

menu



lesmoulinsbleus
Côte Azur



lesmoulinsbleur
des hommes avant tout !..

avec votre apéritif

La planche à grignoter à deux 6,50 €
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" 11,90€



Le mini carpaccio de saumon MB "entrée" 6,80€



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"** 4,80 €
Pâte fine à l'huile d'olive, mozzarella, courgettes, poivrons, aubergines, pistou
- La "Chèvre frais"** 5,50 €
Pâte fine à l'huile d'olive, courgettes, chèvre frais, miel, pistou
- La "Jambon cru"** 5,70 €
Pâte fine à l'huile d'olive, mozzarella, aubergines, jambon cru de Bayonne, pistou
- La "Volaille Chorizo"** 5,80 €
Pâte fine à l'huile d'olive, mozzarella, courgettes, émincé de poulet rôti, chorizo, pistou
- La "Saumon cru mariné"** 5,90 €
Pâte fine à l'huile d'olive, mozzarella, saumon cru mariné à l'aneth, citron
- La "carpaccio de boeuf"** 5,90 €
Pâte fine à l'huile d'olive, mozzarella, carpaccio de bœuf cru, Grana Padano, pistou, citron

La Salade de Chèvre Chaud "entrée" 6,50€



La Tarte fine "Volaille Chorizo" 5,80€



Nos salades

	Entrée	Plat*
La Tomate Mozzarella Tomates, mozzarella, pistou, basilic, mélange salade Moulins*	5,90 €	10,50 €
La salade Manon façon César Mélange salade Moulins, émincé de poulet rôti, Grana Padano, croûtons, tomates cerises	6,10 €	11,20 €
La Salade Niçoise Mélange salade Moulins*, saumon cru mariné à l'aneth, thon, anchois, Tomates cerises	6,30 €	11,70 €
La Salade de Chèvre Chaud Mélange salade Moulins*, jambon cru de Bayonne, Toast de chèvre gratiné, miel, tomates cerises	6,50 €	11,90 €
La salade Sud Ouest Mélange salade Moulins*, gésiers de canard confits, lardons, croûtons, tomates cerises, crème fraîche	6,50 €	11,90 €

*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** 6,80 €
carpaccio de boeuf, Grana Padano, pistou, tomate cerise, mélange de salades
- Le carpaccio de Saumon** 6,80 €
carpaccio de saumon mariné à l'aneth et ciboulette, huile d'olives, oignons rouges, tomate cerise, mélange de salades

Nos pizzas & couronnes

base tomate

	Pizzas	Couronnes
La Saint Trop Sauce tomate, fromage à pizza*, origan, basilic frais	7,90 €	8,90 €
La Vraie de Marseille Sauce tomate, fromage à pizza*, filets d'anchois, olives noires, origan	8,50 €	9,50 €
La Varoise sauce tomate, fromage à pizza*, tomates cerises, mozzarella, olives noires, Pistou, origan, basilic frais	8,50 €	9,50 €
La Neptune sauce tomate, fromage à pizza*, thon, origan, pistou	8,90 €	9,90 €
L'Aix en Provence sauce tomate, fromage à pizza*, lardons, chèvre, olives noires, herbes de Provence	8,90 €	9,90 €
La Sévillane sauce tomate, fromage à pizza*, chorizo, poivrons, oignons rouges, olives noires, origan	8,90 €	9,90 €
La Moulins Bleus sauce tomate, fromage à pizza*, jambon blanc, champignons frais, olives noires, origan	9,00 €	10,00 €
La Végétarienne de Saint Raphael sauce tomate, fromage à pizza*, courgettes, aubergines, poivrons, oignons rouges, tomates cerises, olives noires, pistou, origan	9,20 €	10,20 €
La 4 Fromages sauce tomate, fromage à pizza*, brie, chèvre, roquefort, origan	9,50 €	10,50 €
La Gardoise sauce tomate, fromage à pizza*, émincé de poulet rôti, oignons rouges, champignons frais, olives noires, origan	10,50 €	11,50 €
La Sainte Maxime sauce tomate, fromage à pizza*, tranches de jambon de Bayonne, origan	10,50 €	11,50 €
La Vieux Garçon sauce tomate, fromage à pizza*, viande hachée de boeuf, oignons rouges, poivrons, chorizo, Grana Padano, origan	10,90 €	11,90 €

base crème fraîche

La Gratinée crème fraîche, fromage à pizza*, lardons, oignons rouges, origan	9,00 €	10,00 €
La Mont Ventoux crème fraîche, fromage à pizza*, lardons, pommes de terre, origan	9,50 €	10,50 €
La Bergère crème fraîche, fromage à pizza*, jambon blanc, brie, dés de pomme de terre, origan	9,90 €	10,90 €
La Micoulin crème fraîche, fromage à pizza*, jambon blanc, munster, pommes de terre, origan	10,00 €	11,00 €
La Camarguaise crème fraîche, fromage à pizza*, tomates cerises, jambon blanc chèvre, miel, pistou, origan	10,50 €	11,50 €

Coups ♥ du Pizzaiolo

La Pizza Spéciale Pâte à pizza mi cuite, garnie de carpaccio de boeuf cru, pistou, copeaux De Grana Padano, salade Roquette		11,00 €
La Pizza Méditerranéenne Crème fraîche, fromage à pizza*, saumon mariné à l'aneth et ciboulette, tomates cerises, origan, salade Roquette		11,50 €
La Pizza Référence Sauce tomate, fromage à pizza*, mozzarella, Bressaola, origan, salade Roquette		11,90 €

La Couronne Varoise 9,50 €



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 8,90 €



Les lasagnes d'agneau 12,90 €



Nos pâtes & lasagnes

Penne 4 fromages

Penne, sauce 4 fromages

8,90 €

Penne Volaille chorizo

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

9,50 €

Fetuccini aux légumes confits

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

8,90 €

Fetuccini au Jambon de Bayonne

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

9,50 €

Lasagnes de bœuf gratinées

Sauce tomate crémée

9,90 €

Lasagnes de volaille rôtie

Asperges vertes, épinards, champignons et Gorgonzola

12,50 €

Lasagnes de saumon

Roquette, épinards et chèvre

12,80 €

Lasagnes d'agneau

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

12,90 €

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

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

Carpaccio de bœuf MB 12,50 €



Les penne volaille chorizo 9,50 €



Nos Carpaccios

Le Carpaccio de Boeuf MB

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

12,50 €

Le Carpaccio de Saumon MB

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

12,50 €

Votre garniture au choix : frites ou salade

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



L'Entrecôte du Chef 15,90€



Le pavé de saumon 14,50€

Nos grillades & poissons

L'Entrecôte du Chef	15,90€
La brochette de Rumsteak	13,90€
Le Filet de Bœuf	18,90€
L'escalope de Volaille rôtie aux épices douces	13,50€
Le dos de Cabillaud à la plancha	13,90€
Le pavé de Saumon sur peau	14,50€

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	13,50€
Escalope de volaille, haricots verts, cœurs d'artichauts, Jardinière de légumes, brocolis, tomates cerises, sauce aioli	
Le panier Cabillaud	13,90€
Dos de cabillaud, haricots verts, cœurs d'artichauts, Jardinière de légumes, brocolis, tomates cerises, sauce aioli	
Le panier Saumon	14,50€
Saumon, haricots verts, cœurs d'artichauts, Jardinière de légumes, brocolis, tomates cerises, sauce aioli	
Le panier de Luxe	14,90€
Cabillaud, saumon, crevette TIGER, haricots verts, cœurs d'artichauts, Jardinière de légumes, brocolis, tomates cerises, sauce aioli	

Panier Saumon 14,50€



Nos spécialités du terroir

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

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

Le tian de volaille et courgettes 13,80€



Notre fromage

Déclinaison de fromages de chèvre 3,90€

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 4,90€

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 5,20€

La faisselle de fromage blanc au sucre 4,50€

La faisselle de fromage blanc au fruits rouges 4,90€

Le Tiramisù sur crème anglaise 5,30€

L'île flottante, crème vanillée, amandes et miel 4,50€

Le macaron géant au choix café - chocolat - pistache - framboise 4,50€

Nos cafés & thés gourmands

Traditionnel

Le café gourmand 5,80€

Le thé gourmand 5,90€

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



La boule de glace ou sorbet au choix 1,60€



Au macaron

Le café gourmand 5,80€

Le thé gourmand 5,90€

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 aux choix 1,60€

La Chantilly maison 0,60€

Nos alcoolisées

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 3,80€ 5,80€

Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly

Le Café Liégeois 3,70€ 5,70€

Glace café, café chaud, chantilly

La Dame Blanche 3,90€ 5,90€

Glace vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly

Nos menus

menu "Pasta Work"

10,90 €

"boisson comprise"

Penne 4 fromages
ou Fettuccini 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"

13,90 €

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

7,50 €

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 **moulin** !

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**...