

Laissez vous emporter ...

Découvrez notre carte des mets...

« Le bonheur est dans la cuisine ! »

Paul Bocuse



On est à votre écoute pour tout régime alimentaire

Consultez aussi notre liste des allergènes

Notre Menu du Moulin à 42.00€

Dôme de Boeuf

Dôme de bœuf séché et son tartare de bœuf,
chips de légumes et salade de pleurotes

Filet de Maquereau

Filet de Maquereau laqué oyster sauce, chou-fleur torréfié chantilly raifort



Le Merlu façon pastilla

Le Merlu façon pastilla, purée de panais citronnée, salade d'ombellifères

Ou

La caille

La caille laquée au picon, sauce bière et orange, butternut rôti, gratin de crozets



Tarte meringuée aux agrumes déstructurée

Crèmeux citron, tuile bergamote et meringue au citron vert

Ou

Crèmeux au chocolat

Crèmeux au chocolat et thé jasmin, coulis et myrtilles fraîches

Pour bien commencer votre repas

Potage du moment - 10.00€ allergènes sur demande

Soupe ou Velouté maison selon l'humeur du chef

Langue de Bœuf et homard - 18.00€ 1.2.3.9.10.11.12.

Fine tranche de langue de bœuf, sauce gribiche à la chair de homard

Dôme de Boeuf - 16.00€ 1.3.9.10

Dôme de bœuf séché et son tartare de bœuf, chips de légumes et salade de pleurotes

Filet de Maquereau - 15.00€ 1.4.6.11.12.14

Filet de Maquereau laqué oyster sauce, chou-fleur torréfié chantilly raifort

Le Foie gras - 17.00€ 1.3.8.9.

Royale de Foie gras et sa terrine, muesli aux pommes

Ballotine aux 2 saumons - 16.00€ 3.4.12

Ballotine aux 2 saumons et herbes, sauce au citron confit et poivre de timut

La petite « Feier » - 12.50€ 3.9.10.

Salade de viande luxembourgeoise, vinaigrette moutarde et cornichons

Tarte à la blette - 14.00€ 1.3.7.8.10

Tarte à la blette et fromage frais , œuf de caille perlé

Au choix au jambon Lisanto, crumble & Tuile_ou Bleu d'Écosse crumble et rocher

Les plats froids

Feierstengszalot - 20.00€¹⁰

Salade de viande luxembourgeoise, servie avec frites fraîches

Le tartare de bœuf- 24.00€^{1.3.4.6.7.9.10}

Le tartare de bœuf 200gr, haché minute, frites fraîches et salade

Ham, Fritten an Zalot - 22.00€^{1.9}

Duo de Jambon, frites fraîches et salade

Superfood -18.50€^{6.8.10.11}

Salade végan d'automne avec crudités, fruits secs, raisins et canneberges, vinaigrette à la courge, butternut rôti, betterave et feuille de vigne au riz

Salade de chèvre frit- 22.00€^{1.3.10}

Sauce au sirop d'érable et canneberge, feuille de vigne au riz

Les Plats gourmets

Le Merlu façon pastilla – 29.00€ ^{1.4.7.9.11}

Le Merlu façon pastilla, purée de panais citronnée, salade d'ombellifères

Aile de raie 32.00€ ^{1.4.7.9.12}

Aile de raie façon meunière au beurre d'ail noir, espuma de câpres, bimi et pomme château

Vol-au-vent du Moulin – 22.00€ ¹⁻⁷⁻¹²

Vol-au-vent façon du Moulin, frites fraîches

Burger Maison – 23.00€ ¹⁻⁶⁻¹⁰

Burger de bœuf, haché minute, frites fraîches

Le filet de Bœuf – 32.00€ ^{1.7.9.12.}

Champignons des bois, purée de courge et pommes de terre grenaille

Sauce au choix : Champignons des bois ou poivre vert

La caille – 27.00€ ^{1.3.6.7.8.}

La caille laquée au picon, sauce bière et orange, butternut rôti, gratin de crozets

Le Ris de veau – 34.00€ ^{1.7.9.12}

Ris de veau et son jus, mousseline de pomme de terre et légumes de saison, pickels de navets

Le « Risotto » – 19,50€ ^{3.7.9.12.}

Les crozets façon risotto aux girolles et tête de moine

Pour éviter tout gaspillage alimentaire, une salade composée sera servie sur demande avec le Vol-au-vent ou le Burger

Salade d'accompagnement – 3,50€ ^{7.}

Frites fraîches – 3,50€

Pour les petits gastronomes

Burger maison – 9.50€ ⁷⁻¹

Steak haché, fromage, bun , Ketchup ,frites fraîches - Coupe de glace et surprise

Crispy Poulet – 9.50€ ¹⁻⁷⁻¹²

2 Sticks de crispy poulet, frites fraîches - Coupe de glace et surprise

Jambon blanc – 9.50€ ¹

Jambon paysan, frites fraîches - Coupe de glace et surprise



Les desserts gourmands

Espresso gourmand - 6.50€ allergènes sur demande

Espresso servi avec 3 douceurs

Digestif gourmand - 8.00€ allergènes sur demande

Digestif (1 au choix : Limoncello, Grappa, Calvados, Mirabelle ou Poire Williams, Averna ou Hunnegdrëpp) servi avec 2 douceurs

Tarte meringuée déstructurée aux agrumes - 12.00€ 1.3.

Crèmeux citron, tuile bergamote et meringue au citron vert

La Coupe « Snickers » - 11.00€ 3.5.6.7.

Glace vanille, chocolat au lait, coulis caramel au beurre salé, cacahuette grillée

Crèmeux au chocolat - 12.00€ 1.3.7.

Crèmeux au chocolat et thé jasmin, coulis et myrtille fraîche

Nougat glacé - 12.00€ 1.3.7.8.

Nougat glacé et figues rôties au Porto rouge

Banane caramélisée - 12.00€

Banane caramélisée à la crème de coco et son sorbet d'ananas

Dame blanche - 9.50 € 7

Glace vanille « Letz Ice », chocolat noir chaud maison

Sorbet Mirabelle et son alcool - 9.50 € 12

Sorbet Mirabelle, fruits et eau de vie mirabelle

Café glacé du Moulin - 10.00€ 1.3.7.

Café Glacé au chouffe coffee et chantilly au sucre candie

Liste des allergènes

Toute l'équipe est à votre écoute, n'hésitez pas à nous communiquer vos allergies et intolérances.



« La gastronomie est l'art

d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur. »

Theodore Zeldin