


Le Parc du Moulin

LE BARBECUE DU MOULIN
DE 12H00 À 14H30

entrées du Moulin

- Salade mixte (tomates concombre courgette) - 12 € 
- Gaspacho Andalou, billes de mozzarella au pistou - 15 €
- Salade provençale du Moulin (melon, tomates cerises, mesclun, chèvre) - 16 €
- Salade composée au magret de canard - 18 €
- Carpaccio de bœuf charolais mariné au pistou rouge et pétales de parmesan - 20 €
- Tataki de saumon et thon mariné, graines de sésame, guacamole épicé - 25 €

barbecue du Parc

VIANDES + ACCOMPAGNEMENT LÉGUMES GRILLÉS

- Brochette de volaille marinée saveur barbecue, poivron vert et rouge 300 gr - 24 €
- Brochette d'onglet de bœuf mariné à la moutarde et poivron rouge 300 gr - 24 €
- Brochette campagnarde mixte (bœuf et agneau marinés, saucisse de Toulouse, chorizo et filet de poulet) 300 gr - 26 €
- Côte de bœuf charolais à partager pour 2 personnes, 1 kg (sur demande, attente 40 mn), 2 accompagnements au choix par personne, sauce béarnaise - 65 €

POISSONS + ACCOMPAGNEMENT RIZ

- Steak de thon - 26 €
- Brochettes de gambas - 32 €
- Dorade ou bar entier - 34 €

POUR LES VÉGÉTARIENS...

- Assiette de légumes du soleil - 14 € 

GARNITURES (supplément 2^{ème} garniture : 5€ par personne)

- Légumes de saison frais grillés (courgette, aubergine, poivron, tomate)
- Riz de Camargue à la cébette
- Pommes frites
- Salade maraîcher (mesclun)
- Pâtes du jour (tagliatelles fraîches)



Le Parc du Moulin

LE BARBECUE DU MOULIN
DE 12H00 À 14H30

menu

enfants

Entrée + Plat + Glace, au soin du Chef - **16 €**

Desserts

du Moulin

Panière de fruits frais entiers - **8 €**

Pots catalans : Vanille, chocolat, caramel beurre salé, pistache, fraise - **8 €**

Café ou thé gourmand - **9 €**

Dessert du jour - **12 €**

after

snacking

de 12h00 à 18h30

Pizza Diavlo (sauce tomate, fromage, salami, poivrons, origan) - **15 €**

Pizza Margarita (sauce tomate, fromage, basilic) - **15 €**

Pizza Fromage (sauce tomate, 3 fromages, origan) - **15 €**

Assiette de saumon fumé et accompagnements de saison - **24 €**

Assiette de fromages (3 assortiments), mesclun - **14 €**

Assiette de charcuterie et accompagnements de saison - **18 €**

Choix de glaces artisanales de la « Maison de la glace », selon les parfums

Pots catalans : Vanille, chocolat, caramel beurre salé, pistache, fraise - **8 €**

Bâtonnets bio : Abricot, citron, fraise, framboise, mangue, pêche - **6 €**

Bâtonnets classiques : Chocolat, vanille - **6 €**