

Notre Menu du Moulin à 42.00€

Bonbon de crabe

Fines courgettes garnis de viande de crabe, salade mâche

Ou

Avocat aux lardons

Demi Avocat servis avec lardons grillé au vinaigrette framboise



Pintade vallée d'auge

Flambé au calvados, écrasé de pomme de terre, pomme au four

Ou

Filet de Bar

Rôti sur peau, sauce safrané, nid de epinard, écrasé de PDT



Pavlova revisité

Litchi Framboise et Rose

Ou

Trio de Profiteroles

Chocolat blanc, noir et vanille , sauce chocolat chaud maison

Pour bien commencer votre repas

Potage du moment - 10.00€ allergènes sur demande

Soupe ou Velouté maison selon l'humeur du chef

Avocat aux lardons - 14.00€ 10.12.

Avocat servi avec ses lardons grillé et vinaigrette framboise

Tartelette chèvre - 15.00€ 1.7.

Fine Tartlette garnis de ses légumes fraîcheur, crème de chèvre et

Supplément rose de magret fumé sur demande à 2€

Raviole de Gambas - 16.00€ 1.2.4.5.6.7.8.9.10.11.

3 ravioles farci de gambas , bouillon facon thai

Dôme de Foie gras - 17.00€ 1.12.

Foir gas Maison, Dôme de pommes fruit, caramel au calvados et chutney aux oignons

Bonbon de crabe - 16,00€ 2.3.4.

Fines courgettes garnis de viande de crabe, petits légumes gingembre, salade mâche

La petite « Feier » - 12.50€ 3.9.10.

Salade de viande luxembourgoise, vinaigrette moutarde et cornichons

Les plats froids

Feierstengszalot - 21.00€ ^{10.12}

Salade de viande luxembourgeoise, servis avec frites fraiches en plat.

Le tartare de bœuf- 24.00€ ^{10.}

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

Ham, Fritten an Zalot - 23.00€ ^{1.9.}

Duo de Jambon, frites fraîches et salade

Salad Bowl -18.50€ ^{5.7.8.10.}

Mélange de salade et roquette, avocat, betterave, framboises ,noix et grumeaux de chèvre frais

Supplement Magret de canard sur demande à 3€

Salade façon Caesar - 18,50€ ^{1.3.4.7.10.}

Salade fraîche , filet de poulet, parmesan, Œuf Dur, sauce caesar, anchois et câprons

Les Plats gourmets

Filet de Bar - 29.00€ ^{1.4.7.12.}

Rôti sur peau, sauce safrané, nid d'épinard, écrasé de pomme de terres

Vol-au-vent du Moulin - 23.00€ ^{1.7.12.}

Vol-au-vent façon du Moulin, frites fraîches.

Burger Maison - 21.00€ ^{1.6.10.}

Burger de bœuf haché minute, emmenthal, sauce maison, frites fraîches.

Burger de Poisson - 23.00€ ^{1.4-6-10}

Burger de saumon maison, emmenthal, sauce tartare, frites fraîches.

Faux filet de Bœuf - 32.00€ ^{1.7.12.}

Frites fraîches

Sauce au choix : Poivre vert, Gorgonzola, Beurre Maitre d'Hotel

Tagliatta de veau - 35.00€ ^{1.7.}

Roquette, Parmesan et tomates cerises, Polenta cremeuse aux tomates confites

Pintade vallée d'auge - 31.00€ ^{1.7.12.}

Sauce champignon - calvados, écrasé de pomme de terre, pomme au four

Polenta crémeuse - 17.00€ ^{1.7.}

Tomates confites, olives, roquette

Tagliatelles aux champignons- 18.00€ ^{1.7.12.}

Pour éviter tout gaspillage alimentaire, une salade composé sera servis sur demande avec le Vol au Vent, le Faux Filet et les Burgers

Salade d'accompagnement - 3,50€ ^{7.}

Frites fraîches - 3,50€

Pour les petits gastronomes

Burger maison - 9.50€ ⁷⁻¹

Fromage, Ketchup , Frites fraîches- Coupe de glace et Surprise

Bouché à la Reine - 9.50€ ¹⁻⁷⁻¹²

Frites fraîches - Coupe de glace et Surprise

Nuggets de poulet - 9.50€ ^{1.3.}

Frites fraîches- Coupe de glace et Surprise

Les desserts gourmands

Espresso gourmand - 7.00€ allergènes sur demande

Espresso servis avec 2 douceurs.

Digestif gourmand - 8.00€ allergènes sur demande

Digestif (1 au choix Limoncello, Grappa, Calvados, Mirabelle ou Poire Williams, Averna ou Hunnegsdrepp) servis avec 2 douceurs

Mousse au chocolat - 10.00€ 3.7.

Crème au caramel beurre salé - 8.00€ 3.7.

Trio de Profiteroles- 13.00€ 1.3.7.

Chocolat blanc, noir et vanille , Sauce chocolat chaud maison

Dame blanche - 9.50 € 7.

Glace vanille « Letz Ice », chocolat noir chaud maison

Pavlova revisitée - 12.50 € 3.7.

Litchi , Framboise et rose

Sorbet crémant rosé - 10.00 € 12

Arrosé au crémant

Café glacé du Moulin - 10.00€ 1.3.7.12.

Café Glacé baileys