



## VINS

### Vins rouges

Moulin à vent .....	6	30 euros
Juliéna .....	6	30 euros
Peyrabon 6 .....		30 euros

### Vins blancs

Sancerre blanc .....	6	30 euros
Bourgogne Aligoté .....	5	26 euros
Horgelus blanc .....	5	26 euros

### Vin Rosé

Sancerre rosé .....	6	30 euros
---------------------	---	----------

### Champagne

Champagne Delamotte .....	10	50 euros
---------------------------	----	----------

Prix au verre

Prix à la bouteille

## APÉRITIFS (6 cl)



Cinzano Rosso .....	5 euros
Picon bière .....	5 euros
Dubonnet 14° .....	5 euros
Lillet blanc, rouge et rosé .....	5 euros
St Raphael ambré .....	5 euros
Pernod .....	5 euros
Casanis .....	5 euros
Cristal anis .....	5 euros
Berger blanc .....	5 euros
liqueur Fernet Branca .....	5 euros
Guignolet kirsch Giffard 16° .....	5 euros
Martini blanc ou rouge .....	5,50 euros
Campari .....	5,50 euros
Suze .....	5 euros
Ricard .....	5,50 euros
Pineau des Charentes .....	5,50 euros
Kir vin blanc (12 cl).....	7 euros
Kir royal (12 cl) cassis ou pêche.....	11,50 euros

## WHISKIES (4cl)

J&B .....	6 euros
Jack Daniel's .....	8 euros

## BIÈRES



<b>Pression Jupiler</b>	
50 cl .....	8 euros
25 cl .....	4 euros
<b>Leffe en bouteille 33 cl</b>	
Brune.....	5 euros
Blonde.....	5 euros
Monaco (25 cl).....	4,50 euros
Panaché (25 cl).....	4,50 euros

## DIGESTIFS

Cognac Hennessy VS	
(4 cl).....	8,50 euros
Poire William	
(4 cl).....	7,50 euros



Bistrot d'antan

# BiSTROT

Entrez dans une parenthèse hors du temps

« Prenez une tournée ! » Parce qu'une grande histoire n'a jamais commencé autour d'un bol de salade...

### À votre disposition :

Tarot, jeux de cartes, Baby foot...  
Demandez à nos serveurs



### Infos pratiques :

- Wi-Fi gratuit et illimité
- Ambiance musicale
- Ouvert tous les vendredis soir de 18h à minuit

### Vous souhaitez organiser un événement ?

Ce lieu intimiste peut être privatisé pour des groupes allant de 20 à 70 convives. Le Chef du Château de la Tour et sa brigade ont investi le Moulin à Vent : ces Maîtres Restaurateurs ont concocté des menus Bistrot à partager pour vos événements privés ou professionnels. Pensés spécialement pour ce lieu, une sélection de bouchées et de mets typiques à partager vous sont proposés. Contactez-nous pour plus d'informations.

Vous devriez nous suivre sur les réseaux sociaux





« Ce beau projet est né d'un rêve d'enfant... Mon désir était d'allier la nostalgie d'une autre époque et le charme de l'ancien, tout en mettant à l'honneur la simplicité, le partage et la bonne humeur. Lieu de divertissements et de loisirs, hors des contraintes et des conventions, ce bistro plonge ses visiteurs dans une autre époque, celle du premier Tour de France, des cabarets et du French-Cancan qui a tant inspiré Toulouse-Lautrec. Plats généreux à partager en bonne compagnie, rengaines d'anfan et franc-parler pour un pur moment de convivialité. »

François Jadas,  
PDG. du Château de la Tour



## UN PEU D'HISTOIRE...

« Au Moulin à Vent » s'est installé dans les anciennes écuries du Château de la Tour. Cette élégante demeure de style anglo-normand a été édifiée en 1913 par une célèbre famille de banquiers parisiens, les Fessart, souhaitant profiter du charme et du calme de cet îlot de verdure proche de la capitale.

Réquisitionnée durant la seconde Guerre Mondiale, la propriété est transformée en Hôtel-Restaurant dès 1946. Le domaine devient alors l'un des lieux de rencontre privilégié du « Tout Paris ». C'est dans ce cadre chaleureux qu'Edith Piaf, Tino Rossi et Jean Gabin aiment se retrouver entre amis.

En 2016, les communs du Château hébergeant jusqu'alors les anciennes écuries sont réhabilités, permettant la création de 6 chambres supplémentaires et d'un bistro Belle Epoque.

### Pourquoi ce nom Au Moulin à Vent ?

Sur le terrain contigu au Château de la Tour se dresse un moulin à vent. Inutilisé aujourd'hui, il était au XVII<sup>e</sup> siècle un des rares de la région. Sa présence remarquable explique la naissance du lieu-dit du Moulin à Vent.

Épicurisme et simplicité restent les valeurs de référence du Château de la Tour arborant la devise « Qui y rentre s'y plaît ! »



Le Vendredi soir, des planches de charcuterie, fromage et autres assiettes traditionnelles sont mises à l'honneur ! Régalez-vous...

## LA CARTE

	Pour 1 personne	Pour 2 personnes
Planche de charcuterie ..... 18 <small>(lomo basque, chorizo basque, saucisson farci, boudin noir au piment d'Espelette, jambon Serrano)</small>	18	29 euros
Planche de fromages de nos régions ..... 14	14	23 euros
Duo de charcuterie ibérique et fromages ..... 16	16	25 euros
Assiette composée ..... 18 <small>(fromage, volaille au curry, charcuterie, melon, salade)</small>	18	29 euros
Melon, fêta et bouquet au citron vert et basilic ..... 15	15	23 euros
Camembert rôti au thym et miel, charcuterie à partager ..... 25	25	25 euros
Tartine de campagne:		
• Volaille au curry, poivron et comté ..... 14	14	22 euros
• Chèvre et tartare de tomate au pesto et sésame ..... 14	14	22 euros
Soupière lufée du moment (parlez-en à votre serveur !) ..... 19	19	

## DESSERTS MAISON

au choix

Tartelette aux fruits frais de saison

Crème aux œufs, vanille bourbon

Opéra 9 euros

7 euros

## LES SOFTS

Coca zero et Coca Cola (33 cl) ...	4 euros
Schweppes (20 cl) .....	4 euros
Limonade (25 cl) .....	4 euros
Jus de fruit (25 cl) .....	4 euros
<small>(orange, abricot, tomate)</small>	
Sirop (menthe, grenadine) .....	1 euro
Badoit ou Evian (50 cl) .....	3 euros
Badoit ou Evian (1l) .....	4 euros
Café Américain .....	2,50 euros
Thés .....	3,50 euros