

# La Minoterie

BISTROT & CRÊPERIE

## APÉRITIFS

### **Kir / 3.50**

Vino Blanco Muscadet con Crema de Cassis

### **Kir Breton / 3.50**

Sidra de Bretaña con Crema de Cassis

### **Vermouth / 3**

O Martini Bianco, Rosso

### **Pastis/ 3.50**

Anisado de Marsella

### **Suze/ 3.50**

Bíter elaborado con Genciana

Pruébalo con con Tónica

## BIÈRES

### **La Minoterie bière / 5**

### **Cerveza de Bretaña / 5**

### **Bailandera Sin Gluten / 4.50**

### **Mahou Copa/ 2.80**

### **Mahou 5\* / 3**

## SANS ALCOHOL

### **Agua Mineral 50 cl / 2.00**

Añade Sabor con nuestros Jarabes MONIN +0.30€

### **Agua con Gas 50 cl/ 2.20**

Añade Sabor con nuestros Jarabes MONIN +0.30€

### **Agua Mineral 1L / 3.60**

### **Breizh Cola - Breizh Thé / 3.50**

Cola o Té Helado Bretón

### **Orangina/ 3.50**

Refresco con Pulpa de Naranja

### **Refresco / 2.30**

Coca cola / Zéro, Fanta Naranja/Limón,

Aquarius Naranja/ Limón, Nestea

### **Zumo de Naranja / 2.80**

Recién exprimido

---

C/ DE LA ENCOMIENDA, 23

28012 MADRID

91 025 42 02

LAMINOTERIE.ES

# La Minoterie

BISTROT & CRÊPERIE

## SALADES

### La Chèvre / 12

Queso de Cabra Tostado, Frambuesas , Avellanas,  
Brotos Tiernos y Aliño a la Miel

### La Niçoise / 14

Ventresca de Atún, Tomate, Anchoa , Huevo Poché,  
Cebolla Morada y Aceitunas

### La Kasha / 12

Trigo Sarraceno Tostado, Espinacas Frescas,  
Pimientos, Tomate Cherry, Uvas, Limón y Albahaca

### L'Endive / 12

Endivias, Suprême de Naranja, Roquefort, Brotos  
Tiernos , Frutos Secos y Salsa Balsámica

## ENTRÉES

### Sopa de Cebolla / 7

Gratinada con pan tostado y queso Emmental  
\*opción sin gluten +1€

### Rillettes de Sardinias / 9,50

con sus tostadas  
\*opción sin gluten +1€

### Foie Gras / 14

A la Flor de Sal, Pistachio y Confitura de Higo  
\*opción sin gluten +1€

### Crème brûlée / 9.50

Al Queso de Cabra, Tomate Seco e Infusión al Romero

### Camembert Asado / 12

A la Miel y Tomillo Limón  
\* opción sin gluten +1€

### Mejillones de Roca / 14

À la Crème o à la Marinière

### Omelette / 8

Al Roquefort y Finas Hierbas

### Huevo Cocotte / 8

De Salmón Ahumado

### Tarta Salada / 10

Con masa quebrada de Trigo Sarraceno  
De Puerro y Setas

### Tabla de Quesos / 11 - 17

Quesos Franceses Afinados  
\* opción sin gluten +1€

---

C/ DE LA ENCOMIENDA, 23  
28012 MADRID  
91 025 42 02

LAMINOTERIE.ES

---

DISPONEMOS DE INFORMACIÓN  
SOBRE ALÉRGENOS, NUESTRO  
EQUIPO ESTÁ A SU DISPOSICIÓN

# Les Galettes

100% SARRACENO

## LES COMPLÈTES

### La Complète / 8

Huevo, Jamón cocido y Queso Emmental Francés

### La Serrano / 9

Huevo, Jamón Serrano y Queso Emmental Francés

### La Poulet / 10

Huevo, Pollo Salteado y Queso Emmental Francés

### La Bacon / 9

Huevo, Bacon y Queso Emmental Francés

### La Légume / 9

Huevo, Verduras Asadas y Queso Emmental Francés

## LES TRADITIONS

### La Forestière / 11

Bacon, Cebolla Pochada y Setas à la Crème  
+ HUEVO \*1€

### La Nordique / 11

Salmón Ahumado, Nata, Eneldo, Huevas y Limón

### La fromagère / 12

Rulo de Cabra, Queso Emmental, Roquefort y Comté

### La Végétarienne / 10

Espinacas frescas, Huevo, Verduras Asadas y Tomate

## LES SPÉCIALES

### La Canard / 16

Magret de Pato, Orejones de Albaricoque en salsa de Naranja y Castañas

### La Pêcheur / 17

Lomo de Bacalao, Pimientos y Tirabeques salteados, Salsa Beurre Blanc

### La Raclette / 13

Queso Raclette, Queso Ahumado, Patata y Nueces  
+ CECINA DE LEÓN EXTRA 2,00€

### La Avalon / 11

Salmón Ahumado, Espinacas Frescas y Queso Roquefort

### L'Armoricaine / 11

Bacon a la plancha, Queso Brie y Cebolla Caramelizada

### La Minotière / 12

Filete de Contramuslo de Pollo Marinado, Puerro y Setas à la Crème

### La Saumon / 12

Salmón Ahumado, Rulo de Cabra y Cebolla Caramelizada

### La Brocéliande / 11

Espinacas Frescas, Compotée de Manzana, Rulo de Cabra y Nueces

## LES CRÊP' BURGERS CON PATATAS ASADAS AL ROMERO

### La Classique / 12

Carne 100% vacuno, Mezclum, Cebolla Morada, Queso Comté, Tomate y Pepinillo

### La Seguin / 14

Carne 100% vacuno, Rulo de Cabra, Cebolla Caramelizada, Tomate Seco, Rúcula

# Les Desserts

100% CASERO

## CLASSIQUES

### La Sucre / 3.50

Como en Bretaña, Azúcar y Mantequilla salada

### La Citron / 3.50

Azúcar y Limón exprimido

### La Chocolat / 4

Chocolate con Leche, Negro o Blanco

### La Confiture / 4

Mermelada de Fresa, Mora o Naranjas Amargas

### La Caramel / 5

Riquísimo Caramelo de Mantequilla Salada

### La Chantilly / 5

Chocolate con Leche y Nata Montada

### La Dulce de Leche / 5

### La Pim's / 5

Mermelada de Naranjas Amargas y Chocolate Negro

### La Ferrero / 5

Chocolate con Leche y Avellanas

# Les Crêpes

## LES GOURMANDES

### La Banane / 6.50

Pátano, Chocolate con leche y Almendras

### La Tatin / 7

Manzana Caramelizada, Helado de Vainilla y Caramelo de Mantequilla Salada y Almendras

### La Poire / 7

Pera, Chocolate Negro Fundido y Helado de Caramelo de Mantequilla Salada

### La Trio / 6

Chocolate Negro, Con Leche y Blanco

### La Fruits des Bois / 7.50

Helado de Chocolate, Coulis de Frutos Del Bosque y Nata Chantilly

### La Suzette / 7

Mermelada de Naranjas Amargas, Flambeado al Grand Marnier

### La Bombon / 7

Helado de Café, Leche Condensada, Chocolate Negro y Speculoos

### La Choco Fraise / 8

Helado de Fresa, Helado de Chocolate Blanco, Mermelada de Fresa y Chocolate Blanco Fundido

## Les indispensables

Mousse au Chocolat / 5

Tarta de Pera y Almendras / 6

# La Minoterie

BISTROT & CRÊPERIE

## SIDRE ET POIRÉ

### Sidra de Bretaña Brut / 3.50 - 12

Val de Rance

### Sidra Rosé / 12

Val de Rance

### Poiré de Normandia / 12

La Mère Poulard

## VINS BLANCS

### Muscadet / 3.80 - 20

Barton & Guestier Sèvre et Maine -  
Vallée de la Loire

### Vouvray / 4.00 - 22

Barton & Guestier Chenin Blanc  
Vallée de la Loire

### Riesling / 3.60 - 19

Monóvar - Alicante

### Verdejo / 3.40 - 18

Viña Sanzo - Rueda

### Albariño / 3.20 - 17

Rias Baixas

## CHAMPAGNE

### Mumm / 50

Cordon Rouge - Brut

## VINS ROUGES

### Château bois pertuis / 24

BORDEAUX - 2018 -  
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

### Valsanzo / 23

RIBERA DEL DUERO -  
12 meses en barrica 2017 - Tempranillo

### Sancho Garcés / 3.60 - 19

RIOJA -12 meses en barrica 2017 -  
Tempranillo

### Valdouro / 3.80 - 20

VALDEORRAS - 12 meses en barrica 2018 -  
Mencia, Garnacha Tintorera

### Los Jalones / 3.40 - 18

RIBERA DEL DUERO - 3 meses en barrica 2020-  
Tempranillo

### Tras la yesca / 24

TORO - Biodinámico 12 meses en barrica  
Tinta de Toro

# La Minoterie

BISTROT & CRÊPERIE

## DIGESTIFS

### Calvados / 5

Aguardiente de Sidra de Manzana

### Armagnac / 5

Brandy

### Chouchen / 5

Hidromiel de Bretaña

### Licor / 2.50 - 4

### Combinado / 7

Premium +1 €

## DULCES Y GENEROSOS

### Mistela / 2

Moscatel

### Oporto/ 4.90

---

C/ DE LA ENCOMIENDA, 23  
28012 MADRID  
91 025 42 02

LAMINOTERIE.ES

# La Minoterie

BISTROT & CRÊPERIE

## MENU DU JOUR

---

DE MIERCOLES A VIERNES  
13:00 - 16:30

**PRIMERO**

**SEGUNDO**

**POSTRE**

**BEBIDA**

**12€**