

LA CARTE

Le petit moulin

Bien boire, Bien manger, Bien dormir

Entrées

LE CANNELLONI 9,80€
cresson, noix, caillé, Vieux Rodez

LE VOL AU VENT 13,50€
ris d'agneau, foin, persil

Entrées à partager

CARPACCIO FUMÉ 12€
boeuf, jaune d'oeuf confit, huile de noix

CHARCUTERIES LOCALES 10,50€
petite ou grande 19,50€

SÉLECTION DE FROMAGES 11€
petite ou grande 20€

ENTRÉE DU MOMENT

Desserts

LA POMME 9€
langue de chat, caramel, vanille

L'AFTER EIGHT 9€
menthe, mélisse, chocolat

L'A.C.E 9€
carotte, orange, citron

NOTRE ENGAGEMENT, NOS PRODUCTEURS

Toute l'équipe du Petit Moulin, Adrien, Alexandre, Camille, Caroline, Chloé, Edgard, Florian, Manon, Yoan et Zacchari, s'engage à vous proposer une cuisine maison, composée de produits locaux.

Nos producteurs :

Viandes: Adrien Claval "Ateliers Cow'reziens" Meyssac (19 Corrèze) - Canard: "La Quercynoise" Gramat (46 Lot) - Poulet «Poulette Gourmande» Floirac (46 Lot)

Fromages: Franck Bonneval «Le Bois D'Amalté» Cazillac (46 Lot)

Charcuteries: "Laborie" Parlan (15 Cantal)
Légumes: "Quercy Primeur" Capdenac (12 Aveyron)

Noix : Moulin Familial "Castagné" Martel (46 Lot)

Plats

LE POULET PIÈCE SELON DÉCOUPE 18,80€
polenta, poireau brulé, Vieille Prune

LE ROUGET 19,50€
betterave, mâche, jus aux foies

LE PLAT DES CO-PAINS (POUR 2) PRIX SELON PIÈCE
étymologie copain: qui partage le même pain

LA FRITTATA 🍷 15€
oeuf bio, fromage fumé, chou, citron

PLAT DU JOUR

Bol de pommes de terre/bol de salade verte 4,5€