



# 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 et Ombles de fontaine biologiques

LA FERME DE CLAVISY  
Les viandes

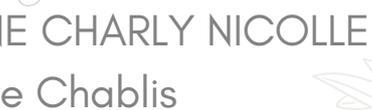


LE PRÉAU DES POULES  
Les oeufs plein air extra-frais

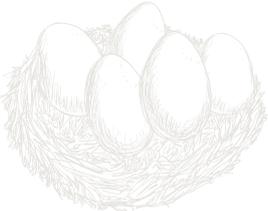


L'ELEVAGE DES CRÊTES  
Les fromages de chèvre de Champs sur Yonne

EPOISSES BERTHAUT  
L'Époisses



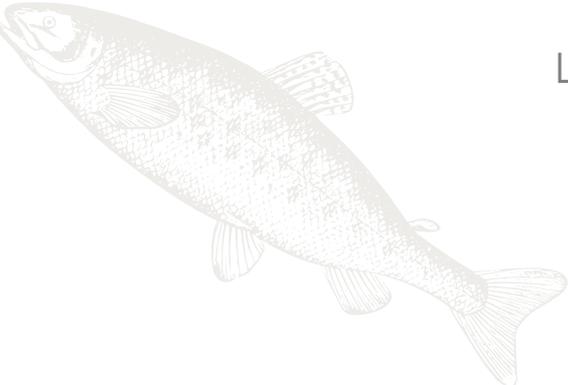
LE DOMAINE CHARLY NICOLLE  
Le Chablis



LE DOMAINE FERRARI  
L'Irancy



LA BRASSERIE DE VEZELAY  
Les bières biologiques artisanales



LE COMPTOIR DES THÉS  
Les thés biologiques





## 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

Chou-fleur rôti, crème de sésame grillé et roquette citronnée

Ou

Velouté froid de carotte au cumin, crème de chèvre frais et granola au cumin



Curry jaune de légumes et noix de cajou, lait de coco et riz gluant Thaï

Ou

Côtelettes d'agneau de Clavisy, pressé de pomme de terre, confit mangue épicé, jus

Ou

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

Ou

Truite nacrée de Crisenon, beurre blanc citronné, chou-fleur rôti et poire confite

Ou

Suprême de volaille, gnocchis poêlés, sauce au cidre et tagliatelles de courgette



Assiette de fromages de notre région

Ou

Fromage Blanc fermier de la Fromagerie du Lac



Fraise & Passion

Ou

Le Cappuccino noisette

Ou

Citron & Ylang Ylang (fleur au parfum délicat)

Ou

Trois boules de glaces et sorbets maison, chantilly sur demande



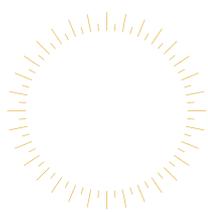


# MENU DES GASTRONOMES 54 EUROS

*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

.....



Poêlée d'escargots de Bourgogne en tandoori, délicatement épicé

.....

Truite nacrée de Crisenon, beurre blanc citronné, chou-fleur rôti et poire confite

.....

Côtelettes d'agneau de Clavisy, pressé de pomme de terre, confit mangue épicé, jus

.....



Assiette de fromages de notre région ou fromage blanc

.....

Trilogie de nos desserts du moment



## 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  
Chou-fleur rôti, crème de sésame grillé et roquette citronnée | 12.00 euros  
Velouté froid de carotte au cumin, crème de chèvre frais et granola au cumin | 12.00 euros

## PLATS

Curry jaune de légumes et noix de cajou, lait de coco et riz gluant Thaï | 20.00 euros  
Côtelettes d'agneau de Clavisy, pressé de pomme de terre, confit mangue épicé, jus d'agneau | 20.00 euros  
Filet mignon, patate douce et carotte, malsaise à la moutarde et au gingembre | 20.00 euros  
Truite nacrée de Crisenon, beurre blanc citronné, chou-fleur rôti et poire confite | 20.00 euros  
Suprême de volaille, gnocchis poêlés, sauce au cidre et tagliatelles de courgette | 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

Fraise & Passion | 9.00 euros  
Le Cappuccino noisette | 9.00 euros  
Citron & Ylang Ylang (fleur au parfum délicat) | 9.00 euros

Les crèmes glacées et sorbet maison | 3 euros par boule  
*Sorbets: Framboise, Citron, Fraise, Poire/tonka, Cassis, Passion, Mangue*  
*Crèmes glacées: Vanille, Praliné (Amande et Noisette), Chocolat, Café*

## POUR NOS PETITS AMOURS

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) | 14.00 euros  
Melon et tomates cerises  
Demi pavé de truite bio ou jambon cuit maison et gnocchis, sauce barbecue  
2 boules de glace maison (parfums au choix)