



LE MOULIN SAINT GEORGES

Laurence est Belge, Nicolas est Argentin, ils se sont rencontrés en Afrique, mariés en Bolivie et, en 2018, ils ont déposé bagages et enfants à Pennedepie pour reprendre le Moulin Saint Georges... Leur cuisine, mélange entre références au terroir et incitations au voyage, est à découvrir d'urgence.

- 📍 440 Route de Trouville, 14 600 Pennedepie
- ☎ 06 24 19 39 00 ou 06 24 19 81 73
- 🌐 le-moulin-saint-georges.eatbu.com
- 📌 lemoulinSaintGeorges 📺 le-moulin-saint-georges



Signes particuliers. Une vraie cuisine simple, familiale, généreuse, savoureuse, parfois d'ici, mais aussi, souvent, d'ailleurs : d'Amérique latine. La touche sud-américaine, c'est ce qu'a rapporté Nicolas Delgado de son Argentine natale, ainsi que son équipe originaire d'Argentine et de Bolivie. Un cadre authentique et une ambiance chaleureuse aux accents lointains finissent de nous donner l'eau à la bouche.

Dans l'assiette. Cuisine d'ici, comme le homard bleu, les couteaux à la persillade, les huîtres de producteurs normands, les moules à la crème et les frites belges faites maison. Mais aussi cuisine d'ailleurs, tapas au chorizo argentin grillé, empanadas, ris

de veau à la façon argentine, porc Iberico, Lagardo de Bellota, viandes d'Argentine et sauce chimichuri.

Pour la soif. Des vins de France, mais aussi argentins et chiliens, tout comme les bières. Petits plus. L'espace boutique, avec boucherie de viandes d'Argentine, ainsi que divers mets d'Amérique du Sud. Service traiteur d'événements, brunch ou encore l'incroyable asado argentin à la sauce latine de 20 à 100 personnes.

Prix. Entrée entre 9 et 12€, plat entre 22 et 28€, dessert entre 6 et 12€.

Horaires. De 12h à 14h et de 19h à 21h, tous les jours sauf mardi, mercredi et dimanche soir. Réservation conseillée.

Both rooted on land and a call to travel, a mixture to be discovered urgently. / Features : A real simple, family, generous, tasty, cuisine sometimes from here, often from elsewhere: from Latin America. / Food : Cuisine from here, such as blue lobster, razor clams with parsley, oysters from Norman producers, but also cuisine from elsewhere, grilled Argentinean chorizo, tapas, empanadas, sweetbreads in the Argentinean way, Iberico pork, Lagardo de Bellota, Argentinian meats. / Drinks : Wines from France, but also Argentinian and Chilean, as well as beers. / Bonus : The shop area, with meat from Argentina, as well as various dishes from South America. / Prices : Starter between 9 and 12€, main course between 22 and 28€, dessert between 6 and 12€. / Schedules : From 12am to 2pm and from 7pm to 9pm, every day except Tuesday, Wednesday and Sunday evening, all year round. Booking recommended.