



LE DOMAINE  
**m** **MOULIN** \*\*\*  
DE **m** **MONJOURS**

Votre séjour a du sens

# Petite carte de restauration régionale / Small Regional Menu

Tous nos prix incluent une boisson avec ou sans alcool /  
All prices include an alcoholic or non-alcoholic drink

## NOS PLANCHES / OUR BOARDS: 13€

- ASSORTIMENTS DE FROMAGES FERMIS AFFINÉS / MATURE FARMHOUSE CHEESE SELECTIONS
- VARIÉTÉ DE CHARCUTERIE FINE / VARIETY OF DELI MEATS
- ASSIETTE MIXTE / MIXED

## NOS HUÎTRES / OUR OYSTERS:

- PAR 6 / FOR 6: 9€
- PAR 12 / FOR 12: 14€

ACCOMPAGNÉES DE BEURRE ½ SEL, VINAIGRE D'ÉCHALOTE, CITRON, PÂTE DE CAMPAGNE ET SON PAIN DE SEIGLE  
SERVED WITH SEMI-SALTED BUTTER, SHALLOT VINEGAR, LEMON, COUNTRY PÂTE AND RYE BREAD

## NOS GROSSES SALADES / OUR LARGE SALADS:

- LA SUD-OUEST / SOUTH WEST: 18€

SALADE MESCLUN, CROÛTONS À L'AIL, MAGRET FUMÉ, GÉSIERS DE VOLAILLES CONFITS ET SON BLOC DE FOIE GRAS  
MESCLUN SALAD, GARLIC CROUTONS, SMOKED DUCK, CONFIT CHICKEN GIZZARDS AND PIECE OF FOIE GRAS

- L'ATLANTIQUE / ATLANTIC: 16€

SALADE MESCLUN, CREVETTES DÉCORTIQUÉES, TOMATES SÉCHÉES, SAUMON FUMÉ, VINAIGRETTE AU CITRON  
MESCLUN SALAD, PEELED SHRIMPS, DRIED TOMATOES, SMOKED SALMON, LEMON DRESSING

- LA MARAÎCHÈRE / MARKET GARDEN: 14€

SALADE MESCLUN, COPEAUX DE CAROTTES, ÉMINCÉE DE RADIS ET CONCOMBRE, TARTARE DE TOMATES  
MESCLUN SALAD, CARROT CURLS, RADISH AND CUCUMBER SLICES, TOMATO TARTARE

## NOS TARTINES FAÇON BRUSCHETTA / OUR BRUSCHETTA-STYLE OPEN SANDWICHES:

- LA SERRANO / SERRANO: 12€

PAIN TOASTÉ FROTTÉ À L'AIL ET À L'HUILE D'OLIVE GARNI D'UNE CHIFFONNADE DE JAMBON SEC SERRANO  
TOASTED BREAD RUBBED WITH GARLIC AND OLIVE OIL, TOPPED WITH THIN SLICES OF SERRANO HAM

- LA BAZADAISE / BAZADAISE: 13€

PAIN GARNI DE TOMATES CUISINÉES, D'ÉGLATS D'AIGUILLETTE DE CANARD, DE TOME DE BAZAS, LE TOUT GRATINÉ  
BREAD TOPPED WITH COOKED TOMATOES, SHREDDED DUCK FILLET AND TOMME DE BAZAS CHEESE, GRILLED

## POUR UNE NOTE SUCRÉE / FOR SOMETHING SWEET:

- L'ARDOISE BORDELAISE / BORDEAUX BOARD: 9€

CANNELÉ, CRUHADE FLAMBÉE AU RHUM, GLACE À L'EAU DE VIE ET AUX RAISINS, CRÈME FOUETTÉE  
CANELÉ, CRUHADE FLAMBÉED IN RUM, BRANDY AND GRAPE ICE CREAM, WHIPPED CREAM

- COUPELLE DE SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON / BOWL OF SEASONAL FRESH FRUIT SALAD: 6€