

# Le Moulin

## DE CUGY



---

### LES ENTRÉES

---

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<b>Terrine</b>   Directement du boucher du Moulin, quenelle de chutney de figues et brioche de notre voisin Locatelli	19.-	
<b>Bœuf</b>   Le tartare selon la recette du Moulin, salade pour les deux tailles et frites en plat	18.-	35.-
<b>Truite fumée</b>   Arrivage directement de chez Guibert, le tartare trop bon pour les papilles et la ligne, salade pour les deux tailles et frites en plat	20.-	38.-
<b>Foie gras</b>   Les deux escalopes gourmandes, chutney de pommes maison et brioche de notre voisin Locatelli	26.-	
<b>Panais et choux-fleurs</b>   Le vrai bonheur de l'hiver, en soupe avec de l'huile de courge, crème, oignons, mélange de graines et croûtons de pain	15.-	
<b>Vol-au-vent</b>   Aux champignons des bois, petits pois et œuf parfait <i>p.s.</i> : inutile de le lancer, il ne vole pas vraiment, mais peut-être vous fera-t-il pousser des ailes	19.-	

---

### LES PÂTES

---

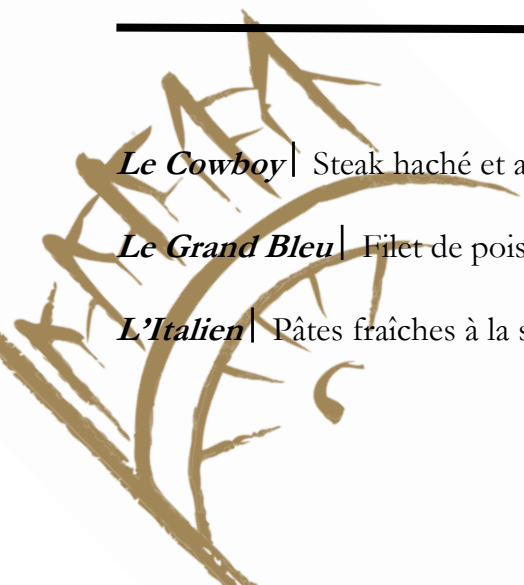
<b>Raviolis del pline</b>   La belle portion au jus de veau, oignons grillés, granola et tomates séchées	29.-
<b>Gnocchis</b>   Crème de ricotta, beurre de sauge et pignons torréfiés	24.-

---

### LE COIN ENFANTS

---

<b>Le Cowboy</b>   Steak haché et accompagnement selon l'envie des petits loulous	12.-
<b>Le Grand Bleu</b>   Filet de poisson très sympa et accompagnement tout aussi sympa	12.-
<b>L'Italien</b>   Pâtes fraîches à la sauce tomate	12.-



---

## LES VIANDES

---

**Burger** | Steak de bœuf de 180g, pain bun de notre cher voisin Locatelli, bacon, tomates, oignons confits, coleslaw et une délicieuse sauce barbecue maison 24.-

*Suppléments pour les gourmands : Gruyère (2.-), foie gras (7.-) ou double steak de bœuf (10.-)*

Alternative végétane et sans gluten disponible

**L'armoire à rassir** | Pour les amateurs de viandes rouges, retrouvez nos pièces exceptionnelles dans notre armoire à rassir à côté de l'entrée, une sélection de viandes maturées vous est proposée selon notre arrivage.

**Agneau** | La succulente souris confite au pinot noir vaudois, polenta et grosse ratatouille comme une véritable recette de grand-maman 37.-

**Bœuf** | Le magnifique filet tendre à souhait, avec une superbe sauce aux morilles, poêlée de légumes et frites de patates bien douces 45.-

**Porc** | Le filet très très mignon et vaudois servi avec pommes de terre sautées au lard et au cognac 38.-

**Canard** | Le très beau magret et son jus au thym, carottes fanes et purée de pommes de terre 32.-

---

## LES POISSONS

---

**Thon rouge** | Le beau pavé comme s'il sortait de l'eau, tian de légumes, coulis de poivrons et pommes de terre vapeur 42.-

**Saumon** | Le filet servi avec légumes en barigoule, beurre nantais et pommes vapeur 33.-

---

## LES DOUCEURS

---

**Fromages** | Sélection de fromages suisses, pain aux fruits secs et chutney de pommes 12.-

**Café gourmand** | Encore une petite faim mais pas trop (5 pièces toutes mignonnes) 12.-

**Chocolat** | Le Fondant au cœur tendre, glace vanille, coulis de fruits 14.-

**Crème brûlée** | Pralinée parce qu'on adore ça et qu'on ne peut plus s'en passer 12.-

**Nous nous tenons à votre disposition pour toutes vos demandes concernant les allergies, intolérances, restrictions alimentaires et provenance de nos produits**

Provenance de nos viandes : Bœuf : CH, Agneau : NZ, Truite : CH, Canard : EU, Porc : CH, Thon : Atlantique