



BAR - BRASSERIE - PIZZA

75 bis rue d'Auteuil • 75016 Paris

Tél. 01 46 51 05 32 ou 01 46 51 07 27

Ouvert 7j/7 de 6h à 23h30 • Service continu de 12h à 23h

TERRASSE EN COUR INTÉRIEURE

APÉRITIFS

Martini rosso, bianco, Suze, Salers 5cl	4.5
Ricard, Pastis 51, Casanis, Pernod 2cl	4.5
Porto, Campari 5cl	5.5
Kir au Sauvignon IGP, Pays d'Oc 12cl	5.2
Kir Royal au Champagne aoc 12cl	8.2
Kir au Bourgogne aligoté aoc 12cl	6.2
"Le Birlou" liqueur de châtaigne, Sauvignon 12cl	6.2
Coupe de Champagne aoc Nicolas Feuillatte, Brut Réserve 12cl	8.0

WHISKIES

J&B, Clan Campbell, William Lawson's 4cl	8.0
Jameson, Johnnie Walker Red Label 4cl	8.0
Jack Daniel's, Chivas Regal, Ballantines, Glenfiddich 4cl	9.5
Baby 2cl	4.8
Baby de marques 2cl	6.0

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Tequila Sunrise tequila, grenadine, citron, orange	9.8
Bloody Mary jus de tomate, vodka, jus de citron	9.8
Spécial Moulin champagne, martini rosso, campari	9.8
Mojito rhum blanc, soda, menthe fraîche	9.8
Piscine champagne, glaçons	9.8
Gin Fizz gin, jus de citron / Gin Tonic gin, schweppes	9.8
Américano campari, noilly prat, martini rouge	9.8

CHAMPAGNES AOC

Nicolas Feuillatte Brut Réserve 75cl	52.0
"R" de Ruinart Brut 75cl	69.0
Dom Pérignon Brut 75cl	230.0

d'Auteuil

LE MOULIN



BAR - BRASSERIE
75bis rue d'Au
7 5 0 1 6 P a
Tél. 01 46 51
Tél. 01 46 51

ENTRÉES

Œufs mayonnaise (2 pièces) eggs with mayonnaise (2 pieces)	6.0
Avocat au thon ou crevettes avocado with tuna or shrimps	10.0
Filets de hareng marinés pommes à l'huile marinated herring fillets with cold potato salad with an oil dressing	9.5
Escargots farcis maison homemade stuffed snails	x 6 9.5 x 12 18.0
Brick de chèvre panée au sésame, rôti au miel goat's cheese in a thin pastry sheet, pan-sautéed-sesame, roast with honey	12.5
Antipasti jambon San Danièle San Daniele ham antipasti	15.0
Pâté de campagne country-style pâté	9.0
Rillettes d'oie goose rillettes	9.0
Foie gras de canard maison confit d'oignons au senteur de caramel homemade duck foie gras with caramel flavoured onion preserve	19.5
Petit Auvergnat jambon de pays, cou d'oie farci, saucisse sèche, pâté de campagne (1 personne) country ham, stuffed goose neck, air-dried sausage, country-style pâté	13.5
Gratinée à l'oignon ou Soupe de légumes en saison french onion soup or vegetables soup (seasonal)	6.5

SALADES

Salade de crudités suivant le marché de saison raw vegetables salad (according to season)	10.5
Cantalienne mesclun, tomates, pommes de terre, lardons, croûtons, jambon de pays, noix, œuf poché mixed salad leaves, tomatoes, potatoes, lardons, croutons, country ham, walnuts, poached egg	14.5
Paysanne mesclun, tomates, pommes de terre, emmental, poulet, croûtons, oignons, lardons, œuf poché mixed salad leaves, tomatoes, potatoes, emmental cheese, chicken, croutons, onions, lardons, poached egg	13.0
Parisienne laitue, tomates, jambon, emmental, œuf dur lettuce, tomatoes, ham, emmental cheese, hard-boiled egg	11.0
Caprèse tomates, mozzarella, basilic, olives, anchois, huile d'olive tomatoes, mozzarella, basil, olives, anchovies, olive oil	12.5
César sucrine, poulet, croûtons, parmesan, pignons de pin, ail, sauce césar sucrine lettuce, chicken, croutons, parmesan cheese, pine seeds, garlic, césar sauce	16.0
Bergère mesclun, chèvre chaud sur toast, jambon San Danièle, œuf poché, vinaigrette balsamique, miel mixed salad leaves, hot goat's cheese on toast, ham San Danièle, poached egg, balsamic vinegar, honey	16.5
Niçoise laitue, tomates, pommes de terre, haricots verts, thon, oignons, poivrons, anchois, œuf dur, concombre, fromage à la ciboulette lettuce, tomatoes, potatoes, green beans, tuna, onions, sweet peppers, anchovies, hard-boiled egg, cucumber, cheese with chive	12.5
Auteuil mesclun, tomates, asperges, crevettes, saumon fumé, cœur palmier, avocat, œuf poché, fromage à la ciboulette mixed salad leaves, tomatoes, asparagus, shrimps, smoked salmon, palm heart, avocado, poached egg, cheese with chive	15.0
Auvergnate mesclun, haricots verts, noix, magret fumé, cou d'oie farci, bleu d'Auvergne, manchons canard, œuf poché, foie gras de canard mixed salad leaves, green beans, walnuts, duck breast fillet, stuffed goose neck, blue cheese, duck wings, poached egg, duck foie gras	17.0
Tahitienne mesclun, tomates, pamplemousse, ananas, chair de crabe, cœur de palmier, poisson mariné au citron vert et lait de coco, œuf poché mixed salad leaves, tomatoes, grapefruit, pineapple, crab meat, palm heart, marinated fish with lime and coconut milk, poached egg	16.5

MENU MOTARD - À L'ARDOISE

Prix nets en euros, taxes et service compris - Carte bleue minimum 15€ - Nous n'acceptons pas les chèques
Tous nos prix sont majorés de 1€ sur les boissons et de 1€ sur les solides, le soir à partir de 22h

VIANDES FRANÇAISES

Faux filet rib eye steak	19.0
Entrecôte (± 300gr) rib steak	25.0
Tartare de bœuf cru ou poêlé beef tartare, raw or pan-sautéed	18.0
Pavé de rumsteak thick slice of rump steak	17.0
Foie de veau poêlé persillade ou déglacé au xérès pan-seared calf's liver with parsley and garlic sauce or deglazed with sherry	20.0
Saucisse d'Auvergne au couteau servie avec gratin dauphinois au Munster hand-cut sausage from Auvergne, dauphinoise potatoes with Munster cheese	16.0
Américain Burger steak haché, oignon, tomates, salade, bacon, cheddar minced steak, onion, tomatoes, salad, french bacon, cheddar	19.0
Sauce au choix : bleu, béarnaise, poivre, choron sauce of your choice : blue cheese, bearnaise, pepper or choron	
Accompagnement au choix : frites, haricots verts, riz, épinards, salade garnish of your choice : french fries, green beans, rice, spinach, salad	

PLATS CUISINÉS

Tournedos rossini Rossini tournedos	29.0
Filet de bœuf aux morilles beef fillet with morel	27.0
Rognon de veau à l'embeurrée de cèpes, linguine veal kidney with cep mushrooms, linguine	22.0
Escalope de veau à la crème et champignons de Paris, linguine veal cutlet with cream, white mushrooms, linguine	22.0
Confit de canard maison pommes façon Sarladaises, cèpes à l'ail home-made duck confit, Sarlat-style potatoes, cep mushrooms with garlic	22.0
Jarret de porc braisé au Pinot Noir cerise basque, pommes de terre parfumées au Munster braised pork shank with "Pinot-noir", cherry, potatoes flavoured Munster cheese	19.5
Souris d'agneau confite au citron parfumée au miel et cinq épices Chinoises, brick de poire au thym, pommes de terre aux cèpes preserved knuckle-joint of lamb with lemon, honey, 5 Chinese spices, pear with thyme in a thin pastry sheet, potatoes with cepes mushrooms	20.0

POISSONS

Sole meunière ou grillée sautéed or grilled sole "meunière"	26.0
Noix de saint-jacques aux morilles, déglacées au Noilly-Prat crème, riz basmati au lait de coco scallops with morel mushrooms, deglazed with "Noilly-Prat" with cream, basmati rice with coconut milk	26.0
Pavé de saumon rôti et sa sauce crevettes flambées au whisky tagliatelles sautées aux petits légumes roast thick slice of salmon with shrimps flamed with whisky sauce, tagliatelle sautéed small vegetables	16.5
Cassolette de poisson selon le marché et ses légumes au parfum de safran fish cassolette according to market, vegetables flavoured saffron	18.5
Poêlée de saint-jacques et gambas aux parfums d'Orient champignons noirs, julienne de légumes, riz basmati au lait de coco pan-sautéed scallops and king shrimp with black mushrooms, chopped vegetables, basmati rice with coconut milk	29.0
Tartare de saumon façon sushi sauce wasabi crumble de petits légumes parfumés au cerfeuil, pain grillé, fromage blanc, ciboulette "sushi-style" salmon tartare with wasabi sauce, small vegetables flavoured chervil crumble, toast, fresh cream cheese, chives	18.5

MENU ENFANT 10€50

Steak haché frites ou Pizza jambon, fromage minced steak with french fries or Pizza with ham or cheese
+ 1 Boule de glace ou Fromage blanc ou Crêpe nutella + 1 scoop of ice cream or fresh cream cheese or nutella crepe
+ 1 Verre de coca-cola 33cl ou jus de fruits 20cl + 1 glass of coca-cola or fruits juice

PIZZAS

SUR PLACE OU À EMPORTER ON THE SPOT OR TAKE AWAY

Marguerita tomates, mozzarella, olives, origan tomatoes, mozzarella, olives, oregano	9.5
Reine tomates, mozzarella, champignons, olives tomatoes, mozzarella, mushrooms, olives	9.5
Regina tomates, mozzarella, champignons, jambon tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham	11.5
San Danièle tomates, mozzarella, crème fraîche, œuf, origan, jambon San Danièle tomatoes, mozzarella, fresh cream, egg, oregano, ham San Danièle	13.5
Neptune tomates, mozzarella, olives, câpres, thon, œuf, anchois tomatoes, mozzarella, olives, capers, tuna, egg, anchovies	12.5
Alpage tomates, mozzarella, pommes de terre, oignon, lard, reblochon, œuf, jambon San Danièle, origan tomatoes, mozzarella, potatoes, onion, bacon, reblochon cheese, egg, ham San Danièle, oregano	14.5
Abyse tomates, mozzarella, crème, œuf, saumon fumé tomatoes, mozzarella, cream, egg, smoked salmon	13.0
Océane tomates, mozzarella, fruits de mer, ail, emmental râpé, parmesan tomatoes, mozzarella, seafood, garlic, grated emmental cheese, parmesan cheese	14.0
Sultan tomates, mozzarella, merguez, chorizo, poivrons, œuf tomatoes, mozzarella, merguez sausage, chorizo, sweet peppers, egg	15.5
Végétarienne tomates, mozzarella, aubergine, courgette, artichaut, champignons, poivrons tomatoes, mozzarella, aubergine, courgette, artichoke, mushrooms, sweet peppers	12.5
Calzone (soufflée) tomates, mozzarella, jambon ou thon, œuf tomatoes, mozzarella, ham or tuna, egg	12.5
Palm Beach tomates, mozzarella, ananas, poulet, œuf, crème, pamplemousse tomatoes, mozzarella, pineapple, chicken, egg, cream, grapefruit	13.5
Belle des Champs tomates, mozzarella, dés de brebis, tomates cerises, mâche, huile d'olive tomatoes, mozzarella, ewe cheese cubes, cherry tomatoes, lamb's lettuce, olive oil	13.5
Pays des Fromages tomates, mozzarella, munster, camembert, chèvre, reblochon, cumin tomatoes, mozzarella, munster cheese, camembert cheese, goat's cheese, reblochon cheese, cumin	13.5
Montagnarde tomates, mozzarella, champignons, viande de grisons, tomme de montagne, crème persillée, œuf, miel tomatoes, mozzarella, mushrooms, air-dried beef, tomme cheese, parseyl cream, egg, honey	15.5
Bikeuse tomates, mozzarella, champignons, poivrons, oignon, chorizo, œuf, jambon de pays tomatoes, mozzarella, mushrooms, sweet pepper, onion, chorizo, egg, country ham	15.0
Supplément d'ingrédients additional ingredients	2.0

PÂTES

SERVIES EN COCOTTE SERVED IN A CASSEROLE DISH

Tagliatelles aux gambas et Saint-Jacques mascarpone, truffe blanche, jambon San Danièle, herbes king prawn and scallops tagliatelles, mascarpone, white truffle, ham San Danièle, herbs	21.0
Farfalle aux petits pois julienne de légumes, champignons, mascarpone, jambon blanc farfalle pasta with peas, chopped vegetables, mushrooms, mascarpone, boiled ham	17.0
Tagliatelles saumon fumé, basilic, mascarpone tagliatelles with smoked salmon, basil and mascarpone	15.0
Linguine alla carbonara lardons, mascarpone, œuf linguine alla carbonara with lardons, mascarpone, egg	16.0
Lasagne à la bolognaise et aux épinards lasagna alla bolognese with spinach	17.5
Penne all'arrabiata piments, ail, tomates penne all'arrabiata with chili peppers, garlic, tomatoes	14.5

Prix nets en euros, taxes et service compris - Carte bleue minimum 15€ - Nous n'acceptons pas les chèques

Tous nos prix sont majorés de 1€ sur les boissons et de 1€ sur les solides, le soir à partir de 22h

FROMAGES

Camembert ou Emmental	Camembert or Emmental cheese	6.5
Munster au cumin	Munster cheese with cumin	7.0
Sainte-Maure, Cantal, Bleu d'Auvergne	Sainte-Maure cheese, Cantal cheese, Blue cheese	7.0
Assortiment de nos régions	4 fromages au choix 4 cheeses of your choice	16.5

DESSERTS

Tarte au choix	tart of your choice	7.5
Crème caramel d'autrefois	old-style caramel custard	6.5
Crème brûlée nature, caramel ou violette	crème brûlée : plain or with caramel or perfumed with violette	7.5
Tarte des demoiselles tatin	glace vanille ou chantilly Demoiselles Tatin's tart with vanilla ice cream or whipped cream	8.5
Mousse au chocolat noir parfumé au caramel	dark chocolate mousse flavoured caramel	6.5
Pain perdu de mon enfance	chutney d'abricot, glace vanille, chantilly Brioche French toast, apricot chutney, vanilla ice cream, whipped cream	8.0
Tiramisu authentique	tiramisu	8.0
Crêpe maison au sucre (3 pièces)	home-made crepe with sugar (3 pieces)	6.0
Crêpe maison au nutella ou crème de marron (3 pièces)	home-made with nutella or chestnut cream (3 pieces)	7.5
Croustillant de pommes parfumées à la cannelle et citron	glace vanille, coulis d'orange crispy apples, flavoured cinnamon and lemon, vanilla ice cream, orange sauce	8.5
Moelleux au chocolat cœur de caramel salé	crème anglaise chocolate with salted caramel lava-cake, custard	8.5
Mont-Blanc	fromage blanc, crème de marron fresh cream cheese, chestnut cream	6.8
Délice du Moulin	macaron, glace "tentation meringuée", coulis de mangue fraîche macaroon, meringue ice cream, fresh mango sauce	7.5

GLACES

Coupe Auteuil	3 boules au choix 3 scoops of your choice	7.5
Chocolat liégeois	glace chocolat, sauce chocolat, crème fouettée chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream	8.5
Café liégeois	glace café, sauce café, crème fouettée coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream	8.5
Fruit melba (selon saison)	glace vanille, fruit (selon saison), crème fouettée vanilla ice cream, fruits (according to season), whipped cream	9.5
Coconuts glacé	noix de coco, rhum blanc, ananas (fruit), chocolat chaud, chantilly coconut, white rum, pineapple (fruit), hot chocolate, whipped cream	10.5
Irish coffee	glace café, glace vanille, café chaud, whisky, chantilly coffee ice cream, vanilla ice cream, hot coffee, whisky, whipped cream	12.5
Colonel	glace citron vert, vodka lime ice cream with vodka	10.5
Au Pays des Volcans	glace vanille, myrtille (fruit), cassis sorbet, pruneaux à l'eau de vie, chantilly vanilla ice cream, blueberries (fruit), blackcurrant sorbet, prunes eau-de-vie, whipped cream	14.5

Net prices in euros, taxes and service included - Credit card from 15€ - Checks are not accepted
Extra charge 1€ fro drinks and 1€ for dishes, after 10p.m.

VINS BLANCS

BLANCS SECS ET FRAIS

	15cl	25cl	50cl	75cl
Cheverny aoc Les Borderies	4.2	6.5	12.5	19.0
Petit Chablis aoc Olivier Savary		-		26.5
Pouilly-Fumé aoc Les Clairières	-	-	-	27.0

BLANCS TENDRES ET PLEINS

IGP Pays d'Oc Chardonnay, Le Sudiste	3.8	6.0	11.0	16.0
Alsace aoc Hans Schaeffer Gewurztraminer	5.0	8.0	15.0	22.0
Mâcon-Villages aoc "Orchys", Terrier & Collovray	-	-	-	26.0

BLANC MOELLEUX

Monbazillac aoc Château la Borderie	5.0	8.0	15.0	22.0
-------------------------------------	-----	-----	------	------

VINS ROSÉS

IGP Méditerranée Demoiselle Sans-Gêne	3.8	6.0	11.0	16.0
Coteaux d'Aix en Provence aoc La Bargemone	4.5	7.0	13.5	20.0
Côtes de Provence aoc Côté Presqu'Île, Minuty	-	-	-	24.0
Côtes de Provence aoc Château Maïme	-	-	-	24.0

VINS ROUGES

ROUGES CHARNUS DU GRAND SUD

Ventoux aoc La Vieille Ferme, Perrin & Fils	4.0	6.5	12.0	18.0
Saint-Chinian aoc Château de Ciffre	4.5	7.0	13.5	20.0
Crozes-Hermitage aoc Domaine de la Ville Rouge, "Inspiration"	-	-	-	29.0

ROUGE FRUITÉ DE LOIRE

Saint-Nicolas de Bourgueil aoc Cuvée du Vieux Pressoir	5.0	8.0	15.0	22.0
--	-----	-----	------	------

ROUGES CHARPENTÉS DE BORDEAUX

Bordeaux aoc Réserve James Deschartrons	3.5	5.5	10.5	15.5
Lussac Saint-Emilion aoc Grand Ricombre	5.0	8.0	15.0	22.0
Saint-Estèphe aoc Château Moutinot	-	-	-	32.0
Saint-Julien aoc Sarget de Gruaud-Larose	-	-	-	39.5
Graves aoc Château Haut-Selve		37,5cl	16.0	28.0

ROUGES SOYEUX DE BOURGOGNE ET DU BEAUJOLAIS

Brouilly aoc Château des Tours	-	-	-	23.5
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc David Duband	-	-	-	29.0
Santenay aoc Vincent Girardin, "Vieilles Vignes"	-	-	-	38.0

 Vin biologique

VINS AU VERRE ET EN CARAFE

	15cl	25cl	50cl
IGP, Pays d'Oc Sauvignon, Saint-Clair, blanc	3.8	4.8	7.8
Côtes de Provence aoc Sounaïo, rosé	3.8	4.8	7.8
Côtes du Rhône aoc Rochadour, rouge	3.8	4.8	7.8
Côte de Brouilly aoc Noël Briday, rouge	4.5	6.5	11.5

FRAIS !

Coca-cola, Coca-cola Light 33cl	4.8
Orangina, Ricqlès, Ice tea 25cl	4.8
Gini, Schweppes 20cl, Jus de fruits, Chocolat froid 25cl	4.8
Perrier, Badoit rouge 33cl	4.8
Lait froid nature 25cl	3.8
Lait sirop	4.0
Fruits pressés 2 oranges	6.0
Cidre Breton doux 25cl	4.8
Double café frappé	6.2
Supplément sirop ou rondelle	0.3

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Evian, Badoit 33cl	4.2
Evian 50cl	4.8
Evian, Badoit 100cl	5.8

BIÈRES

PRESSION DRAUGHT	25cl
Pelforth blonde	3.9
Record	4.0
Heineken	4.8
Carlsberg, Affligem	4.8
Bière du mois	5.1
Picon bière	6.9
BOUTEILLE BOTTLE	
Desperados 33cl	5.8
Smirnoff bière à la vodka 33cl	5.8
Pelforth brune 33cl	5.1
1664, Heineken 33cl	5.1
Bière sans alcool 25cl	5.1

PAUSE CAFÉ

Café Perle Noire 100% arabica, Café décaféiné	simple 2.7	double 5.3
Grand crème, Grand chocolat chaud, Vin chaud, Grog au rhum		4.8
Café ou Chocolat viennois, Cappuccino		6.5
Thé		4.5
Thé aromatisé earl grey ou vert à la menthe		5.3
Infusions		4.6
Supplément lait ou citron		0.3

VIENNOISERIES MILKBREAD PASTRIES

Croissant	2.3
Pain au chocolat	2.7
Tartine beurrée	2.2
Confiture	1.5

SPÉCIALITÉ AU CAFÉ

Irish coffee café, whisky, crème fraîche 10.0

DIGESTIFS

Bailey's, Malibu, Get 27, Get 31 4cl	7.5
Crème de cacao, Marie Brizard 4cl	7.5
Grand-marnier, Gin, Vodka, Manzana, Cointreau 4cl	7.5
Poire, Mirabelle, Framboise Miclo 4cl	9.0
Vieille Prune, Bas-Armagnac Laubade 4cl	9.0
Cognac Hennessy ou Rémy Martin, Calvados Coquerel, Cognac Fine Champagne 4cl	9.0
Marc, Rhum, Calvados 4cl	5.2
Eau-de-vie maison Pruneaux 4cl	12.0