

## Viandes / Fleische / Meats

**Noisettes de chevreuil, sauce Grand Veneur, fruit aux airelles, spätzle au fromage blanc** 45 €  
Rehnüsschen, Grand Veneur Sauce, Preiselbeerfruchten, Quarkspätzle  
Deer, Grand Veneur sauce, cranberry fruit, cottage cheese spätzle

**Magret de canard flambé au Cognac, sauce gastrique à l'orange** 38 €  
Entenbrust flambiert mit Cognac, Orangensauce  
Duck breast flambéed on Cognac with orange gastrique 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'Écosse 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** 45 €  
Kalbs-T-Bone (Karree und Filet), vollmundiger Jus, kandierte Schalotten  
Veal T-Bone (rack and filet), Full-bodied jus, candied shalotts

**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



## Apéritifs

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

## 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  
Fresk pasta with ceps and creme fraîche

## 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

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

## Poissons / Fische / Fish

**Bouillabaisse sans arêtes à ma façon** 40 €  
Bouillabaisse ohne Gräten auf meiner Art,  
Bouillabaisse my way

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

## Menu Gourmand Express 28 €

Visible dès le lundi sur [facebook](#) et [Google](#)

Amuse-bouche

\*\*\*\*\*

Deux entrées de saison au choix

\*\*\*\*\*

Deux 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

**HORAIRES**  
de cuisine  
sur 4 jours

	Jeudi	12h	14h	18h	20h30	21h
Vendredi		▬	▬	▬	▬	▬
Samedi		▬	▬	▬	▬	▬
Dimanche		▬	▬	▬	▬	▬

Service jusqu'à 23h30 (hors jours fériés)

## 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, ails**  
**Escargots d'Alsace / Goersdorf de Mr&Mme Reeber**  
Schnecken in Kräuterbutter und Knoblauch les 6 15 €

**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'ails** 32 €  
**ou à la crème de Riesling, champignons, ails**  
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 entier de la Ferme Lechner au Gewurztraminer, chutney, gelée** 25 €  
Entenleber / Duck liver home made  
*Primé meilleur foie gras des Chefs d'Alsace 2012*

**Saumon Bømlo mariné par nos soins façon Gravlax, œufs de saumon** 25 €  
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 Gewurztraminer, 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** 20 €  
Spiegelei, frische Trüffel, Pata-Negra-Schinken, Steinpilze, Parmesan  
Fried egg, fresh truffle, Pata Negra ham, porcini and parmesan

## 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

**Homard Européen en salade, vinaigrette au cidre** 40 €  
Europäischer Hummersalat mit Cidre-Vinaigrette  
European lobster salad with cider vinaigrette

**Salade de mâche, toasts au chèvre frais, pignons de pin, vinaigre de framboise et huile d'olive bio** 19 €  
Feldsalat mit überbackenem Ziegenkäse Toast, Pinienkernen, Himbeer-Vinaigrette und Bioolivenöl  
Corn salad 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, Jakobsmuscheln 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 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

 **MAÎTRE RESTAURATEUR**  
**ERIC LAGHI**

 **Fédération des CHEFS D'ALSACE**  
Cuisinier, c'est un métier !

  
**AU VIEUX MOULIN**  
RESTAURANT

## Menu à 95 €

### Truffe noire de Valréas Melanosporum

**Toast à la truffe noire**

\*\*\*\*\*

**Carpaccio de Saint-Jacques et de truffe noire**

Jakobsmuschel-Trüffel-Carpaccio  
Scallop and truffle carpaccio

\*\*\*\*\*

**Sorbet émulsionné à l'huile d'olive, truffe noire**

Trüffel-Olivenöl-Sorbet  
Truffle and oil sorbet

\*\*\*\*\*

**Rosace de Magret de canard, foie gras de canard poêlé, jus de canard, truffe noire**

Entenbrust, gebraten Entenleber, Entenjus mit Trüffel  
Duck breast rosette, pan-fried duck liver, duck jus with truffle

\*\*\*\*\*

**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

## Menu à 69 €

### Découverte

**Foie gras de canard maison**

Gänseleberterrinen / Goose liver chef's style

**ou / oder / or**

**Poêlée de Saint-Jacques et Gambas sur salade Bio**

Jakobsmuscheln & Gambas auf Bio Salat / Bio salad with scallops

\*\*\*\*\*

**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

