



Moulin *des* Ruats

HÔTEL & RESTAURANT

NOS COCKTAILS MAISON

La Framboisine (Crémant de Bourgogne, liqueur de framboise, Cointreau) 14cl | 9.00 euros
Le Cassis (Crémant de Bourgogne, crème de cassis, ratafia) 14cl | 9.00 euros
Spritz (Apérol, Crémant de Bourgogne, Perrier, Morceau d'Orange) 18cl | 9.00 euros
Americano Maison (Noilly Pratt, Martini rouge, Campari, trait de Gin) 8cl | 9.00 euros

APÉRITIFS

Coupe de Champagne Laurent Perrier 10cl | 12.00 euros
La bouteille Laurent Perrier 75cl | 70.00 euros
Coupe de Crémant de Bourgogne 10cl | 6.50 euros
La bouteille de crémant de Bourgogne, Vignerons de la Colline 75cl | 26.00 euros
Kir Crémant 12cl | 7.50 euros
Kir Aligoté 12cl | 6.00 euros
(Cassis ou Mûre ou Châtaigne ou Griotte ou Framboise ou Pêche ou Fleur de Sureau)
Gin, Vodka sur glace 4cl | 7.00 euros
Avec soft en bouteille | 10.00 euros
Anisés (Ricard ou Pastis) 2cl | 6.00 euros
Vins cuits (Porto blanc ou Porto rouge ou Ratafia de Vézelay) 10cl | 7.00 euros

NOS VINS RÉGIONAUX AU VERRE

Vézelay la cuvée Terroir en blanc 12.5cl | 5.50 euros
Chablis Per Aspera en blanc 12.5cl | 6.50 euros
Chablis 1er Cru "les Fourneaux" 12.5cl | 9.50 euros
Coulanges la Vineuse en rouge 12.5cl | 5.50 euros
Pinot noir de Vézelay en rouge 12.5cl | 5.50 euros

NOS SOFTS

Jus de fruit 'Papillon' Bio Artisanal 25cl (Orange, Tomate, Abricot, Pêche de Vigne, Pomme) | 6.50 euros
Cocktail de Fruits 20cl | 5.00 euros
Heineken 0% 33cl | 5.00 euros
Jus de fruit au verre 20 cl (Orange, Pamplemousse ou Pomme) | 3.00 euros
Coca Cola 33cl, Schweppes 25cl, Perrier 33cl, Orangina 25cl, Fuzetea 25cl | 4.00 euros

NOS BIÈRES & CIDRES

Bière de Vézelay (Blanche, Blonde, Ambrée, Brune, IPA, Barbe rouge et Stout) 50cl | 9.00 euros
Heineken Pression 25cl | 5.00 euros 50cl | 9.00 euros
Cidre biologique doux Ecusson 33cl | 5.00 euros

WHISKY - ALCOOL

Whisky: J & B, Jack Daniels, Jameson 4cl | 7.00 euros
Whisky single Mlt: Lagavulin, Oban, Talister, Graganmore 4cl | 10.00 euros
Vodka, Gin Français, Gin Organic etc... 4cl | 10.00 euros



NOS PARTENAIRES

LA FERME AQUACOLE DE CRISENON

Les truites Arc-en-Ciel et Ombles de fontaine biologiques

LA FERME DE CLAVISY

Les viandes

LE PRÉAU DES POULES

Les oeufs plein air extra-frais

LA FROMAGERIE DU LAC

Les tommes grises artisanales et le fromage blanc

L'ELEVAGE DES CRÊTES

Les fromages de chèvre 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, compotée de framboise à l'échalote et toasts de pain d'épices | 20.00 euros
Poêlée d'escargots de Bourgogne en tandoori, délicatement épicé | 12.00 euros
Tartare de Charolais, confit de poivron fumé et pickles de carottes | 14.00 euros
Gravlax de truite bio de Crisenon et crème de fenouil | 12.00 euros
L'oeuf parfait du Préau des Poules, pomme de terre fumée et émulsion de champignons | 12.00 euros
Velouté froid de petit pois, Saint Florentin à la cardamome et tuile croustillante | 12.00 euros

PLATS

Poêlée de gnocchis maisons et champignons, sauce forestière et parmesan | 20.00 euros
Côtelettes d'agneau de Clavisy, panais et noisette, jus d'agneau | 20.00 euros
Filet mignon, patate douce et carotte, malthaise à la moutarde et au gingembre | 20.00 euros
Truite nacrée de Crisenon, beurre blanc citronné et fenouil rôti | 20.00 euros
Filet de canard, crème de maïs et pak choï braisé, jus acidulé | 20.00 euros

Tartare de Charolais de 200g, gnocchis maison, sauce barbecue et confit de poivron fumé | 30 euros

FROMAGES

Assiette de fromages de la région (Tomme grise, Epoisses, Chaource, chèvre mi-frais) | 8.00 euros
Fromage blanc fermier de la Fromagerie du Lac | 8.00 euros
Nature ; coulis de fruits rouges ; miel ; échalote et ciboulette

DESSERTS

Le Pamplemoussier et son coulis de framboise | 9.00 euros
L'Entremets fondant au chocolat et cassis | 9.00 euros
L'Exotique, mangue, passion et noix de coco | 9.00 euros

Les crèmes glacées et sorbet maison | 3 euros par boule
Sorbets: Crémant, Framboise, Citron, Grenade, Myrtille, Cassis, Pêche de vigne
Crèmes glacées: Vanille/tonka, Praliné (Amande et Noisette), Chocolat, Cannelle

POUR NOS PETITS AMOURS

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) | 14.00 euros
Petite salade du moment et crumble de graines
Demi pavé de truite bio ou jambon cuit maison et gnocchis
2 boules de glace maison (parfums au choix)



STARTERS

Homemade foie gras marbled, raspberry and shallot compote and gingerbread toast | 20.00 euros
Pan-fried Burgundy snails in tandoori, delicately spiced | 12.00 euros
Charolais tartare, smoked pepper confit and carrot pickles | 14.00 euros
Crisenon organic trout gravlax and fennel cream | 12.00 euros
The perfect egg from the Préau des Poules, smoked potato and mushroom emulsion | 12.00 euros
Cold cream of peas, Saint Florentin with cardamom and crispy tuile | 12.00 euros

MAINS COURSES

Pan-fried homemade gnocchi and mushrooms, forest sauce and parmesan | 20.00 euros
Lamb chops from Clavisy, parsnip and hazelnut, lamb jus | 20.00 euros
Filet mignon, sweet potato and carrot, Maltese with mustard and ginger | 20.00 euros
Pearly trout from Crisenon, lemon-flavoured white butter sauce and roasted fennel | 20.00 euros
Duck fillet, corn cream and braised bok choy, tangy jus | 20.00 euros

200g Charolais tartare, homemade gnocchi, barbecue sauce and smoked pepper confit | 30 euros

CHEESES

Plate of cheeses from the region (Tomme grise, Epoisses, Chaource, semi-fresh goat cheese) | 8.00 euros
Farmhouse white cheese from Fromagerie du Lac | 8.00 euros
Nature ; Red fruit coulis ; Honey ; shallot and chives

DESSERTS

Grapefruit cake and its raspberry coulis | 9.00 euro
Chocolate and blackcurrant entremets | 9.00 euro
The Exotic, mango, passion fruit and coconut | 9.00 euro

Homemade ice cream and sorbet | 3 euros per scoop
Sorbets: Crémant, Raspberry, Lemon, Pomegranate, Blueberry, Blackcurrant, Vine peach
Ice creams: Vanilla/tonka, Praline (Almond and Hazelnut), Chocolate, Cinnamon

OUR LITTLE ONES

Children's menu (up to 12 years old) | 14.00 euro
Small salad of the moment and seed crumble
Half pavé of organic trout or homemade ham and gnocchi
2 scoops of homemade ice cream (flavours of your choice)





MENU 34 EUROS

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

MENU 40 EUROS

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

Tartare de Charolais, confit de poivron fumé et pickles de carottes (+2 euros)

Ou

Gravlax de truite de Crisenon et crème de fenouil

Ou

Poêlée d'escargots de Bourgogne en tandoori, délicatement épicé

Ou

L'oeuf parfait du Préau des Poules, pomme de terre fumée et émulsion de champignons

Ou

Velouté froid de petit pois, Saint Florentin à la cardamome et tuile croustillante

•••••

Poêlée de gnocchis maisons et champignons, sauce forestière et parmesan

Ou

Côtelettes d'agneau de Clavisy, panais et noisette, jus d'agneau

Ou

Filet mignon, patate douce et carotte, maltaise à la moutarde et au gingembre

Ou

Truite nacrée de Crisenon, beurre blanc citronné et fenouil rôti

Ou

Filet de canard, crème de maïs et pak choï braisé, jus acidulé

•••••

Assiette de fromages de notre région

Ou

Fromage Blanc fermier de la Fromagerie du Lac

•••••

Le Pamplemoussier et son coulis de framboise

Ou

L'Entremets fondant au chocolat et cassis

Ou

L'Exotique, mangue, passion et noix de coco

Ou

Trois boules de glaces et sorbets maison, chantilly sur demande





MENU 34 EUROS

(Starter – Main Course – Cheese or Dessert)

MENU 40 EUROS

(Starter – Main Course – Cheese and Dessert)

Charolais tartare, smoked pepper confit and carrot pickles (+2 euros)

Or

Crisenon trout gravlax and fennel cream

Or

Pan-fried Burgundy snails in tandoori, delicately spiced

Or

The perfect egg from the Préau des Poules, smoked potato and mushroom emulsion

Or

Cold cream of peas, Saint Florentin with cardamom and crispy tuile

•••••

Pan-fried homemade gnocchi and mushrooms, forest sauce and parmesan

Or

Lamb chops from Clavisy, parsnip and hazelnut, lamb jus

Or

Filet mignon, sweet potato and carrot, Maltese sauce with mustard and ginger

Or

Pearly trout from Crisenon, lemon beurre blanc sauce and roasted fennel

Or

Duck fillet, corn cream and braised bok choy, tangy jus

•••••

Plate of cheeses from our region

Or

Farmhouse white cheese from the Fromagerie du Lac

•••••

Grapefruit cake and raspberry coulis

Or

Chocolate and blackcurrant entremets

Or

The Exotic, mango, passion fruit and coconut

Or

Three scoops of homemade ice cream and sorbets, whipped cream on request



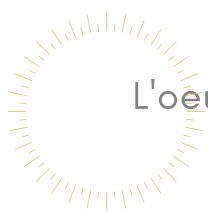


MENU DES GASTRONOMES 54 EUROS

Nous souhaitons avec ce menu pouvoir vous faire découvrir en un repas une série de plats phares de la maison, en plus petites portions pour un joli moment de gastronomie...

Marbré de foie gras maison, compotée de framboise à l'échalote et toasts de pain d'épices

.....



L'oeuf parfait du Préau des Poules, pomme de terre fumée et émulsion de champignons

.....

Truite nacrée de Crisenon, beurre blanc citronné et fenouil rôti

.....

Côtelette d'agneau de Clavisy, panais et noisette, jus d'agneau

.....

Assiette de fromages de notre région

.....

L'Entremets fondant au chocolat et cassis

Ou

L'Exotique, mangue, passion et noix de coco





GOURMETS MENU

54 EUROS

We wish with this menu to make you discover in one evening a series of flagship dishes of the house, in smaller portions for a nice moment of gastronomy...

Marbled foie gras, raspberry and shallot compote and gingerbread toast

.....



The perfect egg from the Préau des Poules, smoked potato and mushroom emulsion

.....

Pearly trout from Crisenon, lemon-flavoured white butter sauce and roasted fennel

.....

Lamb chops from Clavisy, parsnip and hazelnut, lamb jus

.....

Plate of cheeses from our region

.....



Fondant chocolate and blackcurrant entremets

Or

The Exotic, mango, passion fruit and coconut

