

menu



les **moulins** bleus
Côte Azur



lesmoulinsbleur
des hommes avant tout !..

avec votre apéritif

La planche à grignoter à deux 7,00 €

Toasts grillés à tartiner soi-même

Tartinade de Thon • Tapenade noire • Fromage blanc Ail et Fines herbes • Tomates marinées • Toasts de Pain grillé



La salade Sud Ouest "plat" 12,90 €



Le mini carpaccio de saumon MB "entrée" 7,50 €



lesmoulinsbleur
Côté Azur

Nos tartes fines

Fines et légères à base d'une pâte feuilletée à l'huile d'olive, elles vous seront servies tièdes directement sorties du four..

La "Légumes" 5,50 €

Pâte fine à l'huile d'olive, mozzarella, courgettes, poivrons, aubergines, pistou

La "Chèvre frais" 6,20 €

Pâte fine à l'huile d'olive, courgettes, chèvre frais, miel, pistou

La "Jambon cru" 6,40 €

Pâte fine à l'huile d'olive, mozzarella, aubergines, jambon cru de Bayonne, pistou

La "Volaille Chorizo" 6,50 €

Pâte fine à l'huile d'olive, mozzarella, courgettes, émincé de poulet rôti, chorizo, pistou

La "Saumon cru mariné" 6,60 €

Pâte fine à l'huile d'olive, mozzarella, saumon cru mariné à l'aneth, citron

La "carpaccio de boeuf" 6,60 €

Pâte fine à l'huile d'olive, mozzarella, carpaccio de boeuf cru, Grana Padano, pistou, citron

La Salade de Chèvre Chaud "entrée" 7,00 €



La Tarte fine "Volaille Chorizo" 6,50 €



Nos salades

La Tomate Mozzarella

Tomates, mozzarella, pistou, basilic, mélange salade Moulins*

Entrée	Plat*
6,40 €	11,50 €
6,60 €	12,20 €
6,80 €	12,70 €
7,00 €	12,90 €
7,00 €	12,90 €

La salade Manon façon César

Mélange salade Moulins, émincé de poulet rôti, Grana Padano, croûtons, tomates cerises

La Salade Niçoise

Mélange salade Moulins*, saumon cru mariné à l'aneth, thon, anchois, Tomates cerises

La Salade de Chèvre Chaud

Mélange salade Moulins*, jambon cru de Bayonne, Toast de chèvre gratiné, miel, tomates cerises

La salade Sud Ouest

Mélange salade Moulins*, gésiers de canard confits, lardons, croûtons, tomates cerises, crème fraîche

***Seules les salades servies en plat sont accompagnées de pomme de terre au four et fromage blanc aux fines herbes.**

*Mélange salade Moulins : salade verte, jeunes pousses, tomates cerises, courgettes, olives, pignons de pin

Nos mini carpaccios en entrée

Le carpaccio de Bœuf

carpaccio de boeuf, Grana Padano, pistou, tomate cerise, mélange de salades

7,50 €

Le carpaccio de Saumon

carpaccio de saumon mariné à l'aneth et ciboulette, huile d'olives, oignons rouges, tomate cerise, mélange de salades

7,50 €

Nos pizzas & couronnes

La Couronne Varoise 10,50 €



envie de changer !

Toutes nos pizzas sont proposées également sous forme de couronnes. Vous retrouverez tout le plaisir d'une pizza avec en son coeur la légèreté et la fraîcheur d'une salade composée !

*Fromage à pizza : mélange de Mozzarella et Emmental

La Pizza Sévillane 10,00 €



	Pizzas	Couronnes		
base tomate	La Saint Trop Sauce tomate, fromage à pizza*, origan, basilic frais	9,00 €	10,00 €	
	La Vraie de Marseille Sauce tomate, fromage à pizza*, filets d'anchois, olives noires, origan	9,50 €	10,50 €	
	La Varoise sauce tomate, fromage à pizza*, tomates cerises, mozzarella, olives noires, Pistou, origan, basilic frais	9,50 €	10,50 €	
	La Neptune sauce tomate, fromage à pizza*, thon, origan, pistou	10,00 €	11,00 €	
	L'Aix en Provence sauce tomate, fromage à pizza*, lardons, chèvre, olives noires, herbes de Provence	10,00 €	11,00 €	
	La Sévillane sauce tomate, fromage à pizza*, chorizo, poivrons, oignons rouges, olives noires, origan	10,00 €	11,00 €	
	La Moulins Bleus sauce tomate, fromage à pizza*, jambon blanc, champignons frais, olives noires, origan	11,00 €	12,00 €	
	La Végétarienne de Saint Raphael sauce tomate, fromage à pizza*, courgettes, aubergines, poivrons, oignons rouges, tomates cerises, olives noires, pistou, origan	11,00 €	12,00 €	
	La 4 Fromages sauce tomate, fromage à pizza*, brie, chèvre, roquefort, origan	11,00 €	12,00 €	
	La Gardoise sauce tomate, fromage à pizza*, émincé de poulet rôti, oignons rouges, champignons frais, olives noires, origan	11,50 €	12,50 €	
	La Sainte Maxime sauce tomate, fromage à pizza*, tranches de jambon de Bayonne, origan	11,50 €	12,50 €	
	La Vieux Garçon sauce tomate, fromage à pizza*, viande hachée de boeuf, oignons rouges, poivrons, chorizo, Grana Padano, origan	11,50 €	12,50 €	
	base crème fraîche	La Gratinée crème fraîche, fromage à pizza*, lardons, oignons rouges, origan	11,00 €	12,00 €
		La Mont Ventoux crème fraîche, fromage à pizza*, lardons, pommes de terre, origan	11,00 €	12,00 €
La Bergère crème fraîche, fromage à pizza*, jambon blanc, brie, dés de pomme de terre, origan		11,50 €	12,50 €	
La Micoulin crème fraîche, fromage à pizza*, jambon blanc, munster, pommes de terre, origan		11,50 €	12,50 €	
La Camarguaise crème fraîche, fromage à pizza*, tomates cerises, jambon blanc chèvre, miel, pistou, origan		11,50 €	12,50 €	

Coups du Pizzaiolo	La Pizza Spéciale Pâte à pizza mi cuite, garnie de carpaccio de boeuf cru, pistou, copeaux De Grana Padano, salade Roquette	12,50 €
	La Pizza Méditerranéenne Crème fraîche, fromage à pizza*, saumon mariné à l'aneth et ciboulette, tomates cerises, origan, salade Roquette	12,50 €
	La Pizza Référence Sauce tomate, fromage à pizza*, mozzarella, Bressaola, origan, salade Roquette	12,50 €

Les lasagnes d'agneau 13,50€



Nos chefs ont créé des recettes originales inspirées des saveurs de Provence...

Carpaccio de boeuf MB 13,50€



Votre garniture au choix : frites ou salade

Nos pâtes & lasagnes

Penne 4 fromages

Penne, sauce 4 fromages

9,90€

Penne Volaille chorizo

Penne, émincé de poulet rôti, chorizo, tomates marinées, Grana padano, basilic frais

10,50€

Fetuccini aux légumes confits

Fetuccini, légumes confits, tapenade noire, tomates marinées, Grana Padano, basilic frais

9,90€

Fetuccini au Jambon de Bayonne

Fetuccini, sauce tomate crémée, Jambon de Bayonne, tomates marinées, Grana Padano, basilic frais

10,50€

Lasagnes de bœuf gratinées

Sauce tomate crémée

10,90€

Lasagnes de volaille rôtie

Asperges vertes, épinards, champignons et Gorgonzola

12,70€

Lasagnes de saumon

Roquette, épinards et chèvre

12,90€

Lasagnes d'agneau

A la riste d'aubergines confites et crème d'ail au Grana Padano*

13,50€

Nos lasagnes sont accompagnées d'un mélange de salade et jeunes pousses.

Les penne volaille chorizo 10,50€



Nos Carpaccios

Le Carpaccio de Boeuf MB

carpaccio de boeuf , pistou , Grana Padano*, tomates cerises, graines de Sésame, Gressins

13,50€

Le Carpaccio de Saumon MB

carpaccio de saumon mariné à l'aneth et ciboulette , huile olive, oignons rouges , tomates cerises, graines de sésame, Gressins

13,50€

Nos carpaccios sont accompagnés de frites ou de salade au choix.



L'Entrecôte du Chef 15,90€



Le pavé de saumon 15,20€

Nos grillades & poissons

L'Entrecôte du Chef	15,90€
La brochette de Rumsteak	14,20€
Le Filet de Bœuf	19,50€
L'escalope de Volaille rôtie aux épices douces	13,90€
Le dos de Cabillaud à la plancha	14,50€
Le pavé de Saumon sur peau	15,20€

envie de changer !

Tous nos plats sont accompagnés d'une sauce au choix, d'une véritable ratatouille cuisinée à l'huile d'olive, d'un mélange de salades, de pomme de terre au four et fromage blanc aux fines herbes ou frites ou haricots verts cuisinés

nos sauces

Sauce au poivre • Sauce 4 fromages
Sauce tomate crémée • Sauce Béarnaise

Nos spécialités de paniers vapeur

Le panier Volaille Escalope de volaille, haricots verts, cœurs d'artichauts, Jardinière de légumes, brocolis, tomates cerises, sauce aioli	14,50€
Le panier Cabillaud Dos de cabillaud, haricots verts, cœurs d'artichauts, Jardinière de légumes, brocolis, tomates cerises, sauce aioli	14,50€
Le panier Saumon Saumon, haricots verts, cœurs d'artichauts, Jardinière de légumes, brocolis, tomates cerises, sauce aioli	15,00€
Le panier de Luxe Cabillaud, saumon, crevette TIGER, haricots verts, cœurs d'artichauts, Jardinière de légumes, brocolis, tomates cerises, sauce aioli	16,00€

Panier Saumon 15,00€



Nos spécialités du terroir

Fines tranches de viandes et légumes en sauce sur leur traditionnelle polenta crémeuse.

Le tian de volaille et courgettes Avec son confit d'oignons au thym	13,80€
Le tian de Bœuf et carottes Au miel et son confit de fenouil, oignons et thym	13,90€
Le tian d'agneau et courgettes Au romarin avec son confit d'oignons au thym	14,90€

Le tian de volaille et courgettes 13,80€



Notre fromage

Déclinaison de fromages de chèvre 5,20€

Mariné à l'huile d'olive et gratiné aux herbes de Provence, accompagnée de ses toasts



Nos desserts

Nos tartes fines tièdes "maison"

Tarte fine aux pommes

5,40€

Tarte fine aux pommes flambée au Calvados

5,90€

Garnie d'une boule de glace vanille

Tarte fine à la figue

5,90€

Nos Classiques

Le brownie au chocolat nappé de chocolat chaud

5,90€

La crème brûlée vanillée parfumée à la lavande

5,50€

La faisselle de fromage blanc au sucre

4,90€

La faisselle de fromage blanc aux fruits rouges

5,20€

Le Tiramisù sur crème anglaise

5,90€

L'île flottante, crème vanillée, amandes et miel

5,30€

Le macaron géant au choix café - chocolat - pistache - framboise

4,90€

Nos cafés & thés gourmands

Traditionnel

Le café gourmand

6,50€

Le thé gourmand

6,60€

Brownie au chocolat+ île flottante
+ boule de glace ou sorbet au choix + tiramisù

Tarte fine aux pommes 4,90€



La boule de glace ou sorbet au choix 1,80€



Au macaron

Le café gourmand

6,50€

Le thé gourmand

6,60€

4 Parfums de Macaron au choix : café, chocolat, pistache, framboise

Nos glaces et sorbets

Les glaces : vanille - chocolat - café - nougat - menthe - caramel - spéculoos

Les sorbets : citron - framboise - orange sanguine - melon - fraise avec morceaux - cassis

Composez vous-même votre coupe

La boule de glace ou sorbet au choix

1,80€

La Chantilly maison

1,00€

Nos alcoolisées

Petites

Grandes

La Douce Manon

4,90€

6,50€

Duo de sorbet melon arrosé de Mélépépo : alcool de melon

L'Iceberg

4,90€

6,50€

Duo de sorbet menthe chocolat arrosé de Get 27

Le Provençal

4,90€

6,50€

Duo de sorbet orange sanguine arrosé de Fleur de figue : alcool de figue

Le Colonel

4,90€

6,50€

Duo de sorbet citron arrosé de vodka

Nos coupes composées

Le Chocolat Liégeois

3,90€

5,90€

Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly

Le Café Liégeois

3,90€

5,90€

Glace café, café chaud, chantilly

La Dame Blanche

3,90€

5,90€

Glace vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly

Prix services compris



Nos menus

menu "Pasta Work"

11,90 €

"boisson comprise"

Penne 4 fromages
ou **Fetuccini aux légumes confits**

et

1 verre de vin à la carte 12 cl
ou **une bière 1664 kronenbourg 25 cl**
ou **une eau minérale 50 cl**
ou **1 soda au choix 33 cl**

Uniquement le midi du lundi au vendredi



nos **chefs** s'occupent de **vous...**

menu "Duo"

14,90 €

La tarte fine aux légumes
ou **La Salade Manon Façon César**

Carpaccio de bœuf MB, frites ou salade
ou **Carpaccio de saumon MB, frites ou salade**

Le duo de glace ou sorbet
ou **L'île flottante, à la crème vanillée,**

2 PLATS (au choix) Entrée + Plat ou Plat + dessert



menu "Grill"

19,90 €

La salade Sud-Ouest
ou **La tarte fine chèvre frais**

L'escalope de Volaille rôtie aux épices douces
ou **La brochette de Rumsteak**

Le brownie au chocolat
ou **La tarte fine aux pommes**



menu "Moulins Bleus"

Tomates Mozzarella
ou **Salade de lardons tièdes et croûtons**

16,90 €

La pizza au choix à la carte
(hors coups ♥ du Pizzaiolo)

Le duo de glace ou sorbet
ou **La crème brûlée à la lavande**



menu "Enfant"

jusqu'à 12 ans

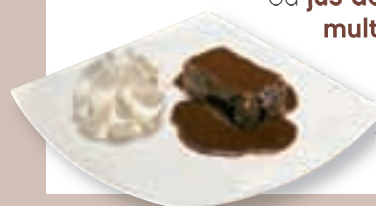
La pizza taille enfant au choix à la carte
comme les grands !

ou **Le steak haché accompagné au choix**
de frites, pâtes ou haricots verts cuisinés

6,50 €

Mini brownie sauce chocolat
ou **Coupe de glace 2 boules**

Coca Cola ou Orangina
ou **jus de fruits bio**
multifruits



Set de coloriage et
Kinder surprise offert

le **concept**, une **cuisine saine**...



si t'es **malin**, tu manges **moulins** !

Bénéficiez de réductions privilégiées et gagnez de nombreux lots sur : www.lesmoulinsbleus.com en téléchargeant nos offres chaque mois et profitez de tarifs réduits en devenant fan sur la page  facebook de votre restaurant



pas encore votre **carte de fidélité** ?

Des points cumulés à chaque passage. Des réductions jusqu'à 10 % sur votre addition. Des offres privilégiées à votre anniversaire et avantageuses tous les mois.

anniversaire, repas de famille, baptême ou réunion de travail **lesmoulinsbleus assurent** !

Nous accueillons les groupes et vous proposons des menus personnalisés. N'hésitez pas à vous renseigner auprès d'un membre de l'équipe.

57 **Metz** centre-ville • 57 Kinépolis **Saint-Julien-lès-Metz** • 57 **Thionville**
21 **Dijon** • 91 **Massy Palaiseau** • 77 **Melun Cesson** • et bientôt 88 **Epinal**...