

# Hostellerie du Moulin de la Sambuc

*A Choisir dans le Menu à 37 euros :*

## Menu Déjeuner à 19 euros

*(du Lundi au Samedi Midi)*

*Entrée Froide + Plat  
OU Plat + Dessert*

## Menu Terroir à 31 euros

*Entrée Froide + Plat +  
Brie Pané en Salade + Dessert*

## Menu à 37 euros

*Salade Gourmande aux Manchons de Canard et aux Gésiers  
Croustillant d'Anchois et sa Tartine au Caviar d'Aubergine  
Coulommiers Fondu en feuille de Brick en Salade  
Terrine Maison et son Confit d'Oignon  
Caillette Campagnarde aux Herbes  
\*\*\*\*\**

*Velouté d'Asperge, Toast au Foie Gras et Copeaux de Magret Fumé  
Mousse de Rascasse, sauce Fine aux Fruits de Mer (Spécialité)  
Le Papeton d'Aubergine à la Ricotta  
Ravioli Maison sauce Tomate  
\*\*\*\*\**

*Tranche d'Aloyau Grillé ou sauce aux Cèpes  
Alouette à la viande et au Fromage Frais  
Pâtes Fraîches sauce Moules et Crevettes  
Brochette de Saumon pané au Sésame  
Filet Mignon en croûte d'Herbes  
\*\*\*\*\**

*Plateau de Fromages et Salade aux Croûtons  
\*\*\*\*\**

*Omelette Norvégienne (minimum 2 pers)  
Crêpes Flambées au Grand-Marnier  
Mousse au Chocolat Fondante  
La Tarte aux Pommes Chaude  
Soufflé au Grand-Marnier  
Nougat Glacé au Miel  
Crème Caramel*

## Menu à 55 euros

*Chèvre Chaud en Salade et Foie Gras  
Foie Gras Maison et son Chutney  
Assiette de Dégustation  
Charcuterie du Moulin  
\*\*\*\*\**

*Mousse de Rascasse aux Fruits de Mer (Spécialité)  
Brochette de Saumon pané au Sésame  
Pâtes Fraîches aux Cèpes  
\*\*\*\*\**

*Filet de Bœuf en Croûte au Foie Gras et aux Morilles  
Emincé de Magret de Canard sauce au Poivre  
Filet de Skrei à la Fondue d'Echalote  
Châteaubriand à la Braise  
\*\*\*\*\**

*Garniture de Légumes  
\*\*\*\*\**

*Plateau de Fromages et Salade aux Croûtons  
\*\*\*\*\**

*Tarte aux Pommes Flambée au Calvados  
Omelette Norvégienne (minimum 2 pers)  
Croquant au Chocolat à l'Absinthe  
Soufflé au Grand-Marnier  
Sorbets aux Alcools  
Assiette Surprise*



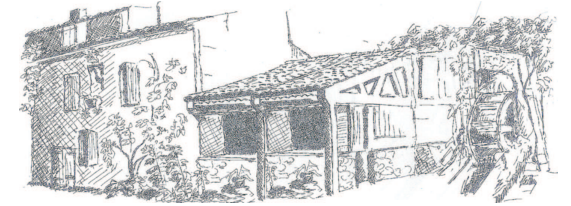
*Un service à la Carte est également proposé*

*Le Moulin de la Sambuc vous accueille dans un cadre typiquement provençal en bordure de rivière.  
A belle saison, profitez de notre terrasse ombragée par des platanes cinquantenaires,  
en hiver, auprès d'une de nos cheminées.*

*Notre cuisine traditionnelle et gastronomique saura séduire les amateurs.  
Visitez notre cave aux crus millésimés!*

*Le pain, les charcuteries et les pâtisseries sont réalisés par nos soins*

# Hostellerie du Moulin de la Sambuc



Propriétaire: J-P LEBON

Exploitants: P. LEBON et C. DUBOIS

Chef de Cuisine: D. VANDYCKE

- \* Etape Gastronomique
- \* Cave Réputée (65 crus millésimés)
- \* Cadre Provençal avec Cheminées
- \* Terrasse aux Platanes Cinquantenaires
- \* Parking ombragés
- \* Hôtel de 6 Chambres
- \* 30 km de Marseille
- \* Même Direction depuis 1981

6 chambres: soit 14 couchages

- \* 3 chambres doubles
- \* 2 chambres lits jumeaux
- \* 1 chambre 4 personnes

## Un peu d'Histoire...

*Au début du siècle dernier, le Moulin servait de scierie, un canal alimentait deux roues à aube, pour actionner la machinerie. La cave à vin actuelle se situe à cet emplacement.*

*Pendant la seconde guerre mondiale les locaux sont à l'abandon. La bâtisse devient ensuite une bergerie, on y vend des fromages de chèvre. En 1958, elle est transformée en un hôtel-restaurant.*

*Depuis le 16 Mai 1981, M. et Mme LEBON en sont les propriétaires. La tradition familiale se perpétue depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2011 grâce à Pauline LEBON et Cédric DUBOIS. La cuisine est aux mains de notre chef David VANDYCKE.*

Notre site internet:

[www.moulinde lasambuc.com](http://www.moulinde lasambuc.com)

[moulinde lasambuc@hotmail.fr](mailto:moulinde lasambuc@hotmail.fr)

04.42.72.90.46

RD 560 - 83640 Saint Zacharie

Tél: 04.42.72.90.46

Fax: 04.42.72.92.56

*Pain, Charcuteries, Pâtisseries  
réalisés au Moulin*

