

POUR COMMENCER

Foie gras au Beumes de Venise et brioche dorée	18 €
Tataki de thon juste snacké	18 €
Courgette farcie, bohémienne de légumes, copeaux de parmesan, coulis de tomate cœur de bœuf	16 €

ENSUITE

Brochette d'aiguillette de canard	34 €
Ris de veau, jus corsé et piment d'Espelette	40 €
Filet de daurade royale, caviar d'aubergine	36 €

POUR LES VÉGÉTARIENS

Courgette farcie façon bohémienne et mozzarella burrata	24 €
---	------

POUR LES AMATEURS DE VIANDE SAIGNANTE

Filet de bœuf charolais, sauce échalote	39 €
Chaud-froid de bœuf, sauce vierge herbes et noisettes	39 €

FROMAGES

Planche de fromages affinés	14 €
-----------------------------	------

UNE NOTE SUCRÉE

Dôme chocolat 70 %, framboise et rose	12 €
Infusion hibiscus, fruits d'été, sorbet pêche et madeleine	12 €
Coque abricot-pêche et chocolat blanc	12 €

Francky Schlosser

TOUTE L'ANNÉE, EN SEMAINE

La formule du jour

hors jours fériés · sous réserve de disponibilité

35 €

Entrée, plat, dessert

30 €

Entrée et plat, ou plat et dessert

Pour les enfants un menu à 28 €, avec boisson et dessert au choix

Au bar ou en terrasse, un simple apéritif

Réunion improvisée, afterwork, détente entre amis : un cocktail ou un verre de vin, et une planche à partager. Carte des vins et des cocktails sur demande.

...tout est là, détendez-vous !

Réceptions, fêtes de famille

Jusqu'à 60 personnes au Moulin, en salle ou en terrasse.

Séminaires et conférences

Jusqu'à 100 en salle au Domaine la Roque, à 200 m.

Réceptions et mariages XL

Le Garden Lounge : 120 assis, 200 debout.



Lundi au samedi, midi et soir · dimanche midi

382 route de la Roque, 84210 Althen-des-Paluds

04 90 28 73 98 · contact@moulin-rive-gauche.fr · moulin-rive-gauche.fr

Hôtel partenaire : Moulin de la Roque · 04 90 62 14 62