

LE COIN DU SOMMELIER

VINS ROUGES

		75 cl	37,5 cl
AOC Cahors	Château La Caminade	23,50 €	16,50 €
AOC Pécharmant	Château Tiregand	25,50 €	15,50 €
AOC Bergerac	Celliers Reine Margot	16,00 €	
AOC Côtes de Bergerac	Château Bélingard	25,50 €	15,50 €
AOC Bordeaux	Château Mamou	16,50 €	12,50 €
AOP Saint Nicolas de Bourgeuil	Domaine Robinière	19,50 €	13,00 €
AOC Médoc	Lamothe Pontac	25,50 €	15,50 €
AOC Côtes du Rhône	Domaine Martin	22,50 €	

VINS ROSÉS

		75 cl	37,5 cl
IGP Côtes de Gascogne	Domaine Uby	17,50 €	
AOC Bergerac	Celliers Reine Margot	16,00 €	
AOC Bergerac	Château Bélingard	17,50 €	10,50 €
AOC Côtes de Provence	Château Montaud	19,50 €	13,50 €

VINS BLANCS

		75 cl	37,5 cl
IGP Côtes de Gascogne	Domaine Uby	16,50 €	
AOC Côtes de Bergerac	Château Bélingard	22,50 €	
AOC Monbazillac	Château Bélingard	25,50 €	16,50 €

CHAMPAGNES

		Coupe 15 cl	Bouteille
AOC Champagne	Janisson & Fils Carte Blanche Brut	7,50 €	39,00 €
Champagne GRENO	Grand Prestige Brut	9,00 €	45,00 €
Laurent Perrier			55,00 €

POT LYONNAIS (Vin de Pays d'Oc)

	Verre 15 cl	25 cl	50 cl
Rouge	2,80 €	4,50 €	7,50 €
Rosé	2,80 €	4,50 €	7,50 €

Bistrot
du Moulin Rouge

NOS FORMULES

formule «bistrot»

PLAT : 8,80 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 13,50 €

ENTRÉE + DESSERT : 15,50 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 16,50 €

• ENTRÉES •

Buffet de hors d'œuvres

• PLATS AU CHOIX •

Cocotte du jour

(Voir chevalet sur table ou ardoise)

Manchons de canard confits

Légumes du jour

• DESSERTS •

Buffet de desserts

formule «bambino»

8,50 € (Moins de 10 ans)

• PLATS AU CHOIX •

Steak haché frites maison

Jambon blanc frites maison

Filet de poisson pané riz basmati

Buffet de desserts

formule «plaisir»

PLAT : 13,50 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 18,80 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 21,80 €

• ENTRÉES •

Buffet de hors d'œuvres

• PLATS AU CHOIX •

Tranche de gigot d'agneau poêlée

Bavette d'ailou, fondue d'échalotes

Pavé de rumsteck grillé

Andouillette rôtie

Filets de rouget à l'huile d'olive vierge

Pavé de saumon sur lit de gros sel à l'oseille

Suggestion du chef (voir prix sur ardoise)

Légumes au choix :

Haricots verts, pommes de terre en robe des champs,
riz basmati, frites maison, tomates provençales,
salade verte.

• DESSERTS AU CHOIX •

Buffet de desserts

Trio de fromages

Café ou Thé Gourmand

LE COIN DU BOUCHER

Pavé de rumsteck13,50 € Tendre et goûteux(200 g environ)	
Bavette d'ailou13,50 € Savoureuse et juteuse(200 g environ) fondue d'échalotes	
Belle entrecôte15,50 € Pièce de bœuf persillée et goûteuse(250 g environ)	
Entrecôte XXL19,50 € La grande sœur(350 g environ) tendre et goûteuse	
Côte de bœuf25,00 € Persillée et moelleuse(500 g environ)	
Carpaccio de bœuf15,50 € Carpaccio de bœuf(150 g environ), copeaux de Grana Padano	
Steak tartare15,50 € Viande hachée(180 g environ) assaisonnement maison	
Brochette de bœuf13,50 € Morceaux de rumsteck et poivrons juste grillés(200 g environ)	
Burger du Bistrot15,50 € Pain, steak haché minuté(160 g environ) tomate, oignon, salade, cheddar, ketchup	
Burger Périgourdin18,50 € Pain, steak haché minuté(160 g environ) foie gras poêlé, sauce aux cèpes	
Magret de canard rôti17,50 € Émincé de magret de canard, sauce aux cèpes	
Magret de canard façon Rossini19,50 € Émincé de magret de canard, escalope de foie gras poêlé, sauce aux cèpes	
Supplément buffet d'entrées ou desserts6,50 €	

Accompagnements :Frites maison et salade verte.

Sauces au choix : Poivre vert, roquefort, cèpes, fondue d'échalotes.

Origine des viandes : voir sur ardoise.

NOTRE CARTE

Assiette de foie gras13,50 € Bloc de foie gras de canard, toasts grillés, confiture de figues	
Salade Nordique15,50 € Salade, tomates, saumon fumé, crevettes, blinis, crème aux herbes fraîches	
Salade Quercynoise10,50 € Salade, tomates, cerneaux de noix, cabécous chauds sur toasts	
Salade Périgourdine15,50 € Salade, tomates, cerneaux de noix, gésiers de volaille confits, magret fumé, bloc de foie gras sur toasts	
Confit de canard (Maison Vaux - Sarlat)15,50 € Accompagnement frites maison et salade verte	
Omelette campagnarde14,00 € Jambon de pays, pommes de terre, fromage, salade	
Omelette aux cèpes14,50 € Effeillé de salade	
Supplément buffet d'entrées ou desserts6,50 €	

NOS DESSERTS

Trio de fromages sur lit de salade aux noix4,50 €	
Café ou thé gourmand4,80 €	
Coupe du Bistrot4,80 € Fruits frais, sorbets poire et framboise, coulis de framboise, chantilly	
Coupe Périgourdine4,80 € Glace vanille et glace à la noix, crème de marron, chantilly	
Coupe Iceberg5,50 € Glace menthe chocolat, Get 27, chantilly	
Dame Blanche4,80 € Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
Nougat glacé, coulis de framboise6,00 €	