

Le Moulin DE CUGY



LES ENTRÉES

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
Soupe Poisson de roche, rouille maison et croûtons	14.-	
Bœuf Le tartare selon la recette du Moulin, salade pour les deux tailles et frites en plat	18.-	35.-
Saumon 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.-
Foie gras Les deux escalopes gourmandes, chutney de pommes maison et pain aux fruits	26.-	
Daurade Le ceviche aux oignons rouges, coriandre, jus d'oranges, citron vert et herbes fraîches	21.-	
Asperges vertes Grandes et grillées, jambon du Valais et tuiles de parmesan, servies également en plat pour les grandes faims	15.-	26.-
Tomme vaudoise Entière et croustillante, fourrée aux tomates confites et miel, mesclun de jeunes pousses	19.-	

LES PÂTES

Tagliatelles La belle portion à la puttanesca, sauce tomate, olives, câpres et basilic	21.-
Risotto De la truffe noire et beaucoup d'amour	30.-

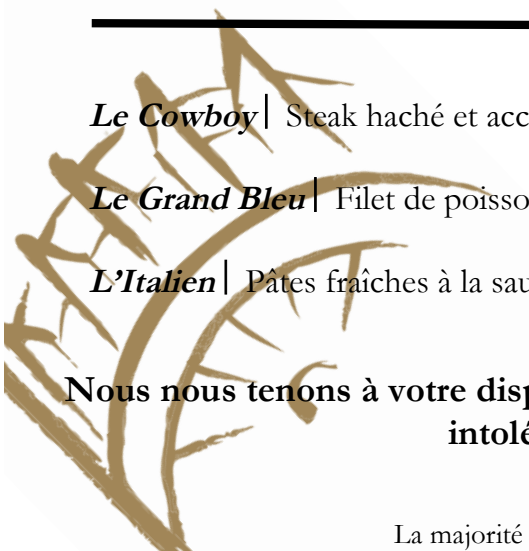
LE COIN ENFANTS

Le Cowboy Steak haché et accompagnement selon l'envie des petits loulous	12.-
Le Grand Bleu Filet de poisson très sympa et accompagnement tout aussi sympa	12.-
L'Italien 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

La majorité de nos produits proviennent des producteurs locaux.



LES VIANDES

Toutes nos viandes à la carte proviennent de producteurs suisses.

Burger | Steak de bœuf de 180g, pain de notre cher voisin Locatelli, bacon, tomates, oignons roudoudou et une délicieuse sauce barbecue maison 23.-

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

Alternative végan et sans gluten disponible.

Agneau | Les belles côtelettes marinées au citron, fine ratatouille de légumes du soleil 37.-

Bœuf | Le magnifique filet 1^{ère} catégorie tendre à souhait, poêlée de légumes et chips de betteraves et de pommes de terre maison bien croquantes 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.-

Les sauces à choix pour les viandes : au poivre vert, barbecue maison ou au thym

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.-

Cheesecake | Citron vert et spéculoos, marmelade de fruits rouges 15.-



Vous pouvez retrouver les photos de nos plats sur notre compte Instagram [Le_Moulin_de_Cugy](#), ainsi que sur notre Facebook [Le Moulin de Cugy](#)