

LISTE DES ALLERGENES
ALLERGEN LIST

PLATS
COURSES

CEREALES CONTENANT DU GLUTEN (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) & produits à base de ces céréales <i>Cereals containing gluten</i>	Pain de campagne
CRUSTACES et produits à base de crustacés <i>Crustacean</i>	
OEUFS & produits à base d'oeufs <i>Eggs</i>	Poireau mimosa
POISSONS & produits à base de poissons <i>Fish</i>	Saumon, Dorade
SOJA & produits à base de soja <i>Soya</i>	Travers
LAIT & produits à base de lait (y compris de lactose) <i>Milk</i>	Velouté, Saumon, Tacos, Camembert, Dorade
FRUITS A COQUES (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) & produits à base de ces fruits <i>Nuts</i>	
CELERI & produits à base de céleri <i>Celeriac</i>	
MOUTARDE & produits à base de moutarde <i>Mustard</i>	Pâté en croûte
GRAINE DE SESAME et produits à base de graines de sésame <i>Sesame seed</i>	
SULFITES en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂) <i>Sulfur dioxide and sulfites</i>	
LUPIN & produits à base de lupin <i>Lupin</i>	
MOLLUSQUES & produits à base de mollusques <i>Mollusc</i>	
ARACHIDES <i>Peanuts</i>	

MOULIN DE FOURGES



Le Cottage

Carte Automnale



DU MERCREDI AU DIMANCHE

12h à 13h30
&
19h à 21h

LA CUISINE AUTOMNALE AU COTTAGE



Bienvenue au Cottage

À l'occasion du Festival des 1001 Courges, nous sommes heureux de vous faire découvrir Le Cottage, notre nouvel espace de restauration. Pensé comme un lieu chaleureux et convivial, Le Cottage s'articule autour d'une cuisine au feu de cheminée, où la simplicité des produits rencontre le plaisir de partager.

Welcome to Le Cottage

To celebrate the 1001 Courges Festival, we are pleased to introduce Le Cottage, our new dining venue. Designed to be a warm and welcoming space, Le Cottage centers around a fireplace-heated kitchen, where the simplicity of the ingredients meets the joy of sharing.

Envie d'un moment d'évasion et de détente ? venez profiter de notre offre **Day Spa** !
Un soin d'une heure, un déjeuner et une heure d'accès à notre espace bien-être - 135€/personne.

If you are looking for a moment of relaxation, take advantage of our **Day Spa** offer!
A one-hour treatment, a lunch, and one-hour private access to our wellness area - 135€/person.

MENU RECONFORTANT (du mercredi midi au vendredi midi)

32€

Poireau grillé au feu de bois ou pâté en croûte
Wood-fire-grilled leek or French Pâté baked in pastry and pickles

Cuisse de poulet grillée à plat ou assiette végétarienne du Chef
Grilled flattened chicken leg or Chef's vegetarian platter

Pâtisserie de la Ruche ou Dessert du Chef Valentin
Homemade pastry or Chef Valentin's dessert

À DÉCOUVRIR



Poussez les portes de la **Maison Hantée** et laissez-vous entraîner dans une expérience où mystère, frissons et surprises vous attendent à chaque détour.
Du 16 octobre au 30 novembre - 5€
Déconseillée aux moins de 10 ans.

Step through the doors of the **Haunted House** and let yourself be swept away by an experience where mystery, thrills, and surprises await you at every turn.
October 16–November 30 - €5
Not recommended for children under 10.

LA CARTE DE VALENTIN

ENTRÉES | STARTERS

Velouté de potiron, éclats de foie gras et châtaignes (servi dans une courge) <i>Cream of pumpkin soup with foie gras pieces and chestnuts (served in a squash)</i>	14€
Poireau grillé au feu de bois façon mimosa <i>Wood-fire-grilled leek, mimosa style</i>	11€
Saumon fumé au Moulin, crème aigrette <i>Smoked salmon from Le Moulin, tangy sour cream</i>	13€
Pâté croute et pickles <i>French Pâté baked in pastry and pickles</i>	11€

PLATS | MAIN COURSES

Tacos au pastrami du moulin, courge, cheddar & salade <i>Moulin's pastrami tacos with squash, cheddar and salad</i>	16€
Pain de campagne, jambon, fromage et fine couche de crème de courge <i>Country bread, ham, cheese, and a thin layer of squash cream</i>	17€
Travers de porc à la flamme, sauce barbecue fumée à la courge et légumes rôtis <i>Flame-grilled pork ribs with smoked squash barbecue sauce and roasted vegetables</i>	16€
Camembert chaud, pain grillé, pommes de terre mitrailles et courge à tremper <i>Warm Camembert, toasted bread, potato mitrailles, and squash for dipping</i>	15€
Filet de dorade grillé à la grenobloise mousseline de céleri ♦ <i>Grilled Sea Bream Fillet, Grenoble-Style, with Celery Mousseline</i>	18€
Cuisse de poulet grillée à plat, jus a romarin, pommes grenailles poêlées <i>Grilled flattened chicken leg, rosemary jus & pan-fried baby potatoes</i>	14€
Assiette végétarienne du Chef <i>Chef's vegetarian platter</i>	14€

MENU ENFANT

Pièce de boeuf hachée ou beignet de poisson, frites
Minced beef or fish fritter with French fries

Moelleux chocolat ou tarte aux pommes
Chocolate lava cake or apple tart

DESSERTS | DESSERTS

Pâtisserie de la Ruche ou dessert du Chef Valentin
Patisserie from our Pastry shop or Chef's Valentin dessert