

Moulin des Ruats
HOTEL & RESTAURANT



NOS COCKTAILS MAISON

La Framboisine (Crémant de Bourgogne, liqueur de framboise, Cointreau) | 9.00 euros

Spritz (Apérol, Crémant de Bourgogne, Perrier, Morceau d'Orange) | 9.00 euros

Américano Maison (Noilly Pratt, Martini rouge, Campari, trait de Gin) | 9.00 euros

APERITIFS

Coupe de Champagne Laurent Perrier (12 cl) | 9.00 euros

La bouteille Laurent Perrier (75 cl) | 62.00 euros

Coupe de Crémant de Bourgogne (12 cl) | 6.50 euros

La bouteille Bailly Lapierre 'Vive la Joie' (75 cl) | 29.00 euros

Kir Crémant (12 cl) | 7.50 euros

Kir Aligoté (12 cl) | 6.00 euros

(Cassis ou Mûre ou Châtaigne ou Griotte ou Framboise ou Pêche)

Gin, Vodka sur glace (4 cl) | 7.00 euros

Avec soft en bouteille | 10.00 euros

Anisés (Ricard ou Pastis) (6 cl) | 6.00 euros

Vins cuits (Martini, Campari et notre Ratafia de Vézelay) (10 cl) | 7.00 euros

NOS VINS REGIONAUX AU VERRE

Vézelay la cuvée Terroir en blanc (12 cl) | 5.00 euros

Chablis Per Aspera en blanc (12 cl) | 6.50 euros

Coulanges la Vineuse en rouge (12 cl) | 5.00 euros

Pinot noir de Vézelay en rouge (12 cl) | 5.00 euros

NOS SOFTS

Jus de fruit 'Papillon' Bio Artisanal, Demandez les parfums | 6.50 euros

Cocktail de Fruits - Heineken 0%. | 5.00 euros

Jus de fruit au verre (Orange, Pamplemousse ou Pomme) | 3.00 euros

Cola, Schweppes, Agrûmes, Perrier 33cl, Orangina, Fuze T | 4.00 euros

NOS BIERES

Bière de Vézelay (Blonde ou Ambre) (50 cl) | 9.00 euros

Heineken Pression (25 cl) | 5.00 euros

Desperados | 6.50 euros

WHISKY - ALCOOL

Whisky: J & B, Jack Daniels, Jameson (4 cl) | 7.00 euros

Whisky single Mlt: Lagavulin, Oban, Talister, Graganmore (4 cl) | 7.00 euros

Vodka, Gin Français, Gin Organic etc... (4 cl) | 10.00 euros



ENTRÉES

- Marbré de foie gras maison, chutney et sa brioche | 20.00 euros
- Deux oeufs du Préau des Poules en meurette, toasts ailés | 12.00 euros
- Velouté de panais, noisettes torréfiées et huile vanillée | 9.00 euros
- Poêlée d'escargots, pleurotes de Dijon en persillade | 9.00 euros
- Tartare de truite bio de Crisenon marinée à l'estragon et ses petits oeufs | 10.00 euros
- Poêlon de six escargots de Bourgogne | 10.00 euros
- Poêlon de douze escargots de Bourgogne | 16.00 euros

PLATS

- Souris d'agneau confite au thym et miel | 20.00 euros
- Pavé de truite bio, son bouillon retour d'Asie | 20.00 euros
- Filet mignon de porc, sauce à l'Epoisses | 18.00 euros
- Trois oeufs du Préau des Poules en meurette, toasts ailés et leurs pâtes | 14.50 euros
- Filet de boeuf Charolais Français 250g
 - Nature au jus de viande | 28 euros
 - Sauce à l'Epoisses | 30 euros
 - Façon Rossini | 34 euros

FROMAGES

- Assiette de fromages de la région (Tomme grise, Epoisses, Sauvignat et Chaource) | 8.00 euros
- Fromage blanc fermier de la Fromagerie du Lac
- Divers saveurs: nature ou coulis de fruits rouges ou miel ou fines herbes | 7.00 euros

DESSERTS

- La tarte Tatin et sa crème anglaise vanillée | 8.00 euros
- La mousse au chocolat | 8.00 euros
- Le baba au Rhum et sa crème chantilly | 8.00 euros
- Le thé ou café gourmand | 10.00 euros
- Les crèmes glacées artisanales de chez Pedone | 2.60 euros par boule
 - Vanille, Café, Chocolat, Caramel au beurre salé, Pain d'épices, Chocolat Grand Marnier*
- Les sorbets artisanaux Pedone | 2.60 euros par boule
 - Citron vert, Cassis, Fraise, Mangue, Abricot, Mojito*
- Coupes glacées (Dame blanche, café liégeois) | 9.00 euros*

POUR NOS PETITS AMOURS

- Menu enfant (jusqu'à 12 ans) | 14.00 euros
- Petite crudité
- Pavé de truite bio ou filet mignon de porc et ses pâtes
- 2 boules de glace (parfum au choix)





MENU 32 EUROS

Entrée - Plat - Fromage **ou** Dessert)

MENU 36 EUROS

Entrée - Plat - Fromage **et** Dessert)



Velouté de panais, noisettes torréfiées et huile vanillée

Ou

Poêlée d'escargots, pleurotes de Dijon en persillade

Ou

Tartare de truite bio de Crisenon marinée à l'estragon et ses petits oeufs



Souris d'agneau confite au thym et miel

Ou

Filet mignon de porc, sauce à l'Epoisses

Ou

Pavé de truite bio, son bouillon retour d'Asie



Assiette de fromages de notre région

Ou

Fromage Blanc fermier de la Fromagerie du Lac



La tarte Tatin et sa crème anglaise vanillée

Ou

La mousse au chocolat

Ou

Le baba au Rhum et sa crème chantilly

Ou

2 boules de glace de chez Pedone

