

# CARTE LUNCH DU LUNDI AU VENDREDI

Formule Complète LUNCH BOX (avec pain & boisson) 25€

Entrée/Plat/Dessert 22€ - Entrée/Plat ou Plat/Dessert 17€

## ENTRÉES

Salade d'asperges  
vertes, fèves  
et radis 

Houmous pois chiche,  
menthe fraîche,  
dorade marinée

Gaspacho d'avocat,  
lait de coco,  
curry et coriandre 

Mille-feuille d'artichaut  
et fromage de chèvre  
frais, ciboulette

## DESSERTS

Barre de céréales,  
miel du moulin, écorces  
d'agrumes confits,  
sauce chocolat noir 

Blanc mangé vanille,  
tartare de fraises de la  
région, menthe

Salades de fruits frais,  
algues marines,  
passion, thé noir 

Moelleux chocolat  
noisettes et sa mousse  
noisettes 

## PLATS

Ravioles de crevettes,  
légumes croquants,  
bouillon thai\*

Dos d'Eglefin,  
risotto au jus d'épinards  
noisettes grillées\*

Filet mignon de porc  
aux épices, polenta,  
légumes confits\*

Chou grillé farci,  
comme un chili con  
carne, poudre d'orties\*

Légumes de saison  
grillés, torsades à  
l'épeautre bio,  
pesto pistache  
ail des ours\* 

## BOISSONS

Jus frais maison  
pommes, fraises  
rhubarbe

Citronnade maison

Thé glacé maison

Eau minérale naturelle

Eau minérale naturelle  
pétillante

# LE MOULIN FOURET



DRIVE OU LIVRAISON

TRAITEUR

### HEALTHY FOOD

Cuisine saine & énergétique  
100% bien être  
100% produits frais  
100% fait maison  
Emballages éco-responsables

### Commandes:

La veille avant 10h dernier  
délai, selon disponibilités  
SMS: 06 13 44 86 47  
lemoulinfouret@gmail.com  
Retrait 11-13h / Livraison 10-13h

Click & Collect:

[www.lemoulinfouret.fr](http://www.lemoulinfouret.fr)

\*Plats livrés prêts à réchauffer, 3mn au micro-ondes ou 15mn au four 150°

# CARTE GASTRO SAMEDI & DIMANCHE

Commandes la veille avant 10h dernier délai, selon disponibilités.

## ENTRÉES

Jambon persillé  
au lierre terrestre,  
chantilly yuzu  
**10€**

Gravlax de cabillaud  
aux fraises et huile  
fumée, carpaccio  
betterave, citron confit  
**12€**

Terrine de foie gras,  
rhubarbe, noisettes  
grillées, brioche  
pimentée  
**12€**

Langoustine,  
asperges vertes, crème à  
l'aspérule odorante  
**12€**

## BOISSONS

Jus de fruit artisanal  
Patrick Font 25cl  
(parfum au choix)  
**4,50€**

Sancerre Banc  
Paul Thomas 2019  
**25€/75cl**

Lussac Saint Emilion  
Château Taureau 2016  
**15€/37cl - 25€/75cl**

Rosé de Provence  
Domaine GrandPré 2019  
**15€/37cl - 20€/75cl**

## PLATS

Ris de veau laqué aigre  
doux, galette de pomme  
de terre et petit pois,  
oignon nouveau confit  
**18€**

Ballotine de pintade  
farciée de sa cuisse au  
lard fumé, risotto,  
légumes confits, jus de  
viande aux crustacés  
**16€**

Dorade grillée, écrasé de  
pomme de terre,  
asperges blanches, fèves,  
beurre blanc safrané,  
huile de ciboulette  
**16€**

Lotte rôtie au jus de  
viande et caramel de  
betterave, mille-feuille  
de céleri rave au romarin  
**18€**

## DESSERTS

Chocolat, caramel,  
biscuit feuillantine  
**7€**

Fraises, pistache,  
biscuit joconde  
**7€**

Kiwi, mousse vanille  
et wasabi  
**7€**

Rhubarbe, tartelette,  
citron confit  
**7€**

# LE MOULIN FOURET



DRIVE OU LIVRAISON

TRAITEUR

### CARTE GASTRO AVRIL/MAI

Cuisine moderne & gourmande  
Produits frais & de saison  
100% fait maison  
Emballages éco-responsables

#### Commandes:

SMS: 06 13 44 86 47

lemoulinfouret@gmail.com

Retrait 11-13h / Livraison 10-13h

Click & Collect:

[www.lemoulinfouret.fr](http://www.lemoulinfouret.fr)