

Salades / Salate

Carpaccio de poisson cru au citron vert et à l'huile d'olive AOP, recette au fil des saisons 25 €
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 15 €
"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 19 €
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, gambas en brochette, vieux Xérès, huile d'olive bio 25 €
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 cru Pata Negra, copeaux de vieux comté 25 €
Bio Salat mit frischer Trüffel aus Valréas, Pata Negra Schinken und Bergkäse
Bio salad with fresh truffles from Valréas, Pata Negra 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




AU VIEUX MOULIN

RESTAURANT

Apéritifs

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 €	Crémant rosé	9 €
Campari orange/soda	9 €	Kir Crémant	9 €
Limoncello Spritz	9 €	Kir vin blanc	6 €
Martini blanc/rouge	7 €	(cassis, mûre, griotte, pêche, quetsch, sureau, aspérule)	
Whisky / Coca	10 €	Gewurtztraminer KB	11 €
Ricard 4cl	6 €	Vendanges tardives - Cuvée Caroline	
Cocktail Maison	10 €	Muscat d'Alsace	7 €
Gin Tonic	10 €	Domaine Schlumberger	

TVA 20%

HORAIRES de cuisine sur 4 jours	Jeudi	12h	14h	18h	20h30	21h
	Vendredi					
	Samedi					
	Dimanche					

„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 14 €
Zwiebelsuppe mit Käsebaguettetoast
Onion soup, cheese tartlets

Soupe de poissons de roches maison, Toast, tapenade, rouille 19 €
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 15 €
Schnecken in Kräuterbutter und Knoblauch les 6

Huîtres fines de claire, Marennes d'Oléron n°2 garnies
Austern Marennes d'Oléron les 6 26 €
Oysters Marennes d'Oléron les 12 46 €

Cuisses de grenouilles sautées à l'ail 32 €
ou à la crème de Riesling, champignons, ail
Froschschenkel gebraten mit Knoblauch in Kräutersauce 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 au Sauterne, chutney, gelée 25 €
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

Saumon Bømlo mariné par nos soins façon Gravlax, œufs de saumon 23 €
Gravlax marinierter Bømlo Lachs, Lachseier
Bømlo salmon marinated by us Gravlax style, salmon roe

Foie gras de canard frais poêlé de la Ferme Lechner au Gewurtztraminer, recette au fil des saisons 34 €
Frische Entenleber gebraten, Vorbereitung nach Saisons
Fresh duck liver fried, recipe through seasons

Œuf au plat, truffe fraîche, jambon cru Pata Negra, cèpes et parmesan 18 €
Spiegelei, frische Trüffel, Pata-Negra-Schinken, Steinpilze, Parmesan
Fried egg, fresh truffle, Pata Negra ham, porcini and parmesan

 **MAÎTRE RESTAURATEUR**
ERIC LAGHI

Service jusqu'à 23h30 (hors jours fériés)

Viandes / Fleische / Meats

- Noisettes d'agneau, jus corsé, purée d'ail, pommes dauphine maison** 45 €
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** 38 €
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, morilles à la crème, pommes dauphines maison** 42 €
Gebratenes Kalbsbries, Morchelrahmsauce
Poêléed veal sweetbreads, morel cream sauce
- Filet de bœuf Angus d'Ecosse nourrit à l'herbe, sauce aux poivres rares** 44 €
Angus-Rinderfilet, grasgefüttert, Sauce aus seltenen Pfeffersorten
Angus beef fillet, grass-fed, rare pepper sauce
- Tournedos de bœuf Angus Rossini au foie gras de canard poêlé, truffe de Valréas, façon Escoffier** 48 €
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, pœlée de champignons** 45 €
Kalbs-T-Bone (Karree und Filet), vollmundiger Jus, kandierte Schalotten, Pilzpölee
Veal T-Bone (rack and filet), Full-bodied jus, candied shalotts, mushroom pölee
- Rognons de veau au Porto chaud, purée au bacon et aux noisettes** 35 €
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 bœuf, Vieux Cheddar, truffe fraîche, cèpes, frites** 35 €
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**
Enteleberterriner / Duck liver chef's style
ou / oder / or
- 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** 15 €
Spaghettis bolognaise, parmesan
Glace vanille et chocolat ou mousse au chocolat

Menu Gourmand Express 28 €

👉 Visible dès le lundi sur **facebook** et **Google**

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 (sans arêtes), Saint-Jacques et Gambas** 40 €
Bouillabaisse mit zarten Fischfilets, Jakobsmuscheln und Garnelen
Bouillabaisse with tender fish fillets, scallops and prawns
- Gambas géantes sauvages flambées au whisky, sauce crustacés, purée de céleri au Wasabi alsacien** 44 €
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 saison, sauce au Safran** 36 €
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 poêlées au romarin, mousseline de pommes de terre à l'arachide grillée, émulsion iodée** 42 €
Jakobsmuscheln 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, légumineuses** 20 €
Frische Gemüseteller / Fresh vegetables
- Tagliatelles fraîches maison, sauce aux cèpes crémée** 28 €
Frische Nudeln mit Steinpilzen in Rahmsauce
Fresh pasta with ceps and creme fraîche

