



Carte de Menu

Horaires de service de la cuisine :

Midi : 11h30 – 14h00

Soir : 18h00 – 22h00 (spécialité à volonté, dernière commande 21h30)

Les prix indiqués s'entendent TVA incluse

Entrées & Salades

Salade Verte	6.00
Salade Mêlée	Entrée 8.- / Plat 18.00
Salade César	19.00
Chèvre Chaud	20.00
Olives Méditerranéenne	5.00
Crevettes à l'ail	17.00
Tartare de Bœuf <i>frais coupé au couteau</i>	Entrée 17.00 / Plat 28.00
Carpaccio de Bœuf	26.00



Pizzas

Margherita	14.00
<i>Sauce tomate d'Italie, mozzarella</i>	
Romana	19.50
<i>Sauce tomate d'Italie, mozzarella, jambon d'épaule, champignons</i>	
Vénitienne	18.50
<i>Sauce tomate d'Italie, mozzarella, champignons</i>	
Milano	18.50
<i>Sauce tomate d'Italie, mozzarella, jambon d'épaule</i>	
Napolitaine	18.50
<i>Sauce tomate d'Italie, mozzarella, anchois, câpres, olives</i>	
Sicilienne	18.50
<i>Sauce tomate d'Italie, mozzarella, poivrons, câpres</i>	
Parma	21.50
<i>Sauce tomate d'Italie, mozzarella, roquette, jambon de Parme</i>	
Végétarienne	19.50
<i>Sauce tomate d'Italie, mozzarella, champignons, légumes de saison, oignons</i>	
Tunisienne	19.50
<i>Sauce tomate d'Italie, mozzarella, merguez, oignons, poivrons</i>	
Americana	18.50
<i>Sauce tomate d'Italie, mozzarella, pommes frites</i>	
Indienne	19.50
<i>Sauce tomate d'Italie, mozzarella, émincé de poulet, maïs, curry</i>	
Al Tonno	19.50
<i>Sauce tomate d'Italie, mozzarella, câpres, thon, oignons</i>	
Fruits de mer	19.50
<i>Sauce tomate d'Italie, mozzarella, cocktail de fruits de mer</i>	
Diabolo	19.50
<i>Sauce tomate d'Italie, mozzarella, poivrons, chorizo, oignons</i>	
Moulin du Choc	23.50
<i>Sauce tomate d'Italie, mozzarella, tomates cerises, burrata, roquette, jambon de Parme</i>	
Kebab	20.50
<i>Sauce tomate d'Italie, mozzarella, viande de kebab, piment, oignons</i>	
4 Fromages	20.50
<i>Sauce tomate d'Italie, mozzarella, gorgonzola, parmesan, taleggio</i>	
Calzone	20.50
<i>Sauce tomate d'Italie, mozzarella, champignons, œuf, jambon d'épaule</i>	
4 Saisons	20.50
<i>Sauce tomate d'Italie, mozzarella, jambon d'épaule, poivrons, champignons, olives</i>	
Paysanne	21.50
<i>Sauce tomate d'Italie, mozzarella, champignons, oignons, lard, salami, œuf</i>	

Supplément par ingrédient : +2.00 CHF



Poissons

Filets de perches meunières	29.50
------------------------------------	--------------

Façon chef, sauce tartare maison Pommes frites, ou riz, ou pâtes, légumes ou salade

Filet de dorade	32.00
------------------------	--------------

Façon chef grillée avec sauce tartare maison, frites ou riz ou pâtes et légumes ou salade

Crevettes à l'ail	17.00
--------------------------	--------------

**Garniture au choix : Pommes frites, Riz, Pâtes, Légumes
Sauce fait maison**

Pâtes

- Penne,
- Spaghetti
- Tagliatelles

Arrabiatta	18.00
-------------------	--------------

Bolognaise	19.00
-------------------	--------------

Carbonara	21.00
------------------	--------------

Ail, huile d'olives et piments	18.00
---------------------------------------	--------------

Pesto au basilic	18.00
-------------------------	--------------

Pâte du Chef	25.00
---------------------	--------------

Crevettes au safran et aux morilles

Orientale	24.00
------------------	--------------

Émincé de poulet, légumes frais, soja, huile d'olives, piment

Ravioli végétarien	21.00
---------------------------	--------------

Coulis de tomates et copeaux de parmesan

Pâtes moulin	23.00
---------------------	--------------

Bœuf, champignons, légumes sautés



Spécialités Maison

Viande Sur Ardoise

Servies avec frites ou riz, salade mêlée et deux sauces maison

Entrecôte de bœuf (300 g)	41.00
Entrecôte de cheval (300 g)	39.00

Spécialités à Volonté

Uniquement en service du soir et au moins 2 pers.

A midi sur réservation

Servies avec quatre sauces maison, salade mêlée et pommes frites ou riz

La Charbonnade à la Plancha	49.00 / pp
<i>Bœuf, Cheval, Poulet</i>	
Fondue Bacchus	41.00 / pp
<i>Bœuf, Cheval, Poulet</i>	
Fondue Chinoise – Bœuf	43.00 / pp
Fondue Chinoise – Cheval	39.00 / pp

Nouvelles Spécialités à Volonté

Crevettes Façon Chef	41.00 / pp
<i>Crevettes sautées au sel marin et à l'ail, recette signature du chef</i>	
Cuisses de grenouilles à la provençale	39.00 / pp
<i>Cuisses de grenouilles préparées à la provençale, parfumées et savoureuses.</i>	

Carafe d'eau interdite avec les spécialités à volonté. Merci de votre compréhension !



Nos Viandes & Poulet

Entrecôte de cheval, 250 g **31.00**

Pommes frites, ou riz, ou pâtes, légumes ou salade

Entrecôte de bœuf, 250 g **34.00**

Pommes frites, ou riz, ou pâtes, légumes ou salade

Steak de bœuf **29.00**

Pommes frites, ou riz, ou pâtes, légumes ou salade

Tagliatelles de bœuf, filet de roquette et parmesan **32.00**

Carpaccio de bœuf *frais coupé au couteau* **26.00**

Tartare de bœuf *frais coupé au couteau, 200 g* **28.00**

Servi avec pain toast et frites

Émincé de poulet sauce champignons **26.00**

Pommes frites, ou riz, ou pâtes, légumes ou salade

Escalope de poulet, sauce au citron **25.00**

Pommes frites, ou riz, ou pâtes, légumes ou salade

Sauce fait maison

- Aux champignons
- Beurre Piment
- Café de Paris
- Aux Poires

Supplément

- Sauces 4.00
- Frites 7.50



Nos Burgers

Tous nos burgers sont servis avec pommes frites

Burger Moulin	22.00
----------------------	--------------

Tomme poêlée, steak haché de bœuf du pâturage suisse 150 g, tomates, cornichons, salade, sauce tartare

Burger Bacon	21.00
---------------------	--------------

Steak haché de bœuf du pâturage suisse 150 g, bacon, oignons, tomates, salade, cornichons, sauce maison

Burger Chicken	18.00
-----------------------	--------------

Filet de poulet, mayonnaise, roquette, tomates, cornichons

Menus Enfants

Jusqu'à 10 ans

Steak haché, pommes frites	13.00
-----------------------------------	--------------

Chicken-nuggets, pommes frites	13.00
---------------------------------------	--------------

Pâtes sauce tomate ou au beurre	13.00
--	--------------



Nos Desserts

Parfait Mocca

- *Nature 6.50*
- *Flambé 8.50*

Cassata

- *Nature 5.50*
- *Arrosée 7.50*

Tiramisu 9.00

Moelleux au Chocolat 9.00

Servi avec une boule de glace, 10 minutes d'attente

Crème Gruyère, Meringue 9.00

Boule de Glace 4.00

Vanille, Chocolat, Café, Sorbet Citron Vert

PROVENANCE DE NOS VIANDES

Bœuf : Suisse, Allemagne
Cheval : Argentine, Uruguay
Poulet : Suisse, Brésil
Chicken, Nuggets : Suisse
Porc, Charcuterie : Suisse
Poisson, Perches : Russie, Estonie
Dorade : Grèce, Turquie
Saumon : Norvégien

ALLERGIES NOUS SOMMES À L'ÉCOUTE

Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



Boisson Chaudes

Lait Chaud / Froid 2 dl	3.00
Café / Espresso / Thé	3.90
Café Décaféiné	4.30
Renversé	4.30
Cappuccino	4.80
Chocolat Chaud	4.80

Minérales et Limonades

S. Pellegrino	50cl	5.00
Arkina vert / bleu	50cl	5.00
Sprite	33cl	5.00
Fanta	33cl	5.00
Jus de Pomme	33cl	5.00
Coca Cola	33cl	5.00
Schweppes Tonic / Lemon	20cl	5.00
Nectar de Fruits	20cl	5.00
Red Bull	20cl	6.00
Sirop divers		2.50

BOISSON OUVERTES *(Thé Froid / Coca Cola / Sprite)*

2 dl 3.30

3 dl 3.80

5 dl 5.50



Bières en Bouteille

Eichhof sans alcool		33cl	5.00
Desperados	5.9 vol	33cl	6.50
Super Bock	5.2 vol	25cl	4.00
Heineken	5.0 vol	25cl	4.50

Bières Pression

	2 dl	3 dl	5 dl
Pression	3.80	4.50	6.70

Apéritifs

Pastis 51 / Ricard	45%vol	2cl	3.90
Bitter San Pellegrino		1dl	4.50
Rhum	37.5%vol	2cl	4.70
Kir (<i>liqueur cassis et vin blanc</i>)	12.5%vol	10cl	4.80
Cynar	16.5%vol	4cl	4.90
Campari	23%vol	4cl	4.90
Martini blanc / rouge	23%vol	4cl	4.90
Porto blanc / rouge	19.5%vol	4cl	5.00
Vodka	40%vol	4cl	7.00
Gin	37.5%vol	4cl	8.50



Whisky

J&B	43%vol	2cl	7.00
Jack Daniel's	40%vol	2cl	7.00
Chivas Regal <i>12 ans</i>	40%vol	2cl	8.00
J&B	43%vol	4cl	14.00
Jack Daniel's	40%vol	4cl	14.00
Chivas Regal <i>12 ans</i>	40%vol	4cl	15.00

Eaux-de-vie et Liqueurs

Pomme	37.5%vol	2cl	3.90
Pruneau	37.5%vol	2cl	3.90
Kirsch	37.5%vol	2cl	3.90
Grappa <i>Fior di vite</i>	42%vol	2cl	5.00
Limoncello	28%vol	2cl	6.00
Abricotine	37.5%vol	2cl	6.50
Calvados	40%vol	2cl	6.50
Amaretto	25%vol	2cl	6.50
Cointreau	40%vol	2cl	6.50
Poire William	37.5%vol	2cl	7.50
Rémy Martin	37.5%vol	2cl	8.50
Grand Marnier	40%vol	2cl	9.00

