Cuisine “faite maison”

Cher Client,

Nous vous remercions de faire une pause gourmande à la Mulette, restaurant situé aux abords de la cité médiévale de Moncontour (classé parmi les plus beaux villages de France). Dans un cadre coloré et moderne, l'équipe familiale vous accueille midi et soir pour un moment riche en saveurs. Une cuisine du marché, une touche d'originalité et le respect de bons produits sauront réveiller vos papilles. Notre capacité d'accueil est adaptée pour vos repas d'affaires et séminaires.

Vous le savez l’ensemble de notre carte est “Faite Maison”.
A ce titre, le récent décret sur le “Fait Maison” précise que nous n’avons pas l’obligation d’un affichage plat par plat. Le décret nous demande également de préciser la définition officielle du fait maison : Le “Fait Maison” est une cuisine fabriquée dans l’entreprise à partir de produits bruts.
Nos sauces peuvent être élaborées à partir de fonds blanc, brun et fumet et demi-glace. Nos glaces ne sont pas élaborées sur place, mais fournies par Relais d’Or Miko
Nous vous souhaitons un excellent appétit et vous remercions de nous honorer de votre attention.



IDÉE CADEAU

Offrez un chèque cadeau du montant
de votre choix

Les boissons

Apéritifs

Ricard 2,5cl	3.30€
Porto, Suze, Martini Blanc ou Rouge	4.40€
Kir vin blanc sauvignon 10cl	4,00€
Kir Breton 12cl	4,00€
Kir Pétillant 12cl	5,50€
Coupe de Champagne 12cl	12,00€
Gin ou Vodka ou Rhum 4cl	5,50€

Les Whiskies

Monkey Shoulder 4cl	7,00€
Jack Daniel's 4cl	7,00€
Nikka 4cl	9,00€
Knockando 4cl	10,00€
Galaad single malt breton 4cl	10,00€
Ailsa Bay (tourbé) 4cl	14,00€

Bière à la pression

	Leffe
25cl	4,70€
33cl	5,60€
50cl	8,50€

Philomenn bière artisanale blonde, rousse, triple, blanche 33cl	6,60€
Bière sans alcool 33cl	5,60€

Les vins au verre

Vins blancs

IGP pays d'Oc chardonnay 12cl	4,60€
AOC Côteaux du layon 12cl	4,90€
IGP Pays d'Oc Sauvignon 12cl	4,60€
AOP Pessac Léognan 12cl*	8,50€
AOP Pouilly Fumé 12cl*	9,00€
AOP Puligny Montrachet 12cl*	16,80€

Vins rosés

IGP Ile de Beauté vin corse 12cl	4,60€

Jus de fruits et Sodas

Coca-cola ou sans sucre 33cl	4,00€
Limonade 33cl	4,00€
Fuze-tea à la peche 25cl	3,90€
Plancoêt intense 33cl	4,00€
Jus de fruits BIO local 25cl	5,00€

Orange, ananas, pomme-abricot, pomme, ACE, pomme-rhubarbe, pomme-fraise, pamplemousse



Vins rouges

IGP Pays d'Oc merlot 12cll	4,60€
VDF Pinot de Noir de Bourgogne 12cl	4,60€
AOP lussac saint-émilion 12cl	4,80€
AOP Pessac Léognan 12cl*	8,50€
AOP Maranges 12cl*	10,00€
AOP Terrasse du Larzac 12cl*	10,00€
AOP Gigondas 12cl*	10,00€

- système de service coravin

Prix nets et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les boissons

Les cocktails

AVEC ALCOOL

Pina-colada (20cl) rhum, noix de coco, jus d'ananas	8€
L'orgasme (20cl) vodka, cointreau, curaçao, jus d'ananas	8€
L'Airbus (20cl) triple sec, jus d'orange, sirop de fraise, pétillant	8€
Gin Fizz (15cl)	8€
Cocktail du mois sur ardoise	8€
Apérol Spritz (14cl)	7,50€
Limoncello Spritz (14cl)	7,50€
Saint-Germain Spritz (14cl)	9,50€
Américano maison (12cl)	7,50€



SANS ALCOOL

Le Tryo (25cl) jus d'orange, jus de pomme, jus d'ananas, sirop de fraise	6,50€
La Mulette (25cl) jus d'orange, jus d'abricot, jus d'ananas, sirop de cerise	6,50€
Limonade citron-grenade (25cl) citron , sirop de grenadine, eau pétillante, angostura	6,50€
Pina sans alcool (25cl) jus d'ananas, lait de coco	6,50€

Eaux minérales

	1/2L	1L
Plancoêt plate	2,90€	4,50€
Plancoêt fines bulles	2,90€	4,50€

Prix nets et service compris

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

Menu du jour

du mardi au vendredi
uniquement le midi sauf jours fériés

Entrée+Plat+Dessert
20€
ou
Entrée+Plat ou Plat+Dessert
17€

Menu du Marché à 34€

Camembert rôti au miel et son pain au lait
ou
Entrée du moment (noté sur le chevalet)
ou
6 huîtres n°3 de Fréhel

■

Poisson du jour (noté sur le chevalet)
ou
Burger au choix (noté sur la page nos burgers)
ou
viande du moment avec (noté sur le chevalet)

■

dessert maison (hors café gourmand)
ou
Coupe glacée

Prix nets et service compris

Menu Le Voilier
à 43€

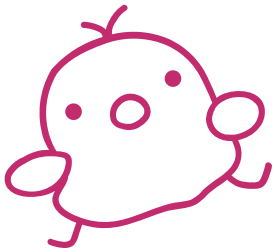
Noix de Saint-Jacques du moment (noté sur le chevalet)
ou
9huîtres n°3 de Fréhel
ou
Foie gras de canard maison et son pain au lait toasté avec sa confiture de figues

■

Trio de poisson (noté sur le chevalet)
ou
Brochette de noix de saint jacques et spianata piccante avec ses légumes
ou
Entrecôte (VBF) sauce béarnaise servie avec des frites maison et sa salade verte
ou
Filet de boeuf (VBF) sauce au poivre servi avec des frites maison et sa salade verte

■

assiette de fromages
possibilité de prendre fromages + dessert avec un supplément de 5€
ou
dessert maison
ou
Coupe glacée



Menu Poussin 13,50€ jusqu'à 12 ans

steak haché (VBF)
ou
Nuggets de poulet (origine france)
ou
le poisson du marché

servi avec des frites

+

Glace 2 boules
+
1 verre de jus d'orange ou de jus de pomme ou de coca

Prix nets et service compris

La carte

Entrées

- les 6 huîtres de Fréhel n°3 **10,60€**
- les 9 huîtres de Fréhel n°3 **14,90€**
- les 12 huîtres de Fréhel n°3 **18,90€**



- Foie gras de canard maison et son pain au lait toasté avec sa confiture de figues **16,50€**
- Noix de Saint-Jacques du moment (noté sur le chevalet) **16,50€**
- Camembert rôti au miel et son pain au lait **11,50€**
- entrée du moment noté sur le chevalet



Nos Burgers

- **Cheddar Burger** **18,00€**

  steak haché (VBF), cheddar, tomates, cornichons,jambon speck,sauce béarnaise et servi avec des frites maison

- **Seguin Burger** **18,00€**

  steak haché (VBF), chèvre, tomates, cornichons, jambon speck, sauce béarnaise et servi avec des frites maison

- **Burger auvergnat** **18,00€**

  steak haché (VBF), bleu d'auvergne, tomates, cornichons, jambon speck, sauce béarnaise et servi avec des frites maison

- **Fish Burger** **18,00€**

  poisson blanc, cheddar, tomates, salade, sauce béarnaise et servi avec des frites maison

- **Veggi Burger** **18,00€**

  steak végétal, chèvre, tomates, salade cornichons, sauce béarnaise et servi avec des frites maison

Prix nets et service compris

Côté Mer

- Poisson du jour noté sur le chevalet **21,00€**
- Trio de poisson noté sur le chevalet **24,50€**
- Brochette de noix de Saint-Jacques et spianata piccante avec ses légumes **26,00€**





Côté terre

- viande du moment notée sur le chevalet
- Entrecôte (VBF) sauce béarnaise **26,00€**
- Filet de boeuf (VBF) sauce au poivre **27,00€**

- Supplément sauce **2€**
- Supplément Frites maison **4€**

Toutes nos viandes sont accompagnées de Frites maison et salade



Prix nets et service compris

Nos desserts

Desserts maison

Mi-cuit au chocolat (9min)	8,50€
Tiramisu du moment	8,50€
Crème brûlée à la fève tonka	8,00€
Café gourmand surprise	9,00€



Fromages

Assiette de fromage	8,50€
Sup Assiette de fromage menu le voilier	5,00€
Fromage blanc	5,00€

Coupes glacées

Breizh Glacée 8,50€
crème glacée vanille, caramel, nougat, sauce caramel, crème fouettée

L'exotique 8,50€
sorbet citron vert, mangue, passion
coulis de fruits rouges, crème fouettée

Dame Blanche 8,50€
crème glacée vanille, chocolat chaud, crème fouettée

Dame Noire 8,50€
crème glacée chocolat, chocolat chaud, crème fouettée

Chocolat liégeois 8,50€
crème glacée chocolat, vanille, chocolat chaud, crème fouettée

Caramel liégeois 8,50€
crème glacée caramel fleur de sel, vanille, sauce caramel, crème fouettée

Café liégeois 8,50€
crème glacée café, vanille, sauce moka, crème fouettée

L'Estivale 8,50€
crème glacée fraise, sorbet framboise, cassis, coulis de fruits rouges, crème fouettée

Coupes des Iles 9,00€
sorbet citron vert, mangue, passion rhum *,

Coupe Colonel 9,00€
sorbet citron vert, vodka *

1 boule de glace 3,10€
2 boules de glace 6,00€
3 boules de glace 8 €
Sup crème fouettée 1,50€

NOS PARFUMS : vanille, caramel fleur de sel, café, chocolat Noir, nougat, framboise, fraise, mangue, passion, citron vert, cassis

Prix nets et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération