

## APÉRITIFS

<b>Pineau rouge ou blanc</b> _____ 6 cl	<b>4,10</b>
<b>Pineau extra vieux - Porto 10 ans</b> _____ 6 cl	<b>6,50</b>
<b>Kir</b> _____ 12 cl	<b>3,70</b>
<i>cassis, mûre, framboise, violette ou pêche blackcurrant, blackberry, raspberry, violet or peach</i>	
<b>Kir breton</b> _____ 12 cl	<b>3,50</b>
<i>cassis, mûre, framboise, violette ou pêche</i>	
<b>Kir royal</b> _____ 12 cl	<b>9,20</b>
<i>cassis, mûre, framboise, violette ou pêche</i>	
<b>Coupe de champagne</b> _____ 12 cl	<b>9,00</b>
<b>Coupe de Crémant</b> _____ 12 cl	<b>5,00</b>
<b>Américano «maison»</b> _____	<b>8,10</b>
<b>Punch «maison»</b> _____	<b>6,50</b>
<b>Martini, campari, porto, suze</b> _____ 6 cl	<b>4,10</b>
<b>Mojito</b> _____	<b>8,80</b>
<b>Ti punch</b> _____	<b>7,00</b>
<b>Anis : Ricard, Pastis Île de Ré...</b> _____ 2 cl	<b>3,50</b>

### L'exclusif du moulin à café 7,00

*crémant, crème de violette, cognac  
sparkling wine, violet cream, cognac*

## POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF

<b>Assiette de charcuterie</b> _____	<b>9,00</b>
<b>Duo de rillettes saumon et thon</b> _____	<b>9,20</b>
<b>Crevettes grises</b> _____	<b>10,00</b>

## ALCOOLS & LIQUEURS 4d

<b>Whiskies, gin, vodka, tequila, rhum...</b> _____	<b>6,00</b>
<b>Whiskies supérieurs Cardhu 12 ans, Aberlour 12 ans, Oban 14 ans</b> _____	<b>12,00</b>
<b>Jack Daniel's, eau-de-vie, cognac VSOP Île de Ré...</b> _____	<b>8,00</b>
<b>Cognac XO Île de Ré</b> _____	<b>10,00</b>
<b>Supplément soda</b> . _____	<b>1,00</b>
<b>Liqueurs : get, fraise des bois, malibu, baileys, grand marnier</b> _____	<b>6,00</b>

*Carte de cognacs en page 4.*

## SALADES FRAÎCHEUR

<b>Chèvre</b> _____	<b>12,00</b>
<i>salade, chèvre chaud, miel, jambon Serrano, tomates, noix green salad, goat cheese, honey, Serrano ham, tomatoes, walnuts</i>	
<b>Italy</b> _____	<b>13,00</b>
<i>salade, jambon Serrano, parmesan, tomates confites, poivrons marinés, tomates, oignon, pesto green salad, Serrano ham, parmesan cheese, marinated peppers and tomatoes, onion, pesto</i>	
<b>Terroir</b> _____	<b>13,00</b>
<i>salade, gésiers de volaille, lardons, roquefort, oeuf de caille, oignon rouge, tomates, vinaigre de framboise, noix green salad, poultry gizzard, bacon, roquefort cheese, quail's egg, red onion, tomatoes, raspberry vinaigar, walnuts</i>	
<b>Veggie</b> _____	<b>11,80</b>
<i>salade, aubergine, courgette, tomates confites, poivrons marinés, tomates, pignons de pin, cumin green salad, egg plant, zucchini, marinated tomatoes and peppers, tomatoes, pine nuts, cumin</i>	
<b>L'Agrume de Mer</b> _____	<b>16,00</b>
<i>salade, chair de crabe, saumon fumé, anchois, salicornes de L'île de Ré, tomate, pamplemousse, vinaigrette aux agrumes salad, crabmeat, smoked salmon, anchovies, salicornes de L'île de Ré, tomato, grapefruit, citrus vinaigrette</i>	

## LA MOULIN À CAFÉ 18,00

*salade, foie gras, chèvre chaud,  
saumon fumé, crevette, tomates, magret de canard  
green salad, foie gras, goat cheese,  
smoked salmon, shrimp, tomatoes, smoked duck breast*

*Prix nets en euro*

## ENTRÉE DU JOUR

consultez les ardoises

### ENTRÉES

6 huîtres N°3 Île de Ré <i>oysters</i>	9,80
12 huîtres N°3 Île de Ré <i>oysters</i>	19,60
Bulots	10,00
Crevettes grises	10,00
Crevettes de Madagascar (BIO)	16,00
Duo de rillettes saumon et thon	9,20
Assiette de charcuterie	9,00

## ASSIETTE MARINE

### 19,50

3 huîtres, bulots,  
crevettes grises  
et crevettes de Madagascar (BIO)

3 oysters, bulots, shrimps  
from Madagascar Bio

## MOULES FRITES

MUSSELS

selon saison

Marinières 13,20

Moules du moment voir ardoise

## VIANDES

Onglet de bœuf (env. 200 g)	19,00
Entrecôte Limousine XL (environ 400 g - race à viande)	25,00

Les viandes sont servies avec frites, salade, sauce poivre  
Meat served with fries, salad and pepper sauce

Viandes d'origine  
France 

## SUGGESTION DU JOUR SELON MARCHÉ

consultez les ardoises

### PÂTE PASTA

Pâte du moment  
Pasta of the moment  
voir ardoise

## LE DESSERT

à commander en début de repas  
Dessert to be ordered at the beginning of the meal

Tarte Tatin, glace caramel 8,50  
Tarte Tatin, caramel ice cream

## MENU BAMBINO 8,80

jusqu'à 8 ans

Pizza bambino  
ou Steak haché  
ou Galette jambon fromage



Crêpe au sucre  
ou Gourde au fruit  
ou Glace 1 boule au choix

Prix nets en euro

Tout changement aux menus sera facturé au prix de la carte - Supplément de 2,00 € par personne partageant un repas  
Any changes to the menus will be charged at the price a la carte - Supplement 2,00 € per person sharing a meal

LAMBRUSCO ROUGE OU ROSÉ 75 cl 20,00  
Vin pétillant - Le mariage idéal

## PIZZAS

à base de produits frais, hormis certains fruits de mer

### • BASE SAUCE TOMATE BIO •

organic tomato sauce base

<b>Marguerita</b>	11,00
<i>olives, origan, mozzarella, emmental</i> <i>olives, oregano, mozzarella, emmental</i>	
<b>Roma</b>	11,60
<i>jambon, mozzarella, emmental</i> <i>ham, mozzarella, emmental</i>	
<b>Reine</b>	11,90
<i>jambon, champignons, olives, mozzarella, emmental</i> <i>ham, mushrooms, olives, mozzarella, emmental</i>	
<b>Paysanne</b>	13,00
<i>lardons, champignons, oignons, crème fraîche,</i> <i>mozzarella, emmental, roquette</i> <i>bacon, mushrooms, onions, cream, mozzarella, emmental, rocket</i>	
<b>Corrida</b>	13,70
<i>chorizo, poivrons, chèvre, mozzarella, emmental</i> <i>chorizo, peppers, goat cheese, mozzarella, emmental</i>	
<b>Napolitaine</b>	11,90
<i>oignons, anchois, olives, mozzarella, emmental</i> <i>onions, anchovy, olives, mozzarella, emmental</i>	
<b>Cachemire</b>	13,70
<i>chèvre, poivrons marinés, tomates séchées, œuf, mozzarella, emmental</i> <i>goat cheese, marinated peppers, marinated tomatoes, egg, mozzarella, emmental</i>	
<b>Quatre fromages</b>	13,70
<i>chèvre, gorgonzola, reblochon, mozzarella, emmental</i> <i>goat cheese, gorgonzola, reblochon, mozzarella, emmental</i>	
<b>Américain</b>	14,00
<i>sauce bolognaise, poulet, sauce barbecue, mozzarella, emmental</i> <i>Bolognese sauce, chicken, barbecue sauce, mozzarella, emmental</i>	



### • BASE CRÈME FRAICHE •

fresh cream base

<b>Grand Sud</b>	14,00
<i>tomates fraîches, pesto, jambon Serrano,</i> <i>mozzarella, emmental</i> <i>fresh tomatoes, pesto, Serrano ham, mozzarella, emmental</i>	
<b>Pink</b>	14,80
<i>poireaux, saumon fumé, salicornes, mozzarella, emmental</i> <i>leeks, smoked salmon, sea asparagus, mozzarella, emmental</i>	
<b>Bleu</b>	14,70
<i>roquefort, lardons, pommes de terre, mozzarella, emmental</i> <i>roquefort cheese, bacon, potatoes, mozzarella, emmental</i>	
<b>Avalanche</b>	14,00
<i>reblochon, champignons, oignons,</i> <i>jambon Serrano, mozzarella, emmental, roquette</i> <i>reblochon, mushrooms, onions, Serrano ham,</i> <i>mozzarella, emmental, rocket salad</i>	
<b>Bambino</b> (moins de 8 ans)	6,90
<i>tomate, jambon, mozzarella, emmental</i> <i>tomato, ham, mozzarella, emmental</i>	

L'ÉPHÉMÈRE  
14,00

Fruits de mer  
(en juillet-août)

*fruits de mer, salicornes,*  
*ail, champignons,*  
*mozzarella, emmental*

*sea food, sea asparagus,*  
*garlic, mushrooms,*  
*mozzarella, emmental*

Supplément ingrédient

ou toute modification pizza ou galette 1,20

Supplément jambon Serrano 3,00

additional charge for any change : pizza or pancakes or Serrano ham

NOS PIZZAS SONT AUSSI À EMPORTER

Prix nets en euro

## CIDRE

**Kerisac** *doux ou brut*

bolée 20 cl **3,50**

pichet 50 cl **8,40**

bout. 75 cl **12,50**

**Ecusson** *rosé*

bout. 75 cl **17,30**

## GALETTES

*Servies avec salade Served with green salad*

**Complète** \_\_\_\_\_ **8,90**

*jambon, œuf et fromage  
ham, egg and cheese*

**Galette du moment** \_\_\_\_\_ **voir ardoise**

## MENU EXPRESS MIDI 13,80

*Servi uniquement le midi – Hors week end et veilles de fêtes  
served only at lunchtime - Outside weekends and holiday eves*

**Galette complète**

*Jambon, œuf, fromage*



**Crêpe**

*beurre-sucre,  
chocolat ou caramel*



**Verre de cidre** *doux ou brut* 20 cl

**Ou Vin de l'Île de Ré** 12 cl  
*blanc, rouge ou rosé*

*Tout changement aux menus sera facturé au prix de la carte - Supplément de 2.00 € par personne partageant un repas  
any changes to the menus will be charged at the price a la carte - **supplement 2.00 € per person sharing a meal***

## ASSIETTE DE 5 FROMAGES 8,70

*Plate 5 cheeses*

## DESSERTS

**Crème brûlée** \_\_\_\_\_ **7,50**

**Mousse au chocolat** *chocolate mousse* \_\_\_\_\_ **7,50**

**Panna cotta avec son coulis aux fruits ou caramel beurre salé** **7,50**

*Panna cotta with a fruit coulis or caramel sauce*

**Tarte Tatin, glace caramel** - à commander en début de repas \_\_\_\_\_ **8,50**

*tarte Tatin, caramel ice cream - dessert to be ordered at the beginning of the meal*

**Fraises selon saison**

**Sucre 6,50 • Chantilly 7,70 • Melba 9,00**

*strawberries in season : sugar - whipped cream or melba*

## LES GOURMANDS

*Accompagnés de 5 mini desserts*

**Café** \_\_\_\_\_ **9,00** **Chocolat** \_\_\_\_\_ **11,00**

**Café crème ou Thé** \_\_\_\_\_ **10,00** **Café allongé, déca ou noisette** \_\_\_\_\_ **9,30**

## COGNACS 4 CL

XO Ile de Ré \_\_\_\_\_ 10,00

Hennessy XO \_\_\_\_\_ 12,00

Hennessy Private Réserve \_\_\_\_\_ 20,00

Hennessy Paradis \_\_\_\_\_ 45,00

l'Or de Martell \_\_\_\_\_ (nous consulter)

Coupré Hors d'âge \_\_\_\_\_ 20,00

## COGNACS CAMUS

### ÎLE DE RÉ

Fine island \_\_\_\_\_ 10,00

Double matured \_\_\_\_\_ 14,00

Cliffside Cellar \_\_\_\_\_ 20,00

**Grand choix de rhums, demandez notre carte au serveur**

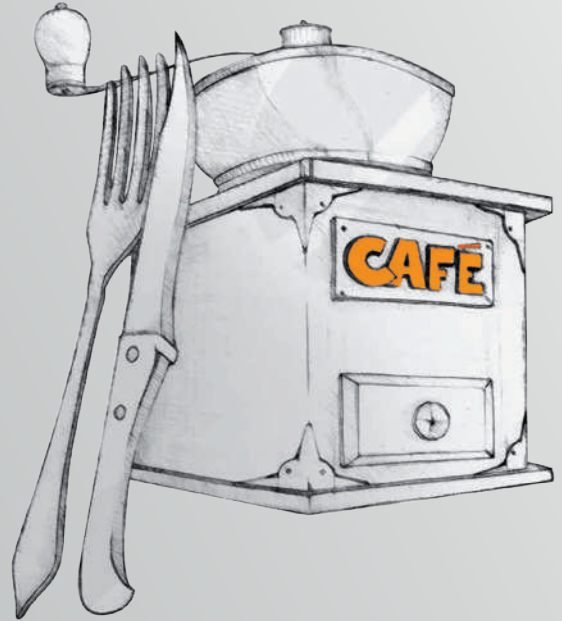
*Prix nets en euro.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

# CRÊPES

Chantilly et sauce chocolat maison - œufs plein air

<b>Beurre, sucre</b> _____ <i>butter and sugar</i>	<b>3,90</b>	<b>Banane, chocolat</b> _____ <i>banana, chocolate</i>	<b>7,00</b>
<b>Beurre, sucre, cannelle</b> _____ <i>butter, sugar, cinnamon</i>	<b>4,10</b>	<b>Macumba</b> _____ <i>nutella, coco râpé, boule de glace vanille, chantilly</i>	<b>9,00</b>
<b>Chocolat maison</b> _____ <i>chocolate (home-made)</i>	<b>5,70</b>	<i>nutella, coconut, vanilla ice cream, whipped cream</i>	
<b>Nutella</b> _____ <i>nutella (chocolate-hazelnuts)</i>	<b>5,70</b>		
<b>Miel</b> _____ <i>honey</i>	<b>5,20</b>		
<b>Citron, sucre</b> _____ <i>lemon, sugar</i>	<b>4,90</b>		
<b>Citron, miel</b> _____ <i>lemon, honey</i>	<b>5,50</b>		
<b>Caramel beurre salé</b> _____ <i>salted caramel</i>	<b>6,00</b>		
<b>Bounty</b> _____ <i>glace coco, noix de coco râpée, sauce chocolat, chantilly</i>	<b>9,00</b>		
<i>coconut, grated coconut, chocolate sauce, whipped cream</i>			



## LES INÉDITS

**Crêpes confitures artisanales BIO de l'île de Ré 6.20**  
*pancakes, jams and crepes from the organic farming of the Ré Island*

**Abricot - lavande** *ou* **Fraise - coquelicot**  
*ou* **Poire - gingembre** *ou* **Framboise - myrtille et violette**  
*ou* **Banane - ananas et rhum**

**90 % de fruits  
après cuisson**

**Le Jardin de Lydie  
Bois Plage en Ré**

## SUPPLÉMENTS EXTRA

<b>Boule de glace</b> _____ <i>scoop of ice cream</i>	<b>2,40</b>
<b>chantilly "maison"</b> _____ <i>home-made whipped cream</i>	<b>1,50</b>
<b>Amandes ou coco râpée</b> _____ <i>toasted almonds or grated coconut</i>	<b>1,50</b>
<b>Sauce chocolat chaud "maison"</b> _____ <i>hot home-made chocolate sauce</i>	<b>1,50</b>

Prix nets en euro

# GLACES ARTISANALES

Artisanal ice cream



Le label Entreprise du Patrimoine Vivant est une marque de reconnaissance de l'Etat distinguant les entreprises françaises disposant d'un savoir-faire



Toutes nos glaces sont sans gluten



Antolin depuis 1916  
référéncé Gault et Millau

## CLASSIQUES

**Café ou Chocolat Liégeois** \_\_\_\_\_ 8,50

glace vanille, glace café ou chocolat,  
sauce mokka ou chocolat, chantilly  
vanilla ice cream, coffee or chocolate ice cream,  
mokka or chocolate sauce, whipped cream

**Dame Blanche** \_\_\_\_\_ 8,50

glace vanille, sauce chocolat, chantilly  
vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

**Banana Split** \_\_\_\_\_ 9,00

glace vanille, chocolat et fraise, banane fruit,  
sauce chocolat, chantilly  
vanilla ice cream, chocolate and strawberry,  
banana fruit, chocolate sauce, whipped cream

## AVEC ALCOOL

**Colonel** \_\_\_\_\_ 9,00

sorbet citron, vodka  
lemon sorbet with vodka

**Dijonnaise** \_\_\_\_\_ 9,00

glace vanille, sorbet cassis,  
crème de cassis, chantilly  
vanilla ice cream, blackcurrant sorbet,  
blackcurrant cream, whipped cream

**Brésilienne** \_\_\_\_\_ 9,00

glace café et rhum-raisin, rhum blanc, chantilly  
coffee and rum-grape ice cream, white rum, chantilly

**Gourmande** \_\_\_\_\_ 9,00

glace caramel au beurre salé et café,  
liqueur de café, chantilly  
salted butter caramel ice cream and coffee,  
coffee liqueur, whipped cream

**Mojito** \_\_\_\_\_ 9,00

sorbet citron vert, sucre de canne, menthe, rhum blanc  
lime sorbet, cane sugar, mint, white rum

## COMPOSEZ VOTRE COUPE

<b>1 boule</b> (scoop) _____	<b>2,40</b>
<b>2 boules</b> _____	<b>4,80</b>
<b>3 boules</b> _____	<b>7,20</b>

## Suppléments *Extra*

Boule de glace <i>scoop of ice cream</i> _____	2,40
Chantilly "maison" _____ <i>home-made whipped cream</i>	1,50
Amandes ou coco râpée _____ <i>toasted almonds or grated coconut</i>	1,50
Sauce chocolat chaud "maison" _____ <i>hot home-made chocolate sauce</i>	1,50

## NOS CRÉATIONS

**Olympe** \_\_\_\_\_ 8,50

glace fraise et pistache,  
coulis de fruits rouges, chantilly  
strawberry and pistachio ice cream,  
red fruit coulis, whipped cream

**Anglaise** \_\_\_\_\_ 8,50

glace chocolat et menthe-chocolat,  
sauce chocolat, chantilly  
chocolate and mint-chocolate ice cream,  
chocolate sauce, chantilly

**Copacabana** \_\_\_\_\_ 8,50

sorbet passion et citron, glace noix de coco,  
coulis de fruits rouges  
sorbet passion and lemon, coconut ice cream,  
red fruit coulis

**Chocolatissimo** \_\_\_\_\_ 8,50

glace chocolat et stracciatella,  
sauce chocolat, chantilly  
chocolate and stracciatella ice cream,  
chocolate sauce, chantilly

## COUPE CUPIDON 19.00

2 personnes

5 boules de glace ou sorbet au choix,  
champagne et macarons  
5 scoops of ice cream or sorbet of your choice,  
champagne and macaroons

## CRÈMES GLACÉES ARTISANALES

Vanille Bourbon Madagascar,  
Café expresso,  
Chocolat craquant,  
Noix de coco,  
Caramel fleur de sel de l'Île de Ré,  
Rhum raisin,  
Menthe chocolat,  
Pistache de Sicile,  
Stracciatella,  
Fraises Sengana

## SORBETS ARTISANAUX

Cassis, Citron vert, Fruit de la passion

Prix nets en euro

# SÉLECTION DE VINS DE L'ÎLE DE RÉ

BLANCS	verre 12 cl	carafe 50 cl	bout 75 cl
Royal de Ré, vin de pays charentais _____	4,00	13,00	18,00
Ré Blanc BIO Domaine Pelletier _____	5,00	17,50	25,00
Chardonnay Prestige Bio Domaine Pelletier _____			30,00
Sauvignon Prestige Bio Domaine Pelletier _____			30,00
ROSÉS			
Rosé des Dunes, vin de pays charentais _____	4,00	13,00	18,00
Ré rosé Conversion Bio, Domaine Pelletier _____	5,00	17,50	25,00
Rosé Prestige Conversion Bio, Domaine Pelletier _____			30,00
ROUGES			
Soif d'Evasion, vin de pays charentais _____	4,50	14,50	21,00
Ré BIO domaine Pelletier _____	5,00	17,50	25,00

## VINS DE RÉGIONS ET DE PROPRIÉTÉS

*Millésimes consultez votre serveur*

BLANCS	verre 12 cl	carafe 50 cl	bout 75 cl
Chardonnay _____	4,80	16,00	23,00
Bordeaux Dourthe N° 1 Sauvignon AOC _____	5,00	17,50	25,00
St Croix du Mont, Château Pavillon AOC moelleux _____	7,00	27,00	39,00
Beaujolais Villages, Domaine des Nugues AOC _____	6,00	21,00	30,00
Gold Mountain (Afrique du Sud) _____	4,50	14,50	20,00
Chablis, Domaine Vocoret, AOC _____			34,00
Quincy Vieilles Vignes Domaine du Tremblay AOC _____			34,00
Menetou Salon Saint Céol AOC _____			39,00
ROSÉS			
Anjou, Jean de la Roche, demi-sec AOP _____	4,50	14,50	21,00
Bordeaux, Dourthe N°1 AOC _____	5,00	17,50	25,00
Lou Peyrassol, Côtes de Provence, AOP _____	5,00	18,00	26,00
Mareuil, Fiefs Vendéens AOC _____			25,00
Beaujolais Village, Domaine des Nugues AOC _____			28,00
Château Peyrassol, Provence AOC _____			39,00
Lambrusco Italie pétillant _____			20,00

*Prix nets en euro -*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

# VINS DE RÉGIONS ET DE PROPRIÉTÉS

Millésimes consultez votre serveur

## ROUGES

	verre 12 cl	carafe 50 cl	bout 75 cl
Saumur Champigny, Les Sables, AOC _____	5,00	17,50	25,00
Mareuil, Fiefs vendéens AOC _____	5,00	17,50	25,00
Chinon, Vieilles Vignes, Domaine de la Commanderie	5,00	17,50	25,00
Bordeaux, Dourthe N°1 AOC _____	5,50	19,50	28,00
Côtes de Bordeaux, Château Ricaud, Cadillac, AOC			30,00
Graves, Château la Garance, AOC _____			30,00
Crozes Hermitage Etienne Pochon, AOC _____			39,00
Haut-Médoc, Diane de Belgrave, AOC _____			40,00
Menetou Salon, Le Prieuré de Saint Céols AOC			40,00
St Emilion Grand Cru, Château Grand Barrail, AOC			49,00
St Emilion Grand Cru, Château Musset Chevalier, AOC			51,00
Pessac Léognan, Château Carbonnieux, Grand Cru classé de Graves AOC _____			90,00
Morgon, Domaine des Nugues AOC _____			35,00
Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune _____			42,00
Lambrusco Italie pétillant _____			20,00

## MAGNUM ROUGE ET ROSÉ 150 cl

Côtes de Bordeaux, Château Ricaud, AOP _____	50,00
Lou Peyrassol, Côtes de Provence, AOP _____	44,00

## CHAMPAGNES

75 CL

Thienot brut _____	65,00
Ruinart brut _____	75,00
Ruinart Rosé _____	98,00
Roederer Brut premier _____	75,00
Roederer Cristal _____	260,00
Moët & Chandon	
Cuvée Dom Pérignon _____	240,00

## VIN PÉTILLANT

Crémant de Loire Brut	27,00
-----------------------	-------

## EAUX MINÉRALES

	50 cl	100 cl
Evian _____	5,00	6,00
S. Pellegrino _____	5,00	6,00
Perrier Fines Bulles _____	5,00	6,00

### INFORMATION ALLERGÈNES

Chers clients, merci de nous mentionner un allergène ou une intolérance, nous ferons le maximum pour modifier votre plat ou garniture susceptibles de contenir l'un des allergènes suivants :

céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybridées) et les produits à base de ces céréales. Crustacés et produits à base de crustacés. / Œufs et produits à base d'œufs / Poissons et produits à base de poissons / arachides et produits à base d'arachides / soja et produits à base de soja / Lait et produit à base de lait (y compris le lactose) / Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadamia, noix du Queensland, et produits à base de ces fruits) / céleri et produits à base de céleri / moutarde et produits à base de moutarde / graines de sésame et produits à base de graines de sésame / anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de so2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant / Lupin et produits à base de lupin ou mollusques et produits à base de mollusques.

Prix nets en euro- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Photo non contractuelle