

## MENÜ ZU 17,00 €

Vorspeise + Hauptgericht Oder 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 Chocolate

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

(Mittagessen einzig von Montag bis Samstag)

## MENÜ MOULIN ZU 33,00 €

Kir Royal + Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch

### Vorspeise

Vorspeise des tages  
L'Entrée du Jour  
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  
Jakobsmuscheln auf  
Provenzalische Art  
Poêlée de Saint Jacques  
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

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

## Aperitifs

Kir Royal (10cl)	9,50
Glas Champagner (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	6,00
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

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

## Cocktails

### Cocktails mit Alcohol

Irish Coffee (12cl)	9,80
Bloody Mary (12cl) Jus de Tomate, Vodka	9,80
Gin Fizz (12cl) Gin, Citron pressé, Soda	9,80
Daiquiri (12cl) Rhum blanc, Citron	9,80
Pina Colada (12cl) Rhum blanc, Malibu, Jus d'Ananas, Crème Fraîche	9,80
Tequila Sunrise (12cl) Tequila, Jus d'Orange, trait de Grenadine	9,80
Blue Lagon (12cl) Malibu, Jus d'Ananas, Curaçao Bleu	9,80
T.G.V. (12cl) Tequila, Gin, Vodka	9,80
Mojito (12cl) Rhum, Menthe fraîche, Citron vert, Soda, Sucre de Canne	9,80

### Alkoholfreien Cocktails

Virgin Mojito (12cl) Soda, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de Canne	8,50
Cocktail de Fruits (12cl) Orange et Citron pressés, Grenadine	8,50

## Das Bier

### Druck 25 cl

Amstel	3,80
Warsteiner	4,30
1664	5,00
Leffe	5,00
Hoegaarden (Bière Blanche)	5,00

### Flasche

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

## 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
Doppel Kaffee	5,00
Schokolade oder Milchkaffee	5,00
Glas Milch	4,50
Cappuccino	6,00
Kaffee oder Schokolade Viennois	7,50
Grog	6,00
Thé oder Infusion	4,50
Irish Coffee	9,80

## Frischen Getränken

Vittel ou San Pellegrino (50 cl)	4,80
Vittel ou San Pellegrino (100 cl)	6,30
1/4 Vittel (25 cl)	4,00
Perrier (33 cl)	4,60
Orangensaft oder Zitronensaft	5,20
Orangina (25 cl)	4,60
Fruchtsäfte (25 cl)	4,60
Fruchtnektar (25 cl)	4,60
Coca Cola, Light, Zero (33 cl)	4,60

Le Menu Express - 06 07 59 04 06



# 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

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>	6,50
Hart gekochte Ei mit "Mayonnaise" <i>Le Traditionnel Oeuf Mayonnaise</i>	6,50

## Salaten - Salades

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 Berrichonne Salat, Warme Ziegenkäse mit Geräucher Brustkorb, Kartoffen, Schinken, hart gekochte Ei, Tomate <i>Salade, Roulades de Chèvre chaud et Poitrine fumée, P. de Terre, Jambon, Oeuf, Tomate</i>	14,00
Salade de Chèvre chaud Salat, Tomate, Warme Ziegenkäse, Poilâne Brot <i>Salade, Tomate, Fromage de Chèvre toasté sur Pain Poilâne</i>	14,00
Salade Parisienne Kopfsalat, Tomate, Emmental Kase, Schinken, Kartoffen <i>Salade, Tomate, Emmental, Jambon, Pomme à l'Huile</i>	13,00

## Fische - Poissons

Seezunge in Butter gebraten, Dampf Kartoffeln <i>Sole Meunière, Pommes vapeur</i>	26,00
Forelle mit Mandel, Dampf Kartoffeln <i>Truite aux Amandes, Pommes vapeur</i>	18,00
Jakobsmuscheln auf Provenzalische Art, Reis <i>Noix de Saint-Jacques à la Provençale, Riz</i>	26,00

## Käse - Fromages

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

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>	23,00
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
Lendenschnitt Rossini Soße, Kartoffen Frite und Salat <i>Tournedos façon Rossini, Frites et Salade</i>	23,00
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

## 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

## 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
Alsace AOC Pinot Gris - L'Esperluette, Carrer et Fille				28,00
Petit Chablis AOC - La Croix St-Joseph, Moreau et Fils				30,00
Sancerre AOC - Blanchaux, M. Tissier	6,50	13,00	26,00	34,00

### Roséweine

Pays d'Oc IGP Cinsault - Vigne Antique	5,00	7,00	12,00	19,00
Côteaux d'Aix AOC - Domaine de la Canedièrre 'BIO'				23,00

### Rotweine

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

### Alsace

Alsace AOC Pinot Gris - L'Esperluette, Carrer et Fille				28,00
--	--	--	--	-------

### Bordelais

Bordeaux Supérieur AOC - Château de Brague	5,00	7,00	12,00	19,00
Côtes de Bourg AOC - Les Augiers				19,00
Haut-Médoc AOC - Victoria II				29,00
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 - Les Thibaults, Maison Loron	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

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