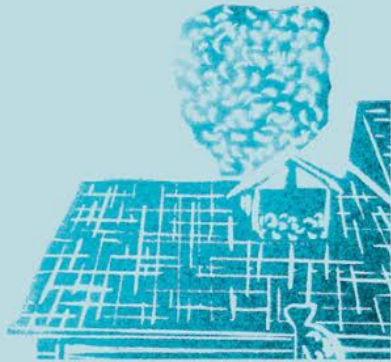
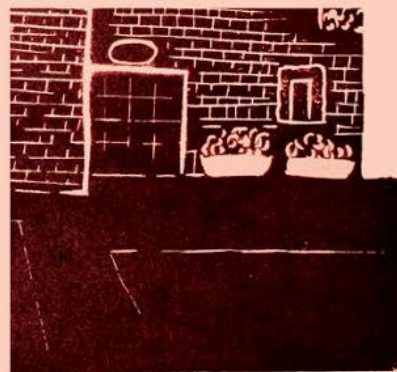
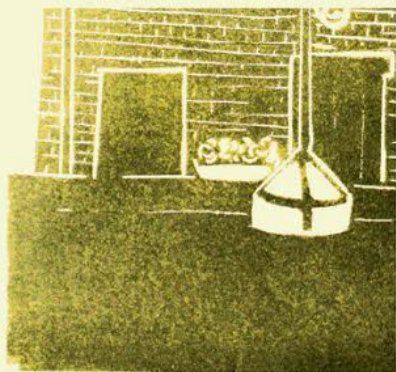


**Christophe et son équipe  
ont le plaisir de vous accueillir au Moulin,  
pour vous faire découvrir une cuisine « maison »  
à partir de produits frais.**



# Le Moulin

13 avenue Saint Francois de Sales 74 200 Thonon Les Bains - 04 50 26 29 43 - [www.lemoulin-thonon.com](http://www.lemoulin-thonon.com)



Photographie © C. - www.lemoulin.fr

## Un petit mot sur Christophe et Florence

Christophe a été chef de rang à La Flotille (Château de Versailles), puis chef et gérant du Chamillard (Parc de Saint-Cloud), son épouse Florence était institutrice puis directrice d'école au Pecq (Yvelines).

Leur projet était de se rapprocher de la famille Morzinoise tout en conciliant l'amour de la bonne cuisine pour l'un et de l'enseignement pour l'autre.  
C'est chose faite !

**Fermeture hebdomadaire dimanche et lundi**

## Nos formules

au choix dans la carte suppléments: foie gras 4€, côte de bœuf 5€		
<b>Formule découverte</b> <b>27€</b>  entrée + Plat	<b>Formule douceur</b> <b>25€</b>  Plat + Dessert	<b>Formule dégustation</b> <b>31€</b> Entrée + Plat + Dessert

**Menu enfant 9€**  
 Jusqu'à 12 ans  
 pizza au choix ou steak haché + dessert

## Nos pizzas

<b>Reine</b> (tomate, jambon, champignon, fromage)	10€	<b>Norvégienne</b> (tomate, oignon, saumon frais, fromage, crème fraîche)	12€
<b>Royale</b> (tomate, jambon, champignon, fromage, œuf)	12€	<b>Espagnole</b> (tomate, oignon, poivron, chorizo, fromage)	12€
<b>Quatre saisons</b> (tomate, poivron, champignon, cœur d'artichaut, fromage)	12€	<b>Chevrette</b> (tomate, jambon, oignon, fromage de chèvre)	12,€
<b>Savoyarde</b> (tomate, jambon cru, oignon, reblochon)	12€	<b>Quatre fromages</b> (tomate, reblochon, roquefort, chèvre, fromage)	12€

## Végétarien

Grande assiette végétarienne      11€  
 Tagliatelles aux légumes ou à la crème      11€

Formule « midi » Le midi, du mardi au vendredi, sauf jour férié au choix dans notre ardoise du jour		
entrée + Plat (ou pizza)  <b>15€</b>	Plat (ou pizza) + dessert  <b>15€</b>	entrée + Plat (ou pizza) + dessert  <b>18€</b>

## Nos entrées

Risotto aux queues de gambas sauce curry	10€
Salade verte ou mixte	4€
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan	9€
Foie gras de canard maison	14€
Beignet de pomme de terre au reblochon et jambon cru	9€
Salade de chèvre chaud	9€
Tartare de concombre et saumon	9€
Terrine de gibier et sa confiture d'oignon	9€
Assortiment de charcuteries	9€

## Nos plats

Médallions de lotte sauce agrume	19€
Filets de perche meunière ou provençale	23€
Tartare de saumon, frites et salade	17€
Gambas grillées à l'aigre douce	23€
Risotto aux queues de gambas sauce curry	22€
Souris d'agneau aux abricots	21€
Côte de bœuf 450gr sauce au choix	27€
(sauce:poivre,béarnaise,roquefort)	
Tartare de bœuf frites et salade	19€
Rognon de veau à la graine de moutarde	19€
Porc ibérique salsa tomate et chorizo	18€
Carpaccio de bœuf frites et salade	17€
Magret de canard au vinaigre de framboise	19€
Pavé de cerf aux aïelles et sa garniture d'automne	22€

## Nos Fromage et desserts

Assiette de fromages	7€
Crème brûlée à la vanille	7€
Douceur glacée du moment	7€
Profiteroles au chocolat	7€
Tiramisu	7€
Fondant au chocolat	7€
Dessert du jour	7€

Café ou thé gourmand  
7€

## Apéritifs

Kir	10cl	3,80€
Coupe de champagne	12cl	8€
Apéritif « le moulin »	12cl	4,50€
Martini,Porto,campari,suze	5cl	4,50€
whisky,vodka,gin,rhum	4cl	6€
Glenfiddich,Jack Daniels	4cl	7€
Mojito	12cl	6,50€
Anis	4cl	4,10€
Américano « maison »	8cl	6,50€
Bière pression leffe	25cl	3,80€
Bière du leman bte	33cl	4,50€
Jus de fruits,soda	25cl	3,50€

## Eaux minérales

Evian,Badoit	75cl	4,50€
	33cl	3,20€

## Cafés & digestifs

Café,décaféiné	2,10€
Thé,infusion	3,20€
Café gourmand	7€
Thé gourmand	7€
Irish coffee	8€
Cognac,calvados,génépi,get 27	7€
Armagnac,vieille prune	7€
Poire,framboise,mirabelle	7€

## CARTE DES VINS

### Pichet

vin de pays IGP blanc, rosé, rouge

verre	25cl	50cl
3,50 €	4,50 €	8,00 €

### Blancs

75cl	50cl	37,5cl
------	------	--------

### Rouges

75cl	50cl	37,5cl
------	------	--------

### Haute Savoie

Château Ripaille	21,00 €	14,00€
Chignin Bergeron	28,00 €	18,00€

### Haute Savoie

Chignin ganay	19,00 €
---------------	---------

### Savoie

Roussette Marestel	25,00 €	16,00€
--------------------	---------	--------

### Bourgogne (louis latour)

Bourgogne pinot noir	24,00 €	15,00€
Santenay	42,00 €	
Beaune 1er cru	50,00 €	28,00€

### Côtes de Gascogne

Domaine Tariquet	23,00 €
------------------	---------

### Bordeaux

Bordeaux	21,00 €	13,00€
Pessac Léognan	29,00 €	
Lalande pomerol	33,00 €	
Saint Emilion grand cru	41,00 €	

### Loire

Château de Sancerre	27,00 €	16,00€
---------------------	---------	--------

### Bourgogne

Saint-véran	26,00 €	
Chablis	36,00 €	22,00€

### Loire

Château de Sancerre	27,00 €	16,00€
---------------------	---------	--------

### Haute Savoie

Chignin	19,00 €	13,00€
---------	---------	--------

### Côte du Rhone

Cote du rhone	20,00 €	13,00€
Vacqueyras	23,00 €	16,00 €
Crozes Hermitage	33,00 €	21,00€
Châteauneuf	41,00 €	

### Provence

Côte de Provence	22,00 €	16,00 €
Bandol	29,00 €	22,00 €

### Champagnes

Deutz brut classic	55,00 €	
Deutz rosé	70,00 €	35,00€

### Languedoc Roussillon

Faugères les collines	22,00 €	14,00 €
-----------------------	---------	---------