



Moulin des Ruats

HÔTEL & RESTAURANT

à grignoter

Rillettes de truite Bio de la ferme de Crisenon (90g) 10 €

Rillettes de truite Bio de la ferme de Crisenon (180g) 16 €

Rillettes de Canard de la ferme "les canards d'Angely" (180g) 14 €

Tartinade Bio Butternut Citron Romarin "La Jovinienne" (110g) 6 €

Tartinade Bio Pois Chiche Cumin-Nigelle "La Jovinienne" (110g) 6 €

Tartinade Bio Caviar de Courgettes "La Jovinienne" (110g) 6 €

Tartinade Bio Caviar d'aubergines "La Jovinienne" (110g) 6 €

Assiette de fromages de notre région et son chutney du moment 10 €

(Assortiment de 4 fromages)

Pâté de viande feuilleté "Maison" de la boucherie "le Terroir"

servi tiède avec sa salade 16 €

(Disponible seulement le mercredi soir)

*Notre pain maison à volonté pour accompagner
votre petite pause*

Le sucré

Nos petits gâteaux maisons à 6 €/pièce :

Le Jade

Bavaroise et pain de gènes à la pistache,
compotée de framboises et pamplemousse

Le Mont Blanc

Mousseline de marron, crème vanille, crème d'amande

Le Siga

Praliné cacahuète, bavaroise à la vanille et crémeux chocolat

L'Entremet Exotique

Crémeux fruit de la passion,
bavaroise ananas et biscuit praliné noisette

La Tarte aux fraises et à la fleur d'oranger

Crème d'amande, crémeux à la fleur d'oranger, confit de fraise,

Nos glaces maisons à 3 €/la boule :

Crèmes glacées

Vanille ; Chocolat ; Cannelle ; Vanille/Cacahuète

Sorbets

Citron/Jasmin ; Framboise/Pamplemousse ; Poire/Yuzu ;

Pêche de vigne ; Banane ; Fraise

pour se désaltérer

LES SIGNATURES (11€)

L'Herbal Mule (Création Maison)

Génépi, ginger beer, sirop de basilic, trait de gin, jus de citron vert, sirop de gingembre et piment d'espelette, cassonade

Moscow Mule (18cl)

Vodka, ginger beer, jus de citron vert, cassonade

London Mule (18cl)

Gin, ginger beer, jus de citron vert, cassonade

Bergamote Spritz (18cl)

Italicius, Crémant de bourgogne, Perrier, Citron

Sureau Spritz (18cl)

Liqueur Saint Germain, Crémant de bourgogne, Perrier

LES CLASSIQUES (10 €)

Le Spritz "Classique" (18cl)

Apérol, Crémant de bourgogne, Eau pétillante, Orange

L'Americano short drinks (8cl)

Noilly Pratt, Martini rouge, Campari, Trait de Gin

L'Americano long drinks (18cl)

Noilly Pratt, Martini rouge, Campari, Trait de Gin, eau pétillante

La Framboisine (14cl)

Crémant de Bourgogne, liqueur de framboise, Cointreau

Le Cassis (14cl)

Crémant de Bourgogne, crème de cassis, ratafia

pour se désaltérer

VINS AU VERRE (12.50CL)

Blanc

Vézelay "Noble Terre"

Dom Les Vignerons de la Colline Eternelle / 6.50 €

Chablis "La Sereine"

Dom. La Chablisienne / 8 €

Chablis 1er Cru Mont de Milieu Charly Nicolle / 12 €

Rouge

Irancy "Les Climats" Domaine Bienvenu / 7.50 €

Haute cote de Beaune Domaine Trénet / 8.50 €

Mercurey Pascal Lemonde / 10 €

APÉRITIFS

La bouteille de champagne Laurent Perrier 75 cl / 70 €

La coupe de champagne Laurent Perrier 10 cl / 12 €

La coupe de crémant de Bourgogne 10 cl / 6.50 €

La bouteille de crémant de Bourgogne,

Bailly Lapierre 75 cl / 26 €

La Croix Montjoie 75 cl / 29 €

Le Kir crémant 12 cl / 7.50 €

Le Kir aligoté 12 cl / 6 €

Vodka sur glace 4 cl / 7 €

Avec soda 10 €

Ricard, Pastis 4 cl / 6 €

Martini, Campari, Noilly Pratt 6 cl / 7 €

Ratafia blanc de Vézelay, Porto 10 cl / 7 €

pour se désaltérer

LES MOCKTAILS (7.50 €)

Spritz 0%

Vennezio orange 0%, tranche d'orange, eau pétillante

Hugo Spritz 0%

Vennezio sureau 0%, tranche de citron vert, feuille de menthe, eau pétillante

Limoncello Spritz 0%

Vennezio citron 0%, tranche de citron, eau pétillante

L'Ananas

Jus d'ananas, citron vert et jaune, limonade, sirop de pêche

SOFTS

Jus de fruit "Alain Millat" 20 cl

(Tomate, Pêche de Vigne, Pomme, Abricot) / 6.50 €

Infusion glacée Framboise Menthe Bio "Alain Millat" 20 cl / 6.50 €

Sodas / 4.50€

(Coca Cola 33cl, Coca Cola Zero 33cl, Schweppes 25cl, Perrier 33cl,

Fuzetea 25cl, Ginger Beer 20 cl, Limonade artisanale 25cl)

Heineken 0° 33 cl / 4.50 €

BIÈRES ET CIDRES

Affligem pression Blonde ou Blanche 25 cl / 5.50 €

Affligem pression Blonde ou Blanche 50 cl / 9.50€

Cidre Bio Ecusson 33 cl / 5.50 €

Brasserie Artisanale "Bières de la Colline" Brassées à Vézelay 33 cl/6.50 €

Bière blonde bio* Ale Triple 7,5 % alc

Bière ambrée bio* Ale Triple 7,5 % alc

Bière blanche bio* Ale Triple 5,9 % alc

Les digestifs

GIN AND CO (10€)

Bombay Saphir

Le Classic Gin français(4cl)

Gin français Coriandre Combava (4cl)

Distillerie du Petit Grain, Collection les Bigarades (4cl)

Gin français Sauvage de la Vallée de la Marne (4cl)

Au choix:

Schweppes (25cl)

Premium Ginger beer (20cl)

Les Classiques / 7 €

Get 27, Get 31, Bayleys, Disaronno, Amaretto, Limoncello, Mandorla

Les Supérieures / 10 €

Rhum Diplomatico Mantuano, Diplomatico Reserva Exclusiva

Rhum français Spytail macération gingembre, Don Papa Baroko

Les Premium / 12 €

Marc de Bourgogne Egrappé Jacoulot, Calvados château de Breuil, Armagnac

10 ans, Armagnac Marquis de Caussade, Vieil Armagnac V.S.O.P. Clés des
Ducs, Poire Williams, Vieilles Prunes, eau de vie de cerise, Cognac Hennessy,

Cognac Camus Ile de Ré, Cognac Courcel, Cognac Delaitre

L'exclusif / 32 €

Marc de Moutonne Hors d'âge.

Domaine Long-Depaquit, Monopole, Albert Bichot

10ème sur 761 bouteilles produites

les cafés

Expresso / 3 €

Double expresso / 5 €

Grand café au lait / 5 €

Cappuccino / 5 €

Chocolat Chaud Maison / 5 €

Thés Comptoir des thés biologiques / 5 €

Infusions Comptoir des thés biologiques / 5 €

Irish Coffee / 10 €

