



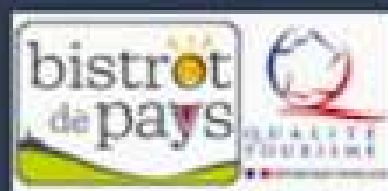
Le P'TIT RESTO

Formules à emporter !

04 66 77 89 21

Du Mercredi au Samedi Midi et Soir
Le Dimanche Midi uniquement

CAFE DE LA POSTE Place du Pigeonnier
30350 MOULEZAN
Facebook : @ptitrestomoulezan



Nos Burgers

Le Français

Pain Burger Bio, Steak Haché Charolais, Salade, tomate, oignon rouge, comté AOP et sauce Cheddar

Le Montagnard

Pain Burger Bio, Steak Haché, Compotée d'oignon, Roquette, Lard grillé, Fromage à Raclette, champignons, mayonnaise maison

Le Normand

Pain Burger Bio, Steak Haché, Roquette, Camembert, Lard, Pomme, sauce béchamel

La Biquette

Pain Burger Bio, Steak Haché, Roquette, compotée d'oignons, Noix, Chèvre, Miel

Nos Desserts

Tarte au Citron Meringuée

Tarte aux pommes Normande

Moelleux au Chocolat

Petit pot de Glace Bio



Nos Formules

Burger + frites maisons + une cannette 12.50 €

Formule + dessert 16.00 €

Tous nos burgers sont réalisés avec du Pain Bio, des steaks hachés Charolais 150 g viande Française, des légumes et produits frais.

Nos sauces, nos frites, nos desserts sont faits maison.



★

Menu Express Le Midi

Entrée/Plat/Dessert 17€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 14€



MENU EXPRESS LE MIDI

DU MERCREDI AU VENDREDI

Entrée au choix

Salade chaude de lentilles aux lardons

Assiette de Charcuterie

Oeuf mollet poché et sa salade folle

Plat au choix

Gratin de Brandade de Morue

Steak haché à cheval et ses frites

Andouillette avec son icrasse de Pomme de Terre

Dessert au choix

Tartelotte aux pommes Normande tiède

Tartelotte au Citron Meringué

*Cookie chocolat au lait et noix macadamia avec
sa boule de glace stracciatella*

Entrée, Plat, Dessert 17 €

Plat et Dessert ou Entrée et Plat 14 €

Plat seul 11 €

Nos Desserts

<i>Moulloux au Chocolat et glace stracciatella</i>	6,00 €
<i>Café Gourmand (composition pouvant varier)</i>	8,00 €
<i>Tiramisu Fruits Rouges, Financier framboise, cake chocolat avec ganache au citron ...</i>	
<i>Tiramisu au Café</i>	7,00 €
<i>Notre sélection de Fromage</i>	6,00 €
<i>Ton de Brebis Truffés, Castel deux AOP et Manchego</i>	
<i>Tartelette aux Pommes Normande</i>	5,00 €
<i>Tartelette citron Meringué</i>	5,00 €

Glaces et Sorbets Bio

<i>Café 100 % Arabica</i>		<i>Citron</i>
<i>Caramel Salé</i>		<i>Fraise Senga</i>
<i>Chocolat de Pérou</i>		<i>Paire William</i>
<i>Lait de Brebis d'Aveyron</i>		<i>Mangue Alphonso d'Inde</i>
<i>Vanille Bourbon de Madagascar</i>		<i>Pistache</i>
<i>Pomme Verte Granny Smith</i>		<i>Rhum-Raisins (non Bio)</i>
<i>Stracciatella (non Bio)</i>		<i>Framboise/Violette</i>

2,50 € la boule

*Tous nos plats et desserts sont faits maison à partir de produits
frais, le plus locaux et bios possible !*

Nos entrées

*Plancha du Sud : Tapenade, Speck, Manchego,
Couté, saucisson sèche vinade et Coppa* 12.00 €

Camembert Rôti 7.00 €
Miel et un choix Lard ou Noir

Salade de Pilardes chaud Paris 11.00 €
Pilardes de Maizieu, châtignons et magret fumé

Salade d'Hiver 8.00 €
Endive, Roquefort, Pomme, Noir, Poquette, Bâton

Assiette de Charcuterie 5.00 €

Nos Plats

Entrecôte, Frites et petits Légumes 19.00 €
Sauce Pierre ou Roquefort (Viande Française, Race suivant arrivage)

*Thon Rouge saure Vierge accompagné de
Petits Légumes et Ecrasé de Pomme de Terre* 17.00 €


*Demi Magret de Canard, Ecrasé de Pomme de Terre
Et sa sauce au Miel* 16.00 €

*Magret de Canard entier, Ecrasé de Pomme de Terre
Et sa sauce au Miel* 22.00 €

Vins Rouges

	Verre 10 cl	Bouteille 75 cl
Coccinella - Maison Blanc IGP Pays des Cevennes (Vin Biologique) 	Senthille	13.00 €
Domaine du Bois des Dames	3.20 €	21.50 €
Plus de Dieu - Coteau du Rhone Villages		
Notre Dame de Fonsaine	5.00 €	37.00 €
Domaine de la Doyenne - Egouttes		
Châteauneuf - du -Pape Domaine de Valeri	—	45.00 €

Vins Rosés

	Verre 10 cl	Bouteille 75 cl
Rosé Frisson	1.50 €	9.00 €
Cellar les 3 Tours - Pays D'Or		
Petit Pierre - Maison Blanc Senthille		13.00 €
Duché D'Uzès (Vin Biologique) 		

Vins Blancs

	Verre 10 cl	Bouteille 75 cl	
Blanc Emotion	1.50 €	9.00 €	
Cellar les 3 Tours - Pays D'Or			
Les Cistes (vin Biologique) 		12.00 €	
Les Vignerons du Semisnois - Pays D'Or			
Domaine des Sauvaires	25 cl	50 cl	75 cl
Rouge, Rosé, Blanc	2.50 €	5.00 €	7.50 €

Champagne

Nicolas Feuillate	5.00 € la coupe	35.00 € la bouteille
Nicolas Feuillate Carie 2015 ou Taittinger		50.00 € la bouteille
Vittel	3.60 €	- Perrier Fin Bulles 3.50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé il concerne tous les adultes

Nos Hamburgers

Le Français avec ses Frites maison 13.50 €

(Pain Burger Bio, Steak Haché Charolais, Salade, tomate, oignon et sauce AOP)

Le Normand avec ses Frites maison 13.50 €

(Pain Burger Bio, Steak Haché, Rapquette, Comté, Lard, Pomme, sauce biskamel)

La Biquette avec ses Frites maison 13.50 €

(Pain Burger Bio, Steak Haché, Rapquette, compote d'oignons, Noix, Chèvre, Miel)

Le Montagnard avec ses Frites maison 13.50 €

(Pain Burger Bio, Steak Haché, Compote d'oignons, Rapquette, Lard grillé, Fromage à Raclette, champignons)

Formules à Emporter

Commander sur place ou au 04 66 77 89 21

Hamburger + Frites + 1 Cannelote 33 cl 12.50 €

Hamburger + Frites + 1 Cannelote 33 cl + Dessert 16.00 €

Tartellette pomme caramélisée ou Tarte citrons Meringué ou

Moulloux chocolat ou Pot de Glace Bio

Mena Enfant 11.00 €

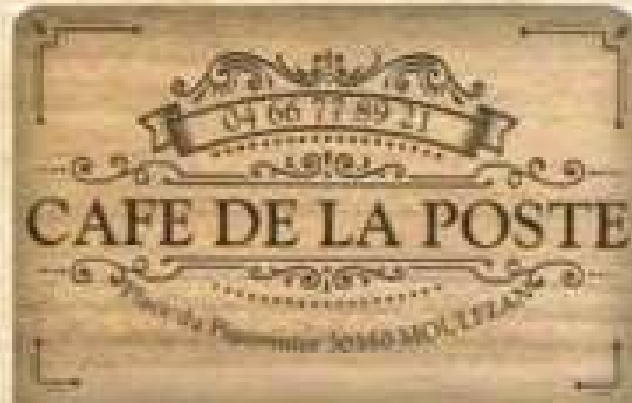
Steak Haché avec Frites, 1 Boule de Glace



Pain Burger Biologique Le Fournil d'EBIOP1 à Crespière

Steak Haché Charolais 150 g - Viande Française

Entrecôte Race à viande Française selon arrivage



*Le Restaurant est ouvert du
Mercredi au Samedi*

Midi et soir

Et le Dimanche

Midi Uniquement !

*Voir également nos suggestions sur
ardoise !*

Contactez-nous au 04 66 77 89 21