

## Lista de Vinos

Vinos Blancos	Copa		Baco		Botella
	14cl	25 cl	50 cl	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	

## Vinos Rosados

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

## Vinos Rojos

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 <sup>er</sup> Cru AOC - D. Voarick, Clos du Paradis				44,00

## Aperitivos

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

## Champañas

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

### CAPACIDAD DE LA COPA

Aperitivos 5 cl - Anis 2 cl - Whisky 4 cl - Alcoholes 4 cl  
Kir 12 cl - Coupe Champagne 10 cl - Cocktails 4 cl à 12 cl d'Alcool

Règlement par C.B. à partir de 15 Euros

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

PRECIOS NETOS

## Nuestros Cocteles

### Cocteles con 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	

### Cocteles sin Alcohol

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	

## Las Cervezas

### Presión 25 cl

Warsteiner	4,30
1664	5,00
Leffe	5,00
Hoegaarden (Bière Blanche)	5,00

### Botellas

Heineken (33cl)	6,50
Pelforth Brune (33cl)	7,00
Corona, Desperados (33cl)	7,00
Bière sans Alcool (25cl)	5,00

## Alcoholes (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

## Bebidas calientes

Café o Decafeinado	2,50
Café doble	5,00
Chocolate o Café con Leche	5,00
Leche	4,50
Cappuccino	6,00
Café o Chocolate "Viennois"	7,50
Grog	6,00
Té o Infusione	4,50
Irish Coffee	9,80

## Bebidas frescas

Vittel o San Pellegrino (50cl)	4,80
Vittel o San Pellegrino (100cl)	6,30
1/4 Vittel (25cl)	4,00
Perrier (33cl)	4,60
Naranja o Limón exprimido	5,20
Orangina (25cl)	4,60
Sumo de Frutos (25cl)	4,60
Nectar de Frutos (25cl)	4,60
Coca Cola, Light, Zero (33cl)	4,60

Règlement par C.B. à partir de 15 Euros

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

PRECIOS NETOS



# 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](http://www.lemoulinacaffe.com)

Le Menu Express - 06 07 59 04 06



## Entradas - Entrées

Sopa de Cebolla gratinada <i>Soupe gratinée à l'Oignon</i>	8,00
Bloco de Foie Gras de Pato <i>Bloc de Foie Gras de Canard et ses Toasts</i>	17,00
Salmon Ahumado <i>Saumon Fumé et ses Toasts</i>	16,00
Caracoles de Borgoña (12) <i>Le Poëlon de 12 Escargots à l'Ail</i>	16,50
Pastel de Carne de Campo y de Conejo <i>Duo de Terrines de Campagne et de Lapin</i>	7,50
Filetes de Arenques con Patatas en Aceite <i>Filets de Hareng, Pommes à l'Huile tièdes</i>	7,50
Entrada del Día <i>L'Entrée du Marché</i>	7,00
Huevo duro con Mayonesa <i>Le Traditionnel Oeuf Mayonnaise</i>	6,50

## Ensaladas - Salades

Salade Caesar <i>Ensalada Romana, Pollo asado, Queso Parmesano, Huevo,, Crutones, salsa Caesar</i> <i>Salade Romaine, Filet de Poulet rôti, Parmesan, Oeuf, Croûtons, sauce Caesar</i>	14,00
Salade Niçoise <i>Lechuga, Arroz, Pimiento, Tomate, Atun, Remolacha, Anchoas, Aceituna, Patata en Aceite</i> <i>Salade, Riz, Poivrons, Tomate, Thon, Betterave, Anchois, Olives, Pommes à l'Huile</i>	13,50
Salade Montagnarde <i>Lechuga, Jamon de Bayona, Queso Cantal, Tomate, Huevo, Patata en Aceite</i> <i>Salade, Jambon de Pays, Cantal, Tomate, Oeuf, Pomme à l'Huile</i>	14,00
Salade Fraîcheur <i>Lechuga, Judias verdes, Maiz, Tomate, Salmon Ahumado, Camarones, Atun</i> <i>Salade, Haricots Verts, Maïs, Tomate, Saumon fumé, Crevettes, Thon</i>	14,50
Salade Périgourdine <i>Bloco de Foie Gras, Toast, Confit de Pato, Mollejas, Pechuga ahumado, Judias, Patata</i> <i>Bloc de Foie Gras, Toast, Confit de Canard, Gésiers, Magret Fumé, H. verts, P. de Terre</i>	15,00
Salade de Chèvre chaud <i>Lechuga, Tomate, Queso de Cabra caliente toastado con Pano Poilâne</i> <i>Salade, Tomate, Fromage de Chèvre toasté sur Pain Poilâne</i>	14,00

## Platos de Peixe - Poissons

Lenguado de Río, Patatas <i>Sole Meunière, Pommes vapeur</i>	28,00
Trucha con Almendras, Patatas <i>Truite aux Amandes, Pommes vapeuriz</i>	18,00

## Quesos - Fromages

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

Surtido de Quesos con Ensalada	11,00
--------------------------------	-------

## Suggestions du Jour



## Platos de Carne - Viandes

Entrecot asada, Patatas Fritas y Ensalada <i>Salsa de Roquefort o Pimiento o Béarnaise</i> <i>Entrecôte grillée, Frites et Salade</i>	18,00
Carne de Vaca Picada cruda (Préparé ou non préparé), Patatas Fritas <i>Tartare de Boeuf Maison (Préparé ou non préparé), Frites et Salade</i>	18,00
Filete de Vaca con Salsa de Pimiento, Patatas Fritas y Ensalada <i>Filet de Boeuf sauce au Poivre, Frites et Salade</i>	25,00
Steak Picado con Salsa de Pimienta, Patatas Fritas <i>Steak Haché sauce au Poivre, Frites</i>	12,00
Steak asado, Patatas Fritas y Ensalada <i>Steak grillé, Frites et Salade</i>	12,50
Hamburguesa con Huevo frito, Patatas Fritas <i>Hamburger Oeuf à Cheval, Frites</i>	12,50
Tournedos con salsa Champiñones, Patatas Fritas y Ensalada <i>Tournedos sauce aux Cèpes, Frites et Salade</i>	18,50
Cheeseburger, Patatas Fritas y Ensalada <i>Cheeseburger, Frites et Salade</i>	14,50
Escalopa de Ternera con Nata, Pasta <i>Escalope de Veau façon Normande, Pâtes</i>	19,00
Pollo asado, Patatas Fritas <i>Poulet Rôti, Frites</i>	13,50
Pasta Boloñesa <i>Pâtes à la Bolognaise</i>	13,00

## Postres - Desserts

Crema Quemada <i>Crème Brûlée</i>	7,50	Crema batida de Chocolate <i>Mousse au Chocolat Maison</i>	7,00
Postre del Día <i>Dessert du Jour</i>	7,00	Flan de Caramelo <i>Crème Caramel</i>	7,00
Tarta de Manzanas <i>Tarte aux Pommes</i>	7,00	Isla Flotante <i>Ile Flottante</i>	7,00

## MENU MIDI À 18,00 €

### Entrada + Plato + Postre

#### Entradas

Plato de Verduras  
*Assiette de Crudités*  
Huevo con Mayonesa  
*Oeuf Mayonnaise*  
Pastel de Carne  
*Terrine de Campagne*

#### Platos

Hamburguesa, P. Fritas  
*Hamburger*  
Pollo asado, P. Fritas  
*Poulet rôti*  
Steak asado, P. Fritas  
*Steak grillé*  
Plato del Día N°1  
*Plat du Jour N°1*

#### Postres

Flan de Caramelo  
*Crème Caramel*  
Crema de Chocolate  
*Mousse au Chocolate*

Copa de Helado  
*Coupe de Glace (2 boules)*

*(Solamente en almuerzo, de lunes a sábado)*

## MENU MOULIN À 34,00 €

### Kir Royal + Entrada + Plato + Postre

#### Entradas

Sopa de Cebolla  
*Soupe à l'Oignon*  
Pastel de Carne y Conejo  
*Duo de terrines*  
Plato de Salmon Ahumado  
*Assiette de Saumon Fumé*  
Bloco de Foie Gras de Pato  
*Bloc de Foie Gras et ses Toasts*  
Caracoles de Borgoña (12)  
*12 Escargots de Bourgogne*

#### Platos

Plato del Día  
*Plat du Jour*  
Escalopa de Ternera con Nata  
*Escalope de Veau à la Normande*  
Trucha con Almendras  
*Truite aux Amandes*  
Entrecot asada  
*Entrecôte grillée*  
Pollo asado  
*Poulet rôti*

#### Postres

Profiteroles con Chocolate caliente  
*Profiteroles au Chocolat*  
Crema Quemada  
*Crème Brûlée*  
Postre del Día  
*Dessert du Jour*

Cocktail de Sorbetes  
*Cocktail de Sorbets*  
Duo de Quesos con Ensalada  
*Duo de Fromages et sa petite Salade*

## Helados - Glaces

Coupe du Moulin <i>Frutos en Marasquin, Helado de Vainilla, Fresa, Pistacho, Nata batida</i> <i>Fruits au Marasquin, Glace Vanille, Fraise, Pistache</i>	9,50
Coupe Parisienne (3 boules au choix) <i>Vainilla, Café, Chocolate, Fresa, Pistacho, Lemón, Frutos del Passion, Grosella Negra, Melocotón</i> <i>Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Pistache, Citron, Fruits de la Passion, Cassis, Pêche</i>	8,00
Le Baiser des Biches <i>Genovesa, Kirch, Helado Vainilla, Ceresas</i> <i>Génoise, Kirsch, Glace Vanille, Griottes confites</i>	9,50
Café o Chocolate "Liégeois" <i>Café ou Chocolat Liégeois</i>	8,50
Mystère - Helado de Vainilla y Almendros <i>Le Mystère (Vanilla Ice Cream and Almonds)</i>	8,50
Coupe Colonel <i>Helado Lemón y Vodka</i> <i>Glace Citron Vert et Vodka</i>	9,50
Profiteroles con Chocolate <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.

PRECIOS NETOS

Règlement par C.B. à partir de 15 Euros

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

PRECIOS NETOS

PRECIOS NETOS