### Salades / Salate

Carpaccio de poisson cru au citron vert et à 25 € I'huile d'olive AOP, recette au fil des saisons
Carpaccio aus Rohes Fisch Ceviche mit grünen Zitronen und AOP-Olivenöl, Rezept im Wechsel der Saisons

Raw Fish Carpaccio with lime, AOP olive oil, seasonal recipe

Salade d'Alsace Bio "Vegan", crudités, graines et légumes secs bios, herbes aromatiques, huile d'olive bio, vinaigre citron kalamansi

"Vegan" Bio Salat, Rohkost, Samen und Hülsenfrüchte Bios, Bioolivenöl, Essig aus Kalamansi Zitronen "Vegan»Bio salad, crudeness, dry seeds and vegetables bios, bio olive oil, kalamansi lemon vinegar

Salade de mâche (en saison), toasts au chèvre frais, pignons de pin, vinaigre de framboise et huile d'olive bio

Feldsalat (in der Saison) mit überbackenem Ziegenkäse Toast, Pinienkernen, Himbeer-Vinaigrette und Bioolivenöl Corn salad (in season) with goat's milk cheese toasts, pine nuts, raspberry, vinaigrette and bio olive oil

Salade d'Alsace Bio, noix de Saint-Jacques, 25 € gambas en brochette, vieux Xérès, huile d'olive bio

Bio Salat, Jacobsmuscheln und Gambas am Spieß, Alter Xeres und Bioolivenöl

Bio salad, Scallops and prawns' skewers, old Xeres vinaigrette and bio olive oil

Salade d'Alsace Bio à la truffe de Valréas, jambon 25 € cru Pata Negra, copeaux de vieux comté

Bio Salat mit frischer Trüffel aus Valréas, Pata Négra Schinken und Bergkäse

Bio salad with fresh truffles from Valréas, Pata Négra ham and mountain chees

Nos plats sont élaborés à base de produits bruts frais qui varient selon le marché et les saisons

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande







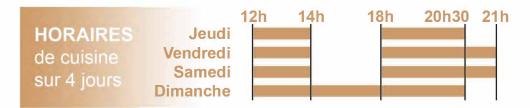


### **Apéritifs**

15€

19€

Apérol Spritz	9€	Coupe Champagne 12 €
Hugo	9€	(blanc de blancs, 100% Chardonnay)
Lillet tonic	9€	Kir Royal (Champagne) 12 €
Americano	9€	Crémant blanc 9 €
Cocktail sans alcool	6€	<b>Crémant rosé</b> 9 €
Campari orange/soda	9€	<b>Kir Crémant</b> 9 €
Limoncello Spritz	9€	Kir vin blanc 6 €
Martini blanc/rouge	7€	(cassis,mûre,griotte,pêche,quetsch,sureau,aspérule)
Whisky / Coca	10 €	Gewurtzraminer KB 11 €
Ricard 4cl	6€	Vendanges tardives - Cuvée Caroline
<b>Cocktail Maison</b>	10 €	Muscat d'Alsace 7 €
<b>Gin Tonic</b>	10 €	Domaine Schlumberger
		TVA 20%



"Au cœur de Lauterbourg, le Restaurant Au Vieux Moulin vous invite à découvrir une cuisine fraîche, saine et authentique, élaborée avec générosité par des cuisiniers engagés, attentifs aux saisons, au goût vrai et au respect de la nature."

### Entrées / Vorspeisen / Starters

Soupe à l'oignon d'Alsace aux croûtons gratinés

Zwiebelsuppe mit Käsebaguettetoast

Onion soup, cheese tartlets

Soupe de poissons de roches maison, Toast, 19 € tapenade, rouille

Fischsuppe nach Art des Hauses Hausgemacht Fish soup chef's style homemade

Escargots au beurre de fines herbes, ail Escargots d'Alsace / Goersdorf de Mr&Mme Reeber

Schnecken in Kraüterbutter und Knoblauch les 6 15 €

Huîtres fines de claire, Marennes d'Oléron n°2 garnies

Austern Marennes d'Oléronles626 €Oysters Marennes d'Oléronles1246 €

Cuisses de grenouilles sautées à l'ail ou à la crème de Riesling, champignons, ail

Froschschenkel gebraten mit Knoblauch in Kraütersauce oder mit Rahmsauce und Champignons

Frog legs sautéed with garlic or with a cream sauce and mushrooms

Foie gras de canard de la Ferme Lechner mariné 25 € au Sauterne, chutney, gelée

Entenleber von der Lechner Bauernhof mariniert in Sauterne, Chutney, Gelee

Duck liver from the Lechner farm marinated in sauterne, chutney, jelly *Primé meilleur foie gras des Chefs d'Alsace 2012* 

Time memedi fole gras des offers d'Alsace 2012

Saumon Bømlo mariné par nos soins façon Gravlax, œufs de saumon

Gravlax marinierter Bømlo Lachs, Lachseier Bømlo salmon marinated by us Gravlax style, salmon roe

Foie gras de canard frais poêlé de la Ferme 34 € Lechner au Gewurztraminer, recette au fil des saisons

Frische Entenleber gebraten, Vorbereitung nach Saisons Fresh duck liver fried, recipe through seasons

Œuf au plat, truffe fraîche, jambon cru Pata Negra, 18 € cèpes et parmesan

Spiegelei, frische Trüffel, Pata-Negra-Schinken, Steinpilze, Parmesan Fried egg, fresh truffle, Pata Negra ham, porcini and parmesan



32€

23€

Service jusqu'à 23h30 (hors jours fériés)

### Viandes / Fleische / Meats

### Noisettes d'agneau, jus corsé, purée d'ail, pommes dauphine maison

Lammnüsse, vollmundiger Jus, Knoblauchpüree, hausgemachte Dauphine-Kartoffeln

Lamb noisettes, strong jus, garlic purée, home-made pommes dauphine

# Magret de canard flambé au Cognac, sauce gastrique au fruit de saison

Entenbrust flambiert mit Cognac, gastrische Sauce mit Saisonfrüchten Duck breast flambéed on Cognac with gastric seasonal fruit sauce

# Ris de veau en escalopes poêlées au beurre, 42 € morilles à la crème, pommes dauphines maison

Gebratenes Kalbsbries, Morchelrahmsauce Poêléed veal sweetbreads, morel cream sauce

# Filet de bœuf Angus d'Ecosse nourrit à l'herbe, 44 € sauce aux poivres rares

Angus-Rinderfilet, grasgefüttert, Sauce aus seltenen Pfeffersorten Angus beef fillet, grass-fed, rare pepper sauce

# Tournedos de bœuf Angus Rossini au foie gras 48 € de canard poêlé, truffe de Valréas, façon Escoffier

Französische Rindertournedos Rossini mit Entenleber, FrischeTrüffel

Tournedos of beef from France Rossini with duck liver and fresh truffle

#### T-Bone de veau (carré et filet), jus corsé, échalotes confites, pôelée de champignons

Kalbs-T-Bone (Karree und Filet), vollmundiger Jus, kandierte Schalotten, Pilzpöelée

Veal T-Bone (rack and filet), Full-bodied jus, candied shalotts, mushroom pôelée

### Rognons de veau au Porto chaud, purée au bacon 35 € et aux noisettes

Kalbsnieren mit Portweinsauce, Püree mit Speck und Haselnüssen Veal kidneys with Port wine sauce, purée with bacon and hazelnut

# Hamburger maison avec fines tranches de filet de 35 € bœuf, Vieux Cheddar, truffe fraîche, cèpes, frites

Hausgemachter Haumburger aus dünnen Rinderfiletscheiben, gereiftem Cheddar, frischen Trüffel, Steinpilzen, Pommes Homemade Hamburger with thin slices of beef fillet, Old Cheddar, fresh seasonal truffle, porcini mushrooms, fries

Nous privilégions toujours les viandes provenant de France Voir tableau à l'extérieur du restaurant







### Menu Découverte à 69 €

#### Foie gras de canard maison

Enteleberterrine / Duck liver chef's style

ou / oder / or

45€

38 €

45€

Poêlée de Saint-Jacques et Gambas sur salade Bio

#### Filet de bœuf Angus, sauce aux poivres rares

Angus Rinderfilet, Sauce aus seltenen Pfeffersorten Angus beef fillet, rare pepper sauce

ou / oder / or

### Dos de sandre façon île flottante, légumes, sauce au Safran

Zanderrücken nach Art einer schwimmenden Insel, Gemüse, Safransauce

Back of pike-perch floating island style, vegetables, saffron sauce

### Fromages affinés au lait cru ou Dessert au choix dans la Carte

Gereifter Rohmilch Käse oder Dessert ihrer Wahl Raw milk Cheeses ripened or Dessert of your choice

### Menus Enfants jusqu'à 12ans

Menu Peter Pan 22 €

Emincé de filet de bœuf Angus, jus, légumes et frites Glace vanille et chocolat ou mousse au chocolat

Angus Rinderfilet Geschnetzeltes mit Sauce, Gemüse und Pommes

#### Menu Bambino

Spaghettis bolognaise, parmesan Glace vanille et chocolat ou mousse au chocolat

### Menu Gourmand Express 28 €



Visible dès le lundi sur facebook et Google

15€

Amuse-bouche

Deux entrées de saison au choix

plats de résistance au choix

- viande fraîche du marché

ou - poisson frais du marché

Assiette de fromages ou dessert pâtissier maison

jeudi et vendredi midi uniquement, sauf jour férié

nur Donnerstag und Freitag mittags, außer an Feiertag



### Poissons / Fische / Fish

# Bouillabaisse à ma façon aux filets de poissons 40 € (sans arêtes), Saint-Jacques et Gambas

Bouillabaisse mit zarten Fischfilets, Jakobsmuscheln und Garnelen Bouillabaisse with tender fish fillets, scallops and prawns

# Gambas géantes sauvages flambées au whisky, 44 € sauce crustacés, purée de céleri au Wasabi alsacien

Wilde Riesen-Gambas flambiert mit Whisky, Krustentiersauce, Selleriepüree mit Elsässischer Wasabi Giant wild prawns flambéed in whisky, shellfish sauce, celery purée with Alsace wasabi

# Dos de sandre façon île flottante, légumes de 36 € saison, sauce au Safran

Zanderrücken nach Art einer schwimmenden Insel, Gemüse der Saison, Safransauce

Back of pike-perch floating island style, seasonal vegetables, saffron sauce

# Brochette de noix de Saint-Jacques et cèpes 42 € poêlées au romarin, mousseline de pommes de terre à l'arachide grillée, émulsion iodée

Jacobsmuscheln und Steinpilzen am Spieß, Rosmarin, Kartoffelpüree mit geröstetem Erdnussöl Scallops skewers with ceps and rosemary, purée, peanuts

### Végétarien / Vegetarier / Vegetarian

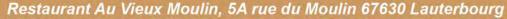
Palette de légumes de saison, légumes secs, 20 € légumineuses

Frische Gemüseteller / Fresh vegetables

# Tagliatelles fraîches maison, sauce aux cèpes crémée

Frische Nudeln mit Steinpilzen in Rahmsauce Fresk pasta with ceps and creme fraîche







28€