



BiSTROT

Entrez dans une parenthèse hors du temps

« Prenez une journée ! » 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 bistrot plonge ses visiteurs dans une autre époque, celle du premier Tour de France, des cabarets et du French-Cancan qui a tant inspiré Toulouse-

lautrecc. Plats généreux à partager en bonne compagnie, rengaines d'antan 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 bistrot Belle Époque.

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^e 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 (lomo basque, chorizo basque, saucisson farci, boudin noir au piment d'Espelette, jambon Serrano)	18	29 euros
Duo de charcuterie ibérique et fromages 16	16	25 euros
Assiette composée 18 (fromage, volaille au curry, charcuterie, salade)	18	29 euros
Potage hivernal au potiron 12	12	
Camembert rôti au thym et miel, charcuterie à partager ... 25	25	
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 lutée aux ris de veau 19	19	

DESSERTS MAISON

au choix

Tartelette aux fruits frais
de saison

Crème aux œufs, vanille bourbon

Opéra

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
(orange, abricot, tomate)	
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



ViNS

Vins rouges

	Prix au verre	Prix à la bouteille
Moulin à vent	6	30 euros
JuliénaS	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 Delamoette	10	50 euros
----------------------------	----	----------

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



Pression Jupiler

50 cl	8 euros
25 cl	4 euros

Leffe en bouteille 33 cl

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