

# Le Moulin Fouret

## SALON DE THÉ

14H30 À 18H00

### BOISSONS CHAUDES

<b>Espresso/Déca</b>	<b>2,50</b>
<b>Noisette</b>	<b>2,80</b>
<b>Café long/Déca long</b>	<b>3,00</b>
<b>Thé/Infusion</b>	<b>3,50</b>
<b>Café crème</b>	<b>4,00</b>
<b>Chocolat Chaud</b>	<b>4,50</b>
<b>Cappucino</b>	<b>4,50</b>

### BOISSONS FRAICHES

**Jus de fruits artisanal Patrick Font (25cl)** 6,00  
Pomme, Poire Williams, Cranberry, Tomato, Raisin blanc, Pomme-framboise

**Perrier (33cl)** 4,00  
Supplément sirop 0,50

**Limonade Breizh-Limo (25cl)** 4,50  
Supplément sirop 0,50

**Orangina (25cl)** 4,50

**Sodas (33cl)** 4,50  
Coca/Zéro, Schweppes Tonic/Agrum'

**Lipton Ice Tea Pêche (25cl)** 4,00

### CAFÉS/THÉS GLACÉS

**Thé Glacé Maison** 5,00

**Café frappé** 4,50

**Café Latte glacé** 4,50  
Supplément sirop chocolat 0,50

### BIÈRES

**Bière locale La Quart'Ouche (25cl)** 6,00  
Fruits rouges, ambrée, blanche, IPA

**Barbar Belge (33cl)** 6,00

**1664 Blonde (Pression 25cl)** 4,00

**Panaché (25cl)** 4,00  
Supplément sirop 0,50

### CÔTÉ SALÉ

**Planche de fromages** 6,00

Assortiments de fromages locaux

**Planche de charcuterie** 6,00

Production locale

### CÔTÉ SUCRÉ

**Déclinaison de fondants** 4,50

Pistache, chocolat noir, chocolat blanc et fruits rouges

**Cheesecake** 4,50

Coulis de fruits rouges ou caramel

**Riz au lait de Normandie** 4,00

Coulis de fruits rouges ou caramel

**Tarte au chocolat** 4,50

Chocolat praliné noisettes

### ESQUIMAUX MAISON

**Citron** 4,50

Crème glacée zestes de citron, glaçage chocolat blanc

**Cerise** 4,50

Crème glacée cerise, glaçage chocolat noir

**Chocolat blanc Tonka** 4,50

Crème glacée chocolat blanc-fèves de Tonka, glaçage cacahuète

**Fraise Basilic** 4,50

Sorbet fraise-basilic, glaçage chocolat blanc et poudre de fraise

*Prix nets, service compris.*

*Tous nos plats sont faits maison, exclusivement à partir de produits frais et/ou locaux*

# Le Moulin Fouret

## SALON DE THÉ

2:30 TO 6:00PM

### HOT DRINKS

<b>Espresso/Décafé</b>	<b>2,50</b>
<b>Macchiato</b>	<b>2,80</b>
<b>Caffé Lungo/Décafé</b>	<b>3,00</b>
<b>Tea/Herbals</b>	<b>3,50</b>
<b>Latte</b>	<b>4,00</b>
<b>Hot Chocolate</b>	<b>4,50</b>
<b>Cappucino</b>	<b>4,50</b>

### COLD DRINKS

<b>Craft Fruit Juices Patrick Font (25cl)</b>	<b>6,00</b>
Apple, Williams Pear, Cranberry, Tomato, White grape, Apple-Raspberry	
<b>Perrier (33cl)</b>	<b>4,00</b>
Extra syrup	<b>0,50</b>
<b>Lemonade Breizh-Limo (25cl)</b>	<b>4,50</b>
Extra syrup	<b>0,50</b>
<b>Orangina (25cl)</b>	<b>4,50</b>
<b>Sodas (33cl)</b>	<b>4,50</b>
Coke/Zéro, Schweppes Tonic/Agrum'	
<b>Lipton Ice Tea Peach (25cl)</b>	<b>4,00</b>

### ICED COFFEE/TEA

<b>Home made Iced Tea</b>	<b>5,00</b>
<b>Iced Coffee</b>	<b>4,50</b>
<b>Iced Latte</b>	<b>4,50</b>
Extra chocolate syrup	<b>0,50</b>

### BEERS

<b>Norman Brewery La Quart'Ouche (25cl)</b>	<b>6,00</b>
Red fruits, Amber, White, IPA	
<b>Barbar Belgian (33cl)</b>	<b>6,00</b>
<b>1664 Blond (Draft 25cl)</b>	<b>4,00</b>
<b>Panaché (25cl)</b>	<b>4,00</b>
Extra syrup	<b>0,50</b>

### SALTY TOOTH

<b>Planche de fromages</b>	<b>6,00</b>
Assortiments de fromages locaux	
<b>Planche de charcuterie</b>	<b>6,00</b>
Production locale	

### SWEET TOOTH

<b>Variation of fondants</b>	<b>4,50</b>
Pistachio, dark chocolate, white chocolate & red berries	
<b>Cheesecake</b>	<b>4,50</b>
Red berries or caramel coulis	
<b>Norman rice pudding</b>	<b>4,00</b>
Red berries or caramel coulis	
<b>Chocolate pie</b>	<b>4,50</b>
Hazelnut praline & chocolate	

### HOMEMADE POPSICLES

<b>Lemon</b>	<b>4,50</b>
Lemon peel ice cream, white chocolate icing	
<b>Cherry</b>	<b>4,50</b>
Cherry ice cream, dark chocolate icing	
<b>White chocolate Tonka</b>	<b>4,50</b>
White chocolate-Tonka beans ice cream, peanut icing	
<b>Strawberry basil</b>	<b>4,50</b>
Strawberry-basil sorbet, white chocolate icing & strawberry powder topping	

*Net prices, service included.*

*All our dishes are homemade, exclusively from fresh products and/or from local sourcing.*