warme Ziegenkäse, Poilâne Brot <i>Salade, Tomate, Fromage de Chèvre toasté sur Pain Poilâne</i>	14,00

Fische - Poissons

Seezunge in Butter gebraten, Dampf Kartoffeln <i>Sole Meunière, Pommes vapeur</i>	28,00
Forelle mit Mandel, Dampf Kartoffeln <i>Truite aux Amandes, Pommes vapeur</i>	18,00

Käse - Fromages

Camembert	5,50	Bleu de Bresse	6,00
Cantal	6,00	Brie de Meaux	6,00
Emmental	6,00	Reblochon	6,50

Käse Platte mit kleinem Salat	11,00
-------------------------------	-------

Suggestions du Jour



Fleische - Viandes

Rippen von Rind, Kartoffen Frite und Salat Sosse Roquefort oder Pfeifer oder Béarnaise <i>Entrecôte grillée, Frites et Salade</i>	18,00
Tartre Steak (Préparé ou non préparé), Kartoffen Frite und Salat <i>Tartare de Boeuf Maison (Préparé ou non préparé), Frites et Salade</i>	18,00
Lenden Filet mit Pfeifer Soße, Kartoffen Frite und Salat <i>Filet de Boeuf sauce au Poivre, Frites et Salade</i>	25,00
Hackfleisch Steak mit Pfeifer Soße, Kartoffen Frite <i>Steak Haché sauce au Poivre, Frites</i>	12,00
Steak von Gril, Kartoffen Frite und Salat <i>Steak grillé, Frites et Salade</i>	12,50
Hamburger Ei zu Pferd, Kartoffen Frite <i>Hamburger Oeuf à Cheval, Frites</i>	12,50
Lendenschnitt Steinpilzsoße, Kartoffen Frite und Salat <i>Tournedos sauce aux Cèpes, Frites et Salade</i>	18,50
Cheeseburger, Kartoffen Frite und Salat <i>Cheeseburger, Frites et Salade</i>	14,50
Rahmkalbsschnitzel mit Sahne, Nudeln <i>Escalope de Veau façon Normande, Pâtes</i>	19,00
Hühnchen Braten, Kartoffen Frite <i>Poulet Rôti, Frites</i>	13,50
Nudeln Bolognaise <i>Pâtes à la Bolognaise</i>	13,00

Nachtisch - Desserts

Crème Brûlée <i>Crème Brûlée</i>	7,50	Schokolade Krem <i>Mousse au Chocolat Maison</i>	7,00
Torte des Tages <i>Dessert du Jour</i>	7,00	Karamel Krem <i>Crème Caramel</i>	7,00
Apfel Torte <i>Tarte aux Pommes</i>	7,00	Schwimmende Inel Eier schnee mit Vanille Sosse <i>Ile Flottante</i>	7,00

MENÜ ZU 18,00 €

Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch

Vorspeise

Gemüseplatte
Assiette de Crudités
Hart gekochte Ei mit "Mayonnaise"
Oeuf Mayonnaise
Pastete nach Bauern Art
Terrine de Campagne

Hauptgericht

Hamburger, Frite
Hamburger Oeuf à Cheval
Hühnchen Braten, Frite
Poulet rôti, Frites
Steak von Gril, Frite
Steak grillé, Frites
Tagesgericht N°1
Plat du Jour N°1

Nachtisch

Karamel Krem
Crème Caramel
Schokolade Krem
Mousse au Chocolat

Eisbecher (2 boules)
Coupe de Glace (2 boules)

(Mittagessen einzig von Montag bis Samstag)

MENÜ MOULIN ZU 34,00 €

Kir Royal + Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch

Vorspeise

Suppe überbacken mit Zwiebel
Soupe à l'Oignon
Kaninchen Pastete
Duo de terrines
Räucherlachs mit Toasts
Assiette de Saumon Fumé
Enteleber mit Toasts
Bloc de Foie Gras et ses Toasts
Schnecken (12)
12 Escargots de Bourgogne

Hauptgericht

Tagesgericht
Plat du Jour
Rahmkalbsschnitzel mit Sahne
Escalope de Veau à la Normande
Forelle mit Mandel
Truite aux Amandes
Rippen von Rind
Entrecôte grillée
Hühnchen Braten
Poulet rôti

Nachtisch

Profiteroles mit Schokolade
Profiteroles au Chocolat
Crème Brûlée
Crème Brûlée
Nachtisch des Tages
Dessert du Jour

Sorbettbecher
Cocktail de Sorbets
Zwei Käse mit Salat
Duo de Fromages et sa petite Salade

Eisen und Sorbett - Glaces

Coupe du Moulin Obst mit Maraschino, Vanille Eis, Erdbeeren, Pistazien Nuss, Schlagsahne <i>Fruits au Marasquin, Glace Vanille, Fraise, Pistache</i>	9,50
Coupe Parisienne (3 Kugeln) Vanille Eis, Kaffee, Schokolade, Erdbeeren, Pistazien Nuss, Zitrone, Passionfrucht, Schwarze Johannisbeere, Pfirsich <i>Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Pistache, Citron, Fruits de la Passion, Cassis, Pêche</i>	8,00
Le Baiser des Biches Rehkuchen, Vanille Eis, Kuchen, Obst <i>Génoise, Kirsch, Glace Vanille, Griottes confites</i>	9,50
Eis Kaffee oder Schokolade mit Schlagsahne <i>Café ou Chocolat Liégeois</i>	8,50
Le Mystère <i>Le Mystère (Vanilla Ice Cream and Almonds)</i>	8,50
Coupe Colonel Sorbett Zitrone und Vodka <i>Glace Citron Vert et Vodka</i>	9,50
Profiteroles au Chocolat (Vanille Eis mit warme Schokolade) <i>Profiteroles au Chocolat</i>	9,50

Règlement par C.B. à partir de 15 Euros

Règlement par chèque à partir de 15 Euros avec présentation d'une pièce d'identité.

NETTO PREISE

Règlement par C.B. à partir de 15 Euros

Règlement par chèque à partir de 15 Euros avec présentation d'une pièce d'identité.

NETTO PREISE

NETTO PREISE