

FORMULE À 17,00 €

Entrada + Plato O Plato + Postre

Entradas

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

Platos

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

Postres

Flan de Caramelo
Crème Caramel
Crema de Chocolate
Mousse au Chocolate

Copa de Hielo
Coupe de Glace (2 boules)

(Solamente ei almuerzo, de lunes a sábado)

MENU MOULIN À 33,00 €

Kir Royal + Entrada + Plato + Postre

Entradas

Entrada del Dia
L'Entrée du Jour
Pastel de Carne y Conejo
Duo de terrines
Plato de Salmon Ahumado
Assiette de Saumon Fumé
B loco de Foie Gras de Pato
Bloc de Foie Gras et ses Toasts
Caracoles de Borgoña (12)
12 Escargots de Bourgogne

Platos

Plato del Dia
Plat du Jour
Vieiras Fritas
Poêlée de Saint Jacques
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

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

Nuestros Cocteles

Cocteles con 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

Cocteles sin Alcohol

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

Las Cervezas

Presión 25 cl

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

Botellas

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

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

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	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

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

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

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 Dia <i>L'Entrée du Marché</i>	6,50
Huevo duro con Mayonesa <i>Le Traditionnel Oeuf Mayonnaise</i>	6,50

Ensaladas - Salades

Salade Niçoise <i>Lechuga, Arroz, Pimiento, Tomate, Atun, Remolacha, Anchoas, Aceituna, Patata en Aceite 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 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 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 Bloc de Foie Gras, Toast, Confit de Canard, Gésiers, Magret Fumé, H. verts, P. de Terre</i>	15,00
Salade Berrichonne <i>Lechuga, Queso de Cabra caliente con Tocino ahumado, Patata, Jamon, Huevo, Tomate Salade, Roulades de Chèvre chaud et Poitrine fumée, P. de Terre, Jambon, Oeuf, Tomate</i>	14,00
Salade de Chèvre chaud <i>Lechuga, Tomate, Queso de Cabra caliente tostado con Pano Poilâne Salade, Tomate, Fromage de Chèvre toasté sur Pain Poilâne</i>	14,00
Salade Parisienne <i>Lechuga, Tomate, Queso Emmental, Jamon, Patata en Aceite Salade, Tomate, Emmental, Jambon, Pomme à l'Huile</i>	13,00

Platos de Peixe - Poissons

Lenguado de Río, Patatas <i>Sole Meunière, Pommes vapeur</i>	26,00
Trucha con Almendras, Patatas <i>Truite aux Amandes, Pommes vapeur</i>	18,00
Vieiras à "Provençale", Arroz <i>Noix de Saint-Jacques à la Provençale, Riz</i>	26,00

Quesos - Fromages

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

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 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>	23,00
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
Tournedos con Salsa "Rossini", Patatas Fritas y Ensalada <i>Tournedos façon Rossini, Frites et Salade</i>	23,00
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 Dia <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

Helados - Glaces

Coupe du Moulin <i>Frutos en Marasquin, Helado de Vainilla, Fresa, Pistacho, Nata batida 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 Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Pistache, Citron, Fruits de la Passion, Cassis, Pêche</i>	8,00
Le Baiser des Biches <i>Genovesa, Kirch, Helado Vainilla, Ceresa 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 Glace Citron Vert et Vodka</i>	9,50
Profiteroles con Chocolate <i>Profiteroles au Chocolat</i>	9,50

Lista de Vinos

Vinos Blancos

	Copa 14cl	Baco 25 cl	50 cl	Botella 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

Vinos Rosados

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

Vinos Rojos

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 ^{er} 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.

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