



Moulin *des* Ruats

HÔTEL & 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
Americano Maison (Noilly Pratt, Martini rouge, Campari, trait de Gin) | 9.00 euros

APÉRITIFS

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 RÉGIONAUX AU VERRE

Vézelay la cuvée Terroir en blanc (12 cl) | 5.50 euros
Chablis Per Aspera en blanc (12 cl) | 6.50 euros
Chablis 1er Cru "les Fourneaux" 2018 | 9.50 euros
Coulanges la Vineuse en rouge (12 cl) | 5.50 euros
Pinot noir de Vézelay en rouge (12 cl) | 5.50 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, Agrumes, Perrier 33cl, Orangina, Fuze T | 4.00 euros

NOS BIÈRES

 Bière de Vézelay (Blanche, Blonde, Ambrée, Brune, IPA, Barbe rouge et Stout) (50 cl) | 9.00 euros
 Heineken Pression (25 cl) | 5.00 euros (50 cl) | 9.00 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



NOS PARTENAIRES

LA FERME AQUACOLE DE CRISENOU

Les truites biologiques

LE PRÉAU DES POULES

Les oeufs biologiques extra-frais

LA FROMAGERIE DU LAC

Les fromages grises artisanales et le fromage blanc

L'ELEVAGE DES CRÊTES

Les fromages de chèvres de Champs sur Yonne

LES FARINES DE MR SOENEN

Farine issue de l'agriculture raisonnée et écrasée à la meule de pierre

EPOISSES BERTHAUT

L'Époisses

LE DOMAINE CHARLY NICOLLE

Le Chablis

LE DOMAINE FERRARI

L'Irancy

LA BRASSERIE DE VEZELAY

Les bières biologiques artisanales

LE COMPTOIR DES THÉS

Les thés biologiques

ENTRÉES

- ✦ Marbré de foie gras maison, chutney et sa brioche | 20.00 euros
- Deux oeufs du Préau des Poules en meurette | 12.00 euros
- Poêlée d'escargots de Bourgogne, pleurotes de Dijon en sauce forestière | 10.00 euros
- Truite bio de Crisenou façon gravlax et ses oeufs | 12.00 euros
- Terrine de sandre, mangue et salade fraîche | 12.00 euros
- Salade de lentilles à la coriandre | 12.00 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'Époisses | 20.00 euros
- Trois oeufs du Préau des Poules en meurette | 18.00 euros
- Suprême de volaille, sauce morilles | 20.00 euros
- ✦ Lasagnes de légumes | 20.00 euros
- Filet de boeuf Charolais Français 250g
 - Nature au jus de viande | 28 euros
 - Sauce à l'Époisses | 30 euros
 - Façon Rossini | 34 euros

FROMAGES

- Assiette de fromages de la région (Tomme grise, Epoisses, Chaource) | 8.00 euros
- Fromage blanc fermier de la Fromagerie du Lac | 8.00 euros
- Nature ou coulis de fruits rouges ou miel ou fines herbes*

DESSERTS

- ✦ La tarte au citron et ses meringues craquantes | 9.00 euros
- Le fondant au chocolat, ganache crémeuse et éclats de fèves de cacao caramélisés | 9.00 euros
- Le framboisier à la fleur de sureau | 9.00 euros
- Les sorbets et crèmes glacées maison | 3 euros par boule
- Vanille, chocolat, mangue, cassis, framboise, citron, coco, praliné amande/noisette*
- Les coupes glacées | 10.00 euros
- 3 parfums de votre choix avec coulis chocolat/fruits rouges/fruits tropicaux et Chantilly*

POUR NOS PETITS AMOURS

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





MENU 32 EUROS

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert)

MENU 36 EUROS

Entrée - Plat - Fromage et Dessert)

Deux oeufs du Préau des Poules en meurette

Ou

Poêlée d'escargots de Bourgogne, pleurotes de Dijon en sauce forestière

Ou

Truite bio de Crisenou façon gravlax et ses oeufs

Ou

Terrine de sandre, mangue et salade fraîche

Ou

Salade de lentilles à la coriandre



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

Ou

Suprême de volaille, sauce morilles

Ou

 Lasagnes de légumes



Assiette de fromages de notre région

Ou

Fromage Blanc fermier de la Fromagerie du Lac



 La tarte au citron et ses meringues craquantes

Ou

Le fondant au chocolat, ganache crémeuse et éclats de fèves de cacao
caramélisés

Ou

Le framboisier à la fleur de sureau

Ou

3 boules de glace ou sorbet

