



Le Moulin Temporel

Nos Menus

Formule du Midi

Choix à l'ardoise du lundi au vendredi midi

Plat du jour	13.00€
Entrée et plat ou plat et dessert	16.00€
Entrée, plat et dessert	18.50€

La Carte

Choix à la carte

Plat à la carte	15.00€
Entrée et plat ou plat et dessert	21.50€
Entrée, Plat et Dessert	27.50€

Menu Enfant *> 12 ans*

Fish and chips ou Steak Haché Frites

Boisson au choix

2 boules de glace

10.00€

Toutes nos viandes sont d'origines européennes

Prix Nets - Hors boissons (taxes et service compris) – TVA 10%

Toutes nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes



La Carte



Entrées

Le Ceviche de Cabillaud aux Deux Agrumes

Le Méli-Mélo Croquant de Radis, Betterave et Pomme de Terre

Le Feuilleté crémeux au Chorizo et Crevettes

Le Croustillant de Chèvre fondant au Miel de Fleurs

Plats

Le Filet de Merlu et sa Sauce Nantua*

Le Suprême de Volaille et sa Sauce Printanière*

Le Sauté de Porc Fondant au Cidre, et ses Toasts de Pain d'Epices*

La Bavette de Bœuf Grillée, Sauce à l'Echalote ou Roquefort*

Le Burger Gourmand au Roquefort et ses Frites Maison

**Accompagnements au choix : Gratin Dauphinois, Frites, Choux Braisés ou Jardinière de légumes.*

Desserts

Le Feuilleté à l'Ananas Caramélisé et sa Crème Pâtissière

La Panna Cotta Onctueuse et son Coulis Extra de Fraise

La Charlotte Fondante au Chocolat et sa Crème Anglaise

La Crème Brûlée à la Vanille

Le Café Gourmand (*supplément 1.50 €*)

L'Assortiment de fromages

*Toutes nos viandes sont d'origines européennes.
Prix Nets - Hors boissons (taxes et service compris) – TVA 10%
Toutes nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes*

Apéritifs

Ricard, Pastis 51 2 cl	4.00 €
Kir au vin blanc cassis, mûre, pêche 12 cl	4.00 €
Martini rouge ou blanc 7 cl	6.00 €
Porto rouge 12 cl	5.00 €
Campari 7 cl	6.00 €
J&B, Clan Campbell 4 cl	7.00 €
Vodka pomme ou orange 4 cl	7.00 €
Gin tonic 4 cl	8.00 €
Martini tonic 7 cl Martini rouge ou blanc et Schweppes	8.00 €
Jameson 4 cl	8.00 €
Coupe de champagne AOC 12 cl	8.00 €
Kir royal au champagne AOC 12 cl	9.00 €
Chivas Regal 4 cl	9.00 €
Jack Daniel's 4 cl	8.50 €
Supplément Soft.....	1.50 €

Bières

Primus 25 cl	4.50 €	50 cl	7.00 €
Tongerlo 25 cl	5.00 €	50 cl	8.00 €
Picon bière 25 cl	5.50 €	50 cl	9.00 €
Panache, Tango, Monaco 25 cl	5.00 €	50 cl	8.00 €

Bouteilles

Ruby rouge 25 cl.....	6.00 €
Heineken 33 cl.....	6.00 €
Desperados 33 cl	6.00 €

Cocktails

Gin Fizz gin, citron, sucre de canne, soda	9.00 €
Tequila Sunrise tequila, jus d'orange, grenadine	9.00 €
Spritz aperol, crémant, eau pétillante.....	9.00 €
Américano campari, vermouth rossa, citron jaune	9.00 €
Mojito rhum sucre roux, menthe fraîche, soda, citron vert	9.00 €

Sans alcool

L'agrumes Jus de pamplemousse, jus d'orange, sirop de citron	6.50 €
Virgin Mojito sucre roux, menthe fraîche, limonade, citron vert	6.50 €
Le Bora-Bora Jus de fruit de la passion, jus d'ananas et sirop grenadine	6.50 €

Boissons Fraiches

Sirop à l'eau 25 cl	2.50 €
Limonade 33 cl	3.00 €
Diabolo 33 cl menthe, fraise, grenadine, citron, pêche	3.20 €
Jus de fruits 25 cl ananas, abricot, orange, pomme, tomate	4.00 €
Coca-cola / zéro 33 cl	4.00 €
Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes 25 cl	4.00 €
Ice tea 25 cl	4.00 €
Perrier 33 cl	4.50 €
VAL Eau plate ou Gazeuse 50 cl	4.00 €
VAL Eau plate ou Gazeuse 100 cl	5.50 €
Supplément Sirop.....	0.50 €

Digestifs

Get 27 ou Get 31 4cl	6.00 €
Poire William 4 cl	7.50 €
Vieux Calvados 4 cl	7.50 €
Rhum Don Papa 4 cl	8.50 €
Cognac 4 cl	8.50 €
Armagnac 4 cl	8.50 €
Rhum Diplomatico 4 cl	8.50 €

Cafés et Thés

Expresso	1.80 €
Café décaféiné	2.20 €
Café Allongé	2.50 €
Café noisette	2.30 €
Chocolat Chaud	3.50 €
Thé parfumé	3.80 €
Café Crème	3.50 €
Double Espresso	3.50 €

Nos Vins

Rouges

Bordeaux, Château Haut Terrasson 2022, 75cl	23.00 €
Saumur Champigny, Domaine Mollay Michel Laurent 2022, 75cl	26.00 €
Brouilly, Domaine André Vonnier 2023, 75cl	27.50 €
Chinon, Michel Laurent 2023, 75cl	28.00 €
Saint Emilion, Grand Barrail Larrose 2021, 75cl	31.00 €

Rosés

Bergerac, La Fleur de Mondesir 75cl	24.00 €
Côteaux d'Aix en Provence, Les Cascades 75cl	26.00 €
Tavel, Les Mésillons, 75cl.....	28.00 €

Blancs

Chardonnay, Pays d'Oc Jean Dellac, 75cl	23.00 €
Sauvignon Touraine, Domaine Michel Laurent, 75cl.....	25.00 €
Coteaux du Layon, Domaine des Saulaies, 75cl	28.00 €
Chablis, Emile Durand 75cl	34.00 €

Verres

Gallician, Pays du Gard, Rouge / Blanc / Rosé 12cl	4.00 €
Brouilly, Domaine André Vonnier 12cl	6.00 €
Saumur Champigny, Domaine Mollay Michel Laurent 2021, 12cl	6.00 €
Chinon, Michel Laurent 2023, 12cl	6.00 €
Chardonnay, Pays d'Oc Jean Dellac 12cl.....	4.50 €
Coteaux du Layon, Domaine des Saulaies, 12cl	6.50 €
Chablis, Emile Durand 12cl.....	8.00 €
Côteaux d'Aix en Provence, Les Cascades 12cl	5.50 €
Bergerac, La Fleur de Mondesir 12cl.....	4.50 €

Pichets

Gallician, Pays du Gard, (Rouge, Blanc, Rosé) 25cl.....	7.00 €
Gallician, Pays du Gard, (Rouge, Blanc, Rosé) 50cl.....	13.00 €

Champagne

Autréau de Champillon, Brut Premier Cru 75cl	50.00 €
--	---------



LE MOULIN TEMPOREL

NOUVELLE CARTE !

RETROUVEZ NOUS SUR NOS RÉSEAUX



[HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/EPERNON28/](https://www.facebook.com/EPERNON28/)

SOUTENEZ-NOUS AVEC UN AVIS EN LIGNE !



*" Nulle table ne peut remplacer le partage d'un repas simple orné
d'une touche d'amour et d'amitié "*

L'ÉQUIPE DU MOULIN TEMPOREL VOUS REMERCIE