



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

Deux oeufs parfaits du Préau des Poules en meurette | 12.00 euros

Poêlée d'escargots de Bourgogne, pleurotes de Dijon en sauce persillée | 12.00 euros

Patate douce rôtie, faisselle citronnée et purée d'amande épicée | 12.00 euros

Gravlax d'omble de fontaine de Crisenon, radis de couleur 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

Risotto au citron et parmesan, asperges et fromage frais | 20.00 euros

Effiloché d'agneau confit aux herbes, légumes rôtis et semoule du soleil | 20.00 euros

Joue de porc braisée sauce barbecue, carottes épicées | 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

Filet de boeuf Charolais Français 250g, légumes rôtis et purée du moment

- Sauce vin rouge | 30 euros

- Sauce barbecue | 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 exotique ; miel ; échalote et fines herbes

DESSERTS

Ananas rôti, sorbet de crémant maison | 9.00 euros

Ganache parfumée au gingembre, moelleux au chocolat et nougatine cacao | 9.00 euros

La tarte aux deux citrons et sa meringue craquante | 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

Patate douce rôtie, faisselle citronnée

Demi pavé de truite bio ou jambon cuit maison et gnocchis

2 boules de glace maison (parfums au choix)





MENU 34 EUROS

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

MENU 40 EUROS

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

Patate douce rôtie, faisselle citronnée et purée d'amande épicée

Ou

Gravlax d'omble de fontaine de Crisenon, radis de couleur et crème de fenouil

Ou

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

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



Risotto au citron et parmesan, asperges et fromage frais

Ou

Effiloché d'agneau confit aux herbes, légumes rôtis et semoule du soleil

Ou

Joue de porc braisée sauce barbecue, carottes épicées

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



Ananas rôti, sorbet de crémant maison

Ou

Ganache parfumée au gingembre, moelleux au chocolat et nougatine cacao

Ou

La tarte aux deux citrons et sa meringue craquante

Ou

Trois boules de glaces et sorbets maison





MENU DES GASTRONOMES 52 EUROS

Nous souhaitons avec ce menu pouvoir vous faire découvrir en une soirée 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'œuf parfait du Préau des Poules, pomme de terre fumée et émulsion de champignons

.....

Truite nacrée de Crisenon, beurre blanc citronné et fenouil rôti

.....

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

.....

Assiette de fromages de notre région

.....



La tarte aux deux citrons et sa meringue craquante





MENU 34 EUROS

(Starter - Main Course - Cheese or Dessert)

MENU 40 EUROS

(Starter - Main Course - Cheese and Dessert)

Roasted sweet potato, lemon fresh cheese and spiced almond purée

Or

Crisenon brook trout gravlax, radish and fennel cream

Or

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

Or

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

Or

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



Lemon and parmesan risotto, asparagus and fresh cheese

Or

Pulled lamb confit with herbs, roasted vegetables and sunny semolina

Or

Braised pork cheek with barbecue sauce, spicy carrots

Or

Poched trout from Crisenon, 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



Roasted pineapple, home-made crémant sorbet

Or

Ganache flavored with ginger, soft chocolate and cocoa nougatine

Or

The lemon tart and its crunchy meringue

Or

Three scoops of homemade ice cream and sorbets





GOURMETS MENU

52 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

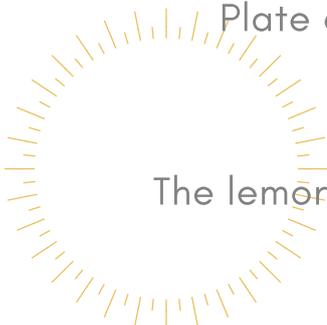
.....

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

.....

Plate of cheeses from our region

.....



The lemon tart and its crunchy meringue

