

## LE CONCEPT CHANGE, PAS LA QUALITE !

Après une fermeture de presque un an suite aux terribles inondations d'octobre 2015, le Moulin de Mougins s'est reconstruit. Le Moulin de Mougins évolue.

Le lieu s'est embelli : la meule en pierre - pressoir à olives du 16ème siècle - trône toujours fièrement, mais n'est désormais plus seule. La roue à aubes, d'origine et restaurée, s'est dévoilée. Et comme pour mieux marquer la mue du lieu, la roue du moulin tourne enfin !

Les terrasses sont plus spacieuses, la bambouseraie sans égal s'illumine chaque soir, le parking est devenu plus accessible.

Désormais on ne cuisine plus « caché » au Moulin.

La cuisine est ouverte. Venez voir ! Les produits d'exception sont exposés sur leurs étales, en vitrine ou dans leur vivier ; et c'est là le plus gros changement : aujourd'hui, le Moulin va à l'essentiel: le produit, brut, noble et d'exception. On ne propose plus que le meilleur produit, dans sa parfaite expression: une cuisson maîtrisée, un assaisonnement de choix.

Le Moulin, pendant près de 40 ans, fut le théâtre d'expression d'un des plus grands artistes de la gastronomie française et mondiale : Roger Vergé. Désormais, le Moulin devient le terrain de jeu de producteurs, de pêcheurs, d'éleveurs et de vigneron de talent.

Nous sommes désormais des « sourceurs », passionnés et à la recherche du meilleur, accompagnés de nos partenaires de renom : Deloye Marée, Boucherie Metzger, La Cambuse, Perrin Ravioli...

Bienvenu dans notre Moulin,

# Notre carte de Tapas & antipasti

FORMAGGIO : Gorgonzola, Parmiggiano 36 mois, Taleggio, Toma  
15€ / 28€

PROSCIUTTO : Speck Fumé, Prosciutto Parma 24 mois, Coppa, Mortadelle  
12€/23€

TARTUFFO : Jambon blanc, Mortadelle, Saucisson et Pecorino  
16€/29€

DOLCE VITA : Assortiments de Fromages et Charcuteries italiennes  
15€/28€

ESPAÑA : Lomo, Chorizo et Pata Negra de Bellota  
30€

ANTIPASTI : Artichauts, Oignons et Olives farçies  
12€

SARDINILLAS  
15€

BUFALA : Stracciatella, Mozzarella, Provola fumée  
16€/29€

6 HUITRES Pattedoie N°2  
15€

TEMPURA MIXTE : Encornet, Crevette et légume  
18€

CARPACCIO DE FAUX FILET FUME  
(Metzger)  
18€

BURRATA 500g (2 à 4 pers.)  
24€

Petite Planche (1/2 personnes)  
Grande Planche (3/4 personnes)

## *Les Entrées*

CARPACCIO DE FAUX-FILET FUME By boucherie Metzger	18€
BURRATA 500g A partager de 2 à 4 personnes	24€
TEMPURA MIXTE By Deloye Marée	18€
HUITRES FINES PATTEDOIE N°2 Les 6 Les 12	15€ 28€
LE RAVIOLI NICOIS by Maison Perrin Ravioli	19€

## *Les Viandes by Boucherie METZGER*

L'ONGLET DE BLACK ANGUS Classique (200g) XL (300g)	18€ 26€
LA PLUMA IBERICO	24€
LE PAVE DE PICANHA BLACK ANGUS (300g) USA - Maturation 15 jours	31€
LE FILET DE BŒUF BLACK ANGUS (200g) USA - Maturation 15 jours	49€
LE PALERON DE BLACK ANGUS et purée de pomme de terre au jus de viande	26€
LA CÔTE DE BOEUF DE GALICE 120€ Minimum 1.2kg - pour 2/3 personne Maturation 45 jours	
FILET DE BLACK ANGUS - BLACK MARKET (200g) Viande d'exception Australie - Maturation 15 jours	85€

# *La Mer by DELOYE MARÉE*

TATAKI DE THON ROUGE CORSE de Damien Muller	35€
LE CABILLAUD, couteaux et légumes oubliés	24€ 24€
LE HOMARD DE L'ATLANTIQUE ENTIER	45€
LE POISSON DU JOUR EN PAPILOTTE	25€
LES PATES ENCRE DE SEICHE AUX ST JACQUES	27€
COFFRET DE ST JACQUES ET COQUILLAGES	27€

## *Les sauces*

BEARNAISE	1.5€
VIN ROUGE ECHALOTTE	1.5€
HOMARD POIVRE ROSE	4€
POUPETON (sauce mythique du Moulin, à base de Champignons)	4€
POIVRES	1.5€

## *Les Accompagnements*

LES FRITES DE PANISSE By Maison Perrin Ravioli	4€
LES FRITES FRAICHES	3.5€
LES GNOCCHIS AU BASILIC By Maison Perrin Ravioli	4€
RATATOUILLE	4.5€
LA PURÉE MAISON au jus de viande	4.5€
SALADE VERTE	2.5€

# Les douceurs

L'ASSIETTE DE FROMAGES	15€
LE FONDANT CHOCOLAT	12€
POIRE POCHEE ET CREMEUX FRAMBOISE	14€
MINI BABA AU RHUM OU AU LIMONCELLO	8€
LES GLACES ET LES SORBETS by Pierre Geronimi (la boule) PARFUMS : vanille de Tahiti, citron,, mangue, fraise, passion, café, noisette du Piémont, pistache, ananas, melon, choco- lat, rhum raisin, straciatella	4.5€
CAFE GOURMAND	9€
VERRE DE RHUM DIPLOMATICO ET COOKIE GOURMAND de la Maison Charlotte Busset	14€
COLONEL SORBET CITRON by Pierre Geronimi	9€
VERRE DE LIMONCELLO ET MINI BABA AU LIMONCELLO	9€

# Nos Partenaires



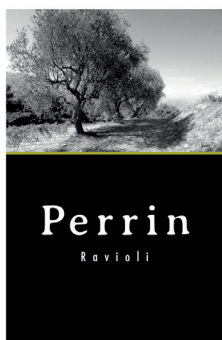
LA CAMBUSE : le meilleur du terroir Italien.  
Une boutique pour les particuliers :  
13, Av. Clément Massier - 06220 Golfe Juan  
[www.lacambuse.com](http://www.lacambuse.com)



DELOYE MARÉE : Notre partenaire des produits de la mer. Qualité et service haute couture  
[www.deloye-maree.com](http://www.deloye-maree.com)



BOUCHERIE METZGER : Viandes d'exception depuis 1930  
Une famille qui donne son nom à la viande  
[www.boucherie-metzger.com](http://www.boucherie-metzger.com)



PERRIN Ravioli : Une idée neuve de la tradition  
Le spécialiste des recettes niçoises  
A retrouver dans leurs boutiques d'Antibes,  
Cagnes sur Mer, Nice, Vence ou Cannes  
[www.perrin-ravioli.com](http://www.perrin-ravioli.com)