

Restaurant
Le Moulin
d'Ambach

Longeville-Lès-St-Avoid

03 87 92 18 40

DRIVE !

JUIN, JUILLET et AOUT 2024

Les enlèvements se font à partir de 18 h sur rdv

LE DRIVE DE L'ÉTÉ... LE POISSON EST AU RENDEZ-VOUS !

JUIN :

Enlèvement du samedi 15 juin :

MENU DU WEEK-END SPECIAL « FÊTE DES PÈRES : **65.00 €**

- 3 amuse-bouches
- L'Irish de langouste, purée de petits pois, lentilles corail
- Le filet de turbot, asperges blanches rôties au sésame, sauce vierge
- La pluma de cochon ibérique au piment d'Espelette, petits légumes
- Le baba au Rhum

MENU ENFANT **10.00 €**
Les lasagnes à la tomate + Salade de fruits

JUILLET:

Enlèvement du samedi 06 juillet :

MENU DU WEEK-END : **45.00 €**

- 2 amuse-bouches
- La compilation de thon, gambas et saumon
- La marmite de poissons accompagnée de riz
- La charlotte Fraise - Framboise

MENU ENFANT **10.00 €**
Les lasagnes à la tomate + Salade de fruits

Enlèvement du samedi 13 juillet :

MENU DU WEEK-END SPECIAL « FÊTE NATIONALE : **37.00 €**

- 2 amuse-bouches
- Le tartare de truite de mer
- La pastilla d'épaule d'agneau, petits légumes
- La tartelette agrumes – fraise

MENU ENFANT **10.00 €**
Les lasagnes à la tomate + Salade de fruits

Enlèvement du samedi 20 juillet :

MENU DU WEEK-END : **45.00 €**
- 3 amuse-bouches
- La Paella Royale à la façon du Chef
- Le Paris-Brest aux fruits rouges

MENU ENFANT **10.00 €**
Les lasagnes à la tomate + Salade de fruits

Enlèvement du samedi 27 juillet :

MENU DU WEEK-END : **37.00 €**
- 2 amuse-bouches
- La tartelette fine de saumon fumé Maison
- Le filet de daurade en écailles de courgettes et poivrons,
risotto aux petits légumes
- L'entremets Champagne-Mandarine

MENU ENFANT **10.00 €**
Les lasagnes à la tomate + Salade de fruits

AOUT :

Enlèvement du samedi 10 août :

MENU DU WEEK-END : **37.00 €**
- 2 amuse-bouches
- Le feuilleté de grenouilles
- Le magret de canard au miel et au citron confit, petits légumes
- La tartelette citron meringuée

MENU ENFANT **10.00 €**
Les lasagnes à la tomate + Salade de fruits

Enlèvement du samedi 31 août:

MENU DU WEEK-END : **37.00 €**
- 2 amuse-bouches
- Les dés de saumon mariné, caviar d'Aquitaine
- Le filet de cabillaud en croûte d'herbes, riz aux trois saveurs
- L'île flottante vanille-caramel

MENU ENFANT **10.00 €**
Les lasagnes à la tomate + Salade de fruits

INFOS « PÊLE-MÊLE »

Nos prix unitaires s'entendent par personne TTC.
Les enlèvements ne pourront se faire qu'aux dates indiquées.
Réservez vos plats à partir du mercredi matin au 03 87 92 18 40
(uniquement par tél. !)
Pour info, nous ne sommes pas joignables les lundis et mardis.
Le règlement se fera sur place en CB, en chèque ou en espèces.
NB : si vous souhaitez consommer le menu du week-end le dimanche midi, il convient de le retirer au Drive le samedi soir sur rdv.

Pour l'enlèvement, dirigez-vous vers l'arrière de l'Etablissement par le grand portail de gauche, puis arrêtez-vous au niveau des cuisines puis repartez par le petit portail de droite.

Aussi, nous serons en congés annuels du 21 au 29 septembre inclus.

A noter dans vos agendas :

Vous souhaitez nous rendre visite en couple, en famille, entre amis... nous vous proposons :

Dimanche 18 août à 12 h : MENU « CARROUSEL » spécial « LOUBLA KEAV FEST »

- Apéritif servi au jardin (si Dame Météo le permet)
- Déjeuner en salle à manger comprenant :
 - . La salade de St-Jacques au beurre d'orange
 - . L'œuf poché frit, crème d'asperges, lard paysan, noisettes et pistaches hachées
 - . L'effiloché de paleron de bœuf mijoté, légumes frais de saison
 - . Le cannelloni Mirabelle
 - . Café – mignardises

L'ensemble au prix de 85,00 € par personne, vins et eaux minérales inclus.

Attention... les places sont limitées !