

# LA MOULERIE



P O R T - E N - B E S S I N



R E S T A U R A N T - B A R



Chères clientes, chers clients,

Notre carte a été volontairement réduite afin de privilégier l'essentiel : la qualité, la fraîcheur et l'authenticité.

Nous travaillons et sélectionnons avec soin et au fil des saisons des produits frais, dans la mesure du possible, locaux et fait maison, pour vous proposer une cuisine sincère et gourmande.

Nous avons fait des moules notre spécialité que nous déclinons à travers des recettes généreuses et créatives mettant à l'honneur toute leur richesse et leur finesse.

Chaque plat est préparé sur place avec exigence et passion dans le respect des saveurs et de notre terroir.

Cette approche nous permet de vous garantir une cuisine authentique, où chaque assiette, chaque plat reflètent notre engagement pour le goût et la simplicité, tout en veillant à vous proposer des prix justes et accessibles, en accord avec notre volonté de partager une cuisine de qualité au plus grand nombre.

Au plaisir de vous accueillir et de vous faire plaisir.

L'équipe de La Moulerie.



shutterstock.com : 2648361737

## NOS SPECIALITES DE MOULES

⚓ Moules marinières 16.50€

La classique : oignons, vin blanc, persil



⚓ Moules marinières à la crème ou à la crème d'ail 17,50€

La crémeuse : Base marinière, crème ou crème d'ail, ail confit et ail frit



⚓ Moules au Gorgonzola ou au Camembert 18,50€

La fromagère : Base marinière, crème au gorgonzola  
ou au camembert



⚓ Moules à la Basque 20,50€

La piquante : Base marinière, piquillos, poivrons cristallisés, chorizo, piment  
d'Espelette, flambé à la liqueur Izarra



⚓ Moules à la bisque de crustacés 19,50€

La divine : Base marinière, bisque de crustacés maison



⚓ Moules au Noilly Prat 18,50€

L'exquise : Base marinière, sauce Noilly Prat maison



⚓ Moules à la Normande 17,50€

La locale : Base marinière, crème au cidre, pommeau et calvados,  
pommes caramélisées et champignons de Paris



Toutes nos moules sont servies avec frites

*Prix nets TTC service compris*

# NOS PLATS À LA CARTE

## Les entrées

### Duo de saumon 19€

saumon gravelax maison, rilette de saumon maison, gelée de citron, sauce citron-gingembre

### Œufs mimosa à la chair de tourteau 15€

œufs de poisson, et mesclun de salade

### Planche de saucisson à partager pour 2 personnes 17€

½ saucisson au choix par personne : nature, poivre, noisette, beaufort  
(Supplément fromage : camembert et tomme normande 5€)

### Salade de chèvre chaud et miel d'ail 18€

toasts de chèvre chauds, miel à l'ail maison, tomates confites maison, graines torréfiées, pickels d'oignons rouges, mesclun de salade

## Les plats

### Poisson du moment 23€

riz pilaf, poêlée de légumes du moment et sauce Noilly Prat

### Linguines aux moules, crevettes et bisque de crustacés maison 22€

### Entrecôte, frites, salade 26€

Sauce au choix : béarnaise, camembert ou gorgonzola

### Filet de poulet façon viennoise 22€

servi avec linguines, sauce crème à l'ail ou camembert

### Burger Classique 18.50€

steak haché, double cheddar, salade, cornichons, ketchup,  
sauce maison, servi avec frites et mayonnaise maison

### Burger Normand 19.50€

steak haché, cheddar, camembert, salade, cornichons, ketchup,  
sauce maison, servi avec frites et sauce camembert



## *Fromage et desserts*

### Trilogie de fromages 8€

camembert, Tomme Normande, gorgonzola et salade verte

### Crème brûlée maison 8€

Mi-cuit au chocolat maison, glace vanille,  
cacahuètes caramélisées 8€

### Baba au rhum 9€

crème chantilly, caramel beurre salé maison et glace au choix

Tarte tatin maison, glace vanille et caramel au beurre salé 9€

### 2 boules de glace 6€

vanille, chocolat, café, fraise, citron

**MENU ENFANT 12.50€**

jusqu'à 12 ans

Nuggets de poulet ou steak  
haché servi avec frites

Moules marinière portion  
enfant

2 boules de glace  
parfum au choix

## CARTE DES BOISSONS

### VINS EFFERVESCENT

Coupe de Prosecco - 12cl 9€

### COCKTAILS

Cocktail maison (pommeau, crème de mûres, prosecco) - 12cl 9€

Mocktail maison (pêche de vigne, pomme, ananas, citron, sirop de fraise) - 20cl 6€

Américano (campari, martini rouge, touche de gin, angostura bitter, soda) - 12cl 9€

Dry martini (gin tanqueray, vermouth dry) - 12cl 11€

Manhattan (jack daniel's, martini rouge, angostura bitter) - 8cl 9€

Apérol Spritz (apérol, soda, prosecco) - 15cl 9€

Saint-Germain Spritz (liqueur Saint-Germain, soda, prosecco) - 15cl 11€

Gin ou vodka tonic - 20cl 9€

### APÉRITIFS

Porto blanc ou Rouge - 8cl 7€

Martini rouge ou blanc - 6cl 7€

Pastis Henri Bardouin - 4cl 7€

Campari - 6cl 7€

Gin tanqueray / Vodka sobieski - 4cl 7€

Rhum Bacardi - 4cl 7€

Kir vin blanc - 12cl 8€

Kir pétillant au prosecco - 12cl 13€

Kir normand - 12cl 7€

Pommeau de Normandie - 8cl 6€

Verre de cidre - 12cl 6€

### WHISKY ET BOURBON

Jack Daniel's - 4cl 9€

Jameson - 4cl 8€

Johnny Walker red label - 4cl 8€

### BIÈRES

Pression Stella Artois ou Leffe - 25cl ou 50cl 5€ / 9€

Goudale sans alcool - 25cl 6€

### Softs

Jus de fruits - 20cl (orange, pamplemousse jaune abricot, pomme, ananas) 5€

Sodas - 33cl : Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier, Limonade 5€

Soda - 25 cl : Schweppes, Orangina, Fuze-Tea 5€

<b>EAUX</b>		
Plate ou gazeuse - 50 cl ou 1L		4€/6€
<b>BOISSONS CHAUDES</b>		
Expresso, café allongé		2.30€
Double expresso, Thé, infusion		4€
Café ou thé au lait, cappuccino, latte macchiato, chocolat chaud		4.50€
Irish Coffee		9€
<b>DIGESTIFS</b>		
Cognac - 4cl		10€
Calvados hors d'âge - 4cl		10€
	<b>Verre - 12cl</b>	
<b>VINS BLANCS 75cl</b>		
IGP Combe Pilat "viognier", domaine Chapoutier	6€	31€
IGP Pays d'Oc Cent pour Cent chardonnay, domaine Peyra	7€	35€
AOP 1/2 Chablis 37.5cl		22€
<b>VINS ROUGES - 75cl</b>		
AOP Chinon clos de l'Echo, domaine Couly Dutheil	7€	
IPG Pays d'Oc Cent pour Cent pinot noir, domaine Peyra	6€	32€
AOP Côte du Rhone Belleruche, domaine Chapoutier	7€	33€
AOP 1/2 Côte du Rhône Belleruche, domaine Chapoutier 37.5cl		17€
<b>BOUTEILLE DE CIDRE - 75cl</b>	6€	19€
<b>CARAFE DE VIN BLANC, ROSE OU ROUGE</b>	25cl	50cl
	6€	12€