



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) | 10.00 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 | 5.00 euros
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

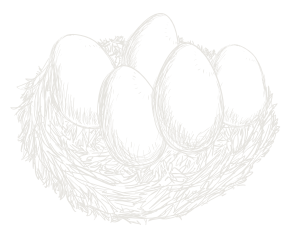




NOS PARTENAIRES

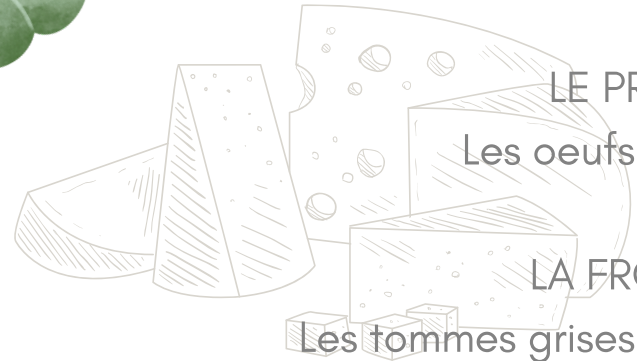
LA FERME AQUACOLE DE CRISENON

Les truites biologiques



LE PRÉAU DES POULES

Les oeufs biologiques extra-frais

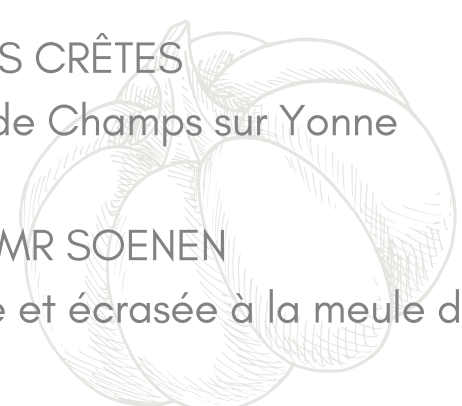


LA FROMAGERIE DU LAC

Les frommes 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

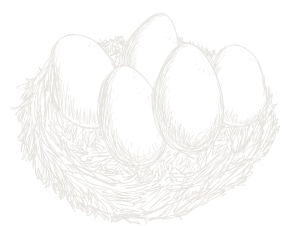


EPOISSES BERTHAUT

L'Époisses

LE DOMAINE CHARLY NICOLLE

Le Chablis



LE DOMAINE FERRARI

L'Irancy

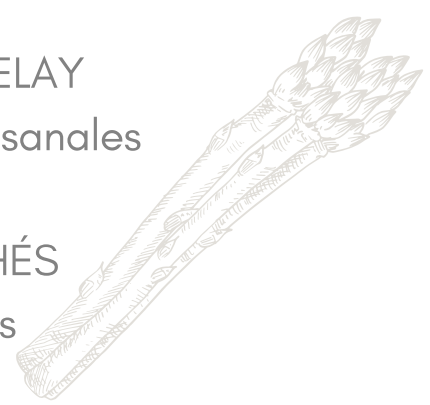


LA BRASSERIE DE VEZELAY

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 Crisenon façon gravlax | 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
- Magret de canard, sauce cassis | 20.00 euros
- ✦ Lasagnes de légumes au fromage de chèvre des Crêtes | 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, chèvre mi-frais) | 8.00 euros
- Fromage blanc fermier de la Fromagerie du Lac | 8.00 euros
- Nature ; coulis de fruits rouges ou exotique ; miel ; fines herbes*

DESSERTS

- ✦ La tarte au citron et ses meringues craquantes | 9.00 euros
- ✦ Le fondant au chocolat, ganache crémeuse et crème glacée chocolat | 9.00 euros
- Le framboisier ou le fraisier | 9.00 euros
- ✦ La crêpe Suzette
- 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 26 EUROS

(Entrée - Plat **ou** Plat - Dessert)

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 Crisenon façon gravlax

Ou

Terrine de sandre, gelée de 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

Magret de canard, sauce cassis

Ou

 Lasagnes de légumes au fromage de chèvre des Crêtes

•••••

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 glace chocolat maison

Ou

Le fraisier

Ou

Le framboisier

Ou

 La crêpe Suzette

Ou

3 boules de glace ou sorbet





MENU 26 EUROS

(Starter – Main or Main – Dessert)

MENU 32 EUROS

(Starter – Main course – Cheese or Dessert)

MENU 36 EUROS

(Starter – Main course – Cheese and Dessert)

Two eggs from the Préau des Poules in meurette sauce

Ou

Pan-fried Burgundy snails, Dijon oyster mushrooms in forest sauce

Ou

Organic trout from Crisenon in gravlax

Ou

Pike perch terrine, mango jelly and fresh salad

Ou

Lentil salad with coriander

•••••

Lamb shank confit with thyme and honey

Or

Pork tenderloin, Epoisses sauce

Or

Organic trout steak, its broth back from Asia

Or

Duck breast, Burgundy blackcurrant sauce

Or

 Vegetable lasagna with goat cheese

•••••

Cheese platter from our region

Or

Fromagerie du Lac farm white cheese

•••••

 Lemon tart and crunchy meringues

Or

 Chocolate fondant, creamy ganache and homemade chocolate ice cream

Or

The strawberry shortcake

Ou

The raspberry shortcake

Ou

 The Suzette pancake

Ou

3 scoops of ice cream or sorbet



STARTERS

- ✦ Marbled foie gras, chutney and brioche | 20.00 euros
- Two eggs from "Préau des Poules" in meurette sauce | 12.00 euros
- Pan-fried Burgundy snails, Dijon oyster mushrooms in forest sauce | 10.00 euros
- Organic trout from Crisenon in gravlax | 12.00 euros
- Pikeperch terrine, mango and fresh salad | 12.00 euros
- Lentil salad with coriander | 12.00 euros
- Pan of six Burgundy snails | 10.00 euros
- Pan of twelve Burgundy snails | 16.00 euros

MAIN COURSES

- Lamb shank confit with thyme and honey | 20.00 euros
- Organic trout steak, its broth "back from Asia" | 20.00 euros
- Pork tenderloin, Epoisses sauce | 20.00 euros
- Three eggs from "Préau des Poules" in meurette sauce | 18.00 euros
- Duck breast, Burgundy blackcurrant sauce | 20.00 euros
- ✦ Vegetable and goat cheese lasagna | 20.00 euros
- French Charolais beef fillet 250g
 - Plain with "jus de viande" | 28 euros
 - Époisses sauce | 30 euros
 - Rossini style (with foie gras) | 34 euros

CHEESES

- Cheese platter from the region (Tomme grise, Epoisses, Chaource, chèvre mi-frais) | 8.00 euros
- Fromagerie du Lac farm white cheese | 8.00 euros
- Nature ; coulis of red or exotic fruits; honey; Herbs*

DESSERTS

- ✦ Lemon tart and crunchy meringues | 9.00 euros
- ✦ Chocolate fondant, creamy ganache and chocolate ice cream | 9.00 euros
- The framboisier (raspberry shortcake) or the fraisier (strawberry shortcake) | 9.00 euros
- ✦ The Suzette pancake (Citrus marmelade and Grand marnier) | 9.00 euros
- Homemade sorbets and ice cream | 3 euros per scoop
- Vanilla, chocolate, mango, blackcurrant, raspberry, lemon, coconut, almond / hazelnut praline*
- The icecream sundays | 10.00 euros
- 3 flavors of your choice with chocolate / red fruit / tropical fruit coulis and Chantilly*

OUR LITTLE ONES

- Kids menu (until 12) | 14.00 euros
- Small plate of crudites
- Half organic trout steak or pork tenderloin and pasta
- 2 scoops of homemade ice cream (flavors of your choice)

