

# Le Moulin DE CUGY



---

## LES ENTRÉES

---

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<b>Salade César</b>   Belle entrée comme Jules les aimait, iceberg, poulet, parmesan et œuf	19.-	
<b>Bœuf</b>   Le tartare selon la recette du Moulin, salade pour les deux tailles et frites en plat	18.-	35.-
<b>Saumon</b>   Le tartare et de l'avocat écrasé, 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 pain aux fruits	26.-	
<b>Daurade</b>   Le ceviche aux oignons rouges, coriandre, jus d'oranges, citron vert et herbes fraîches	21.-	
<b>Tomme vaudoise</b>   Salade de pommes de terre tiède, et une tomme entière panée extrêmement fondante	19.-	

---

## LES PÂTES

---

<b>Tagliatelles</b>   La belle portion à la puttanesca, sauce tomate, olives, câpres et basilic	21.-
<b>Gnocchis</b>   De la crème de truffe et beaucoup d'amour	30.-

---

## 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.-

**Nous nous tenons à votre disposition pour toutes vos demandes concernant les allergies, intolérances et restrictions alimentaires.**

### Provenance des produits

Toutes nos viandes sont suisses excepté l'agneau qui est Néo-Zélandais ou Ecossais selon arrivage  
Omble chevalier : Islande / Loup de mer : Atlantique

---

## LES VIANDES

---

- Burger** | Steak de bœuf de 180g, pain de notre cher voisin Locatelli, bacon, tomates, oignons roudoudou et une délicieuse sauce barbecue maison 24.-  
*Suppléments pour les gourmands : Gruyère (2.-), foie gras (7.-) ou double steak de bœuf (10.-)*  
Alternative végétan et sans gluten disponible.
- Agneau** | La succulente souris façon Tajine au miel et épices accompagnée de légumes 36.-
- Bœuf** | Le magnifique filet 1<sup>ère</sup> catégorie tendre à souhait, poêlée de légumes et frites de patates bien douces 42.-
- Porc** | Le Filet très très mignon vaudois du boucher du Moulin rôti au cognac, pommes de terre sautées au lard bien gourmandes 38.-
- Volaille** | Le suprême cuit en basse température, poêlée de légumes et chips de patates bien douces 29.-
- Roastbeef** | Bien rosé et servi avec une belle salade et des frites afin d'accompagner cet été 26.-

**Nous vous proposons également une sélection de viandes maturées et d'exception que vous trouverez dans notre armoire à rassir.**

---

## LES POISSONS

---

- Omble chevalier** | Le Filet chevaleresque à la vapeur, épinards en branche à l'huile d'olive et pommes vapeur 31.-
- Loup de mer** | Cuit à la plancha, légumes grillés et coulis de poivrons rouges pour de belles couleurs et saveurs méditerranéennes 34.-

---

## LES DOUCEURS

---

- Fromages** | Tomme vaudoise et Etivaz, 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 passion 14.-
- Fraises** | La soupe bien fraîche accompagnée d'une chantilly maison vanille et tonka 15.-

